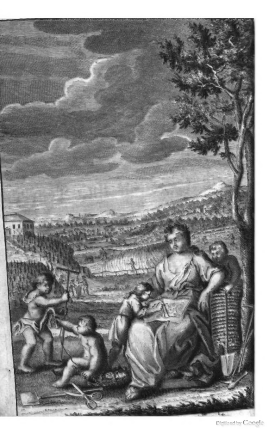
image
not
available

RARY OF PRINCETON UNIVERSITY

Digitized by Google



Allgemeines Oeconomisches LEXICON,

Darinnen nicht allein

Die Kunst-Wörter und Erklärungen derjenigen Sachen, welche in einer vollständigen Landwirthschafft und Haushaltung von Acker- Feld- Holtz- Hopffen- Obst- Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Branteweinbrennerey, Vieh-Zucht zu wissen nöthig; ingleichen was hiernechst vom Bau-Wesen bey Anlegung gantzer wirthschafftlicher Gebäude, wie auch von Machinen, Instrumenten und Werckzeugen, oder sonst bey täglicher Verrichtung im

Hause, Küche und Keller

vorzukommen pfleget, in möglichster Kürtze beschrieben zu finden ist;

Sondern auch

Die Natur, Eigenschafften, Pflegung, Nutzung, Gebrauch und Mißbrauch der Kräuter, Pflantzen und Bäume, Thiere, Metalle, Steine, Bau-Materialien und viele andere im gemeinen wirthschafftlichen Leben aus fremden ansehnlichen Wissenschafften vorkommende Stücke abgehandelt und an den meisten Orten mit vielen nützlichen Realien versehen worden.

Nebst einem Anhange eines

Land- und Haus-Wirthschafts-Calenders,

Was nemlich

Das gantze Jahr hindurch in iedem Monat vor besondere Verrichtungen vor die Hand zu nehmen und wie solche behörig anzustellen.

Alles aufs sorgfältigste zusammen getragen und mit nützlichen durch die Erfahrung bestätigten Anmerckungen, wie nicht weniger durch verschiedene in XX. Tabellen entworffene Abrisse erläutert und erkläret.

LEIPZIG,

bey Johann Friedrich Gleditschens sel. Sohn,

Princeton University 7 3 1. C

Digitized by Google

Digitized by Google

CUM DEO

Vorrede.

DJe Oeconomie iſt zwar ſchon längſt vor ein Stück der practiſchen Philoſophie, welches ſich auf verſchiedene phyſicaliſche und mathematiſche Principia gründet, erkennet worden. Es hat aber noch keiner von den Gelehrten dieſelbe als eine wahre Wiſſenſchafft in gewiſſe Regeln gefaſſet, oder auf dergleichen Weiſe gründlich abgehandelt; welches zwar zu beklagen, daß eine ſolche Sache, die in die täglichen Geſchäffte der Menſchen den allermeiſten Einfluß hat, mit nicht mehrerer Begierde ſo wie andere offt nur galante Wiſſenſchafften in richtige Ordnung gebracht, und ſolcher Geſtalt davon inſonderheit der Jugend bey Zeiten ein Vorſchmack gegeben werde. Noch weit mehr aber iſt der verblendete Sinn der heutigen Welt zu bewundern. Man trachtet nur immer nach hohen Dingen, und dünckt faſt einem ieden ſein Stand zu geringe, wenn ſchon bey allen dieſen Unternehmen weder ein ehrlich Stück Geld gewonnen, noch das bereits vorhandene klüglich erhalten, ſondern vielmehr unweiſe zerſtreuet und durchgebracht wird. Dannenhero ſtellet faſt ieder Tag uns neue und klägliche Zeugniſſe dar, daß der Grund gemeiner Glückſeligkeit mehr als ſchadhafft, ja recht böſe ſey. Und iſt man gleich zuweilen noch bekümmert, womit dieſem augenſcheinlichen Verfall gegenwärtiger Zeiten abzuhelffen, ſo ergreifft man dennoch immer ſolche Mittel, die vielmahls von eigenen Leidenſchafften hergenommen, welche endlich wohl ein particulier Intereſſe befördern, und im Gegentheil dem allgemeinen Nutzen zehenfach nachtheilig ſeyn. Der Fehler aber beſtehet wahrhafftig am meiſten darinnen, daß man ſich ſo nachläßig um gründliche Erlernung der Oeconomie finden läſſet, und die Ausübung ihrer ſo nützlichen Regeln bey nahe vor eine Schande hält; da doch dieſe Wiſſenſchafft den wahren Grund zu der höchſten Glückſeligkeit eines gantzen Reichs leget. Man gehe nur, ohne das Vorurtheil, es ſey in dieſem

Digitized by Google

Stück gegenwärtige Zeit mit der längſt vergangenen in keinen Vergleich zu ſtellen, in die Schule unſerer erſten Vorfahren und lerne von ihnen, wie ſie ſich erhoben. Beſtand nicht ihr gröſtes Vermögen darinne, daß ſie viel Geſinde und Leute zu ihren Dienſten hatten, welche ohne anderer Hülffe vor ſich in kümmerlicher Bedürfftniß hätten leben müſſen? Allein wie hätten wohl dieſe Alt-Väter ſich in ſolches Anſehen bringen können, ſofern ſie nicht einen überflüßigen Vorrath aus der zu ihrem Gebrauch erſchaffenen Natur zum nöthigen Unterhalt ſo vieler Perſonen durch unermüdete Sorgfalt und ordentliche Anſtellung ihres Hausweſens zu ziehen gewuſt? Das Vermögen der Natur iſt annoch unverändert, ja die Mittel, dieſe ſehr nützlich zu gebrauchen, ſind auch entdecket und faſt aufs höchſte vermehret. Alſo liegt es bloß daran, daß wir um ernſtlichere Anwendung dererſelben nur mehr bekümmert ſeyn, und folglich uns der würcklichen Ausübung einer wohl eingerichteten Oeconomie befleißigen. Da nun im Gegentheil, wie ſchon gedacht, die treffliche Oeconomie nicht eben als eine Wiſſenſchafft nach gewiſſen und unumſtößlichen Sätzen ordentlich abgehandelt zu finden; ſo muß man ſich indeß damit begnügen, daß dennoch Stückweiſe ſo gantz ſonderbare Anleitungen und Unterrichte bey einigen Verfaſſern Oeconomiſcher Schrifften anzutreffen, wodurch ein der Haushaltung Befliſſener ſich glückſelig machen kan, wenn er dieſes mit reiffem Nachſinnen zu ſeinem Nutzen anwenden will. Des Freyherrn von Hohbergs Georgica curioſa, Pater Fiſchers Oeconomia Suburbana, Florini Rechts-kluger Vater, Liberti approbirte adeliche Wirthſchaffts-Kunſt, Böcklers nützliche Haus- und Feld-Schule haben vieles in der Oeconomie gar brauchbares vorgetragen; ſehr vieler anderer, und ſonderlich dererjenigen Schrifften Kürtze halber nicht zu gedencken, die insbeſondere vom Ackerbau, Brodbacken, Bierbrauen, Kochen, vom Garten- und Wein-Bau, von der Jägerey, Fiſcherey, von der Vieh-Zucht u. ſ. f. ausführlich gehandelt. Es ſind aber ſolche Bücher nicht in eines ieden Hand; zudem finden ſich auch nicht alle Leute geſchickt, das, was ſie von der Oeconomie belehret ſeyn wollen, aus ſolchen heraus zu ziehen; oder es fehlt ihnen darneben an der Zeit und Gedult,

Digitized by Google

dult, die nöthige Nachricht von einer Sache aus ſo vielen Orten zuſammen zu ſuchen. Dieſen zum Dienſt hat der Herr Verleger auch gegenwärtiges Oeconomiſches Lexicon aus denen bewertheſten Haushaltungs-Büchern, und aus denen Sammlungen derer beſten und durch die Erfahrung beſtätigten Anmerckungen verfertigen laſſen. Hierinnen nun, weil das Wort Oeconomie im weitläufftigen Verſtande genommen, wird alles das erkläret, was ſowohl bey einer Stadt- Wirthſchafft als Land-Haushaltung vorzukommen pfleget. Und da zur gründlichen Wiſſenſchafft der Oeconomie höchſt nöthig, daß man einen vollſtändigen Begriff von der Natur derer ſo mannigfältigen Gewächſe, von der Art und Beſchaffenheit der Thiere, und was dergleichen mehr, ſich zu wege bringe; dieſemnach aber viele Sachen allhier wiederum hätten eingerücket werden müſſen, welche bereits in dem Natur-Lexico weitläufftig abgehandelt worden: Als hat man vor nöthig erachtet, den geneigten Leſer zuvörderſt zu erinnern, daß er ſonderlich diejenigen Sachen, welche in denen von uns entlegenen Ländern befindlich, und ihnen gleichſam eigenthümlich zugehören, auch in unſerer gemeinen Oeconomie ſelten, und folglich ohne groſſen Nutzen vorzukommen pflegen, in gedachtem Natur-Lexico nachzuſchlagen habe, weil der Herr Verleger es als einen unanſtändigen Vortheil, ja vor einen würcklichen Betrug angeſehen, wenn er dem begierigen Leſer aus ſeinen bereits edirten Lexicis ein ausgeſchriebenes Werck verkauffen ſolte, wie etwa das vor wenig Jahren zum Vorſchein gekommene ebenfalls ſogenannte Haushaltungs-Lexicon, als worinnen ſehr viele und gantze Titul auch ohne Veränderung eines einigen Worts aus dem Natur- und Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Und obſchon nicht zu läugnen, daß auch allhierinnen ein und anderes anzutreffen, deſſen Erklärung dennoch im gedachten Natur-Lexico zu finden, ſo wird ſich aber darbey der Unterſcheid zeigen, daß man gegenwärtig mehr als dort eine gründliche Abſicht auf die Oeconomie ſelbſt gehabt, und dannenhero dasjenige mit hinzu gefüget, was diesfalls an jenem Orte überſehen worden. Sonſt hat man durchgehends die Ordnung

beob-

Digitized by Google

beobachtet, daß nach der gegebenen deutlichen Erklärung, die Eintheilung und die mancherley Arten und Eigenſchafften der Sachen durchgegangen, die Wartung und was ſonſt darbey zu beobachten nöthig angeführet, und endlich der Nutzen und Gebrauch, oder der Schaden davon berühret worden. Solten im übrigen, da nichts vollkommenes zu finden, gute Haushaltungs-Verſtändige auch von einer und der anderen Sache etwas beſſers wiſſen wollen, oder durch eigenen Verſuch in beſondere Meinung davon ſeyn gebracht worden, dieſe werden deßhalben das Buch nicht gar aus den Händen werfen, weil ſie dennoch hin und wieder etwas antreffen, davon ihnen die Erfahrung einen guten Vortheil verſpricht; ja die gute Aufnahme dieſer in der That mühſamen Arbeit überhaupt ſoll vielmehr die Begierde vermehren, daß man künfftig den Nutzen Oeconomiſcher Wiſſenſchafft noch anderweit zu befördern trachten wird.

Digitized by Google

Kaiser zu ewigen Sclaven machen, um sie in Ehrfurcht zu halten und sie zu nöthigen, daß sie ihn als Herrn und Gebieter verehren. Ein Kaiser, der sich solcher Mittel bedient, ist ein Tyrann, ein Despot, ein Unterdrücker, ein Feind seiner Unterthanen, ein Mörder, ein Räuber, ein Verräther, ein Meineidiger, ein Gottesläugner, ein Teufel in Menschengestalt. Ein Kaiser, der sich solcher Mittel nicht bedient, der sie verabscheut, der sie verwirft, der sie verdammt, der sie verflucht, der sie verbannt, der sie verbrennt, der sie vertilgt, der sie ausrottet, der sie vernichtet, der sie zu Grunde richtet, der sie verwüstet, der sie verheert, der sie verödet, der sie verwandelt, der sie verkehrt, der sie verändert, der sie vertauscht, der sie verwechselt, der sie verschwinden macht, der sie verschwinden läßt, der sie verschwinden heißt, der sie verschwinden befiehlt, der sie verschwinden gebietet, der sie verschwinden machen läßt, der sie verschwinden machen heißt, der sie verschwinden machen befiehlt, der sie verschwinden machen

etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kan man ihn durch dieses Mittel, wohl 14. Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergestalt abgesotten, lässet er sich auch mit einer weissen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst waschet ohngefehr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, legt diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in ein Casserol, schlaat 6. Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein weisses darzu komme, und rühret dieses wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher sollen gewässert seyn, die Gräten, hacket sie gantz klein, und damit sie desto kleiner können gehackt werden, giesset man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropffen Fleisch-Brüh daran, rühret sie auch unter die Butter mit denen Eyern, schneidet Citronen-Schalen daran, thut Muscaten-Blumen, Safft von einer Citronen, ingleichen Pletzen-weise geschnittene Citronen hinein, giesset endlich unter die benannten Species Wein und Brühe oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel als man meynet gnug zu seyn, den Aal damit zu überziehen, rührt solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thut etliche Tropffen kalt Wasser hinein, damit, wenn es anfängt zu sieden, es nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl gehalten und diese Brühe darüber gegossen werde. Zum Uberfluß lässet man geschmeltzte Butter zergehen, und tröpflet selbe darüber, so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebackens, welches aus einem guten und mürben Butter-Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals doch so breit geschnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fisch ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht man mit Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle in der Mitte durch darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und klebt sie zusammen, darbey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmahls mit Eyern über und über bestrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier oder Back-Blech, krümmet und bieget ihn nach Gefallen, bäcket solchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aalfang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am besten zu fangen sind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Augustum und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als mit Reussen, Wehr-Körben, Angeln, Leg- oder Nacht-Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln und sogenannten Erchen- und Fisch-Fängen, welche letztere beeden Arten man gerne in denen Küsten Mühl-Gerinnen, und bey Wehren anbringen pflegt.

Aalgabel, oder, wie es einige nennen, Tristachel, ist ein Instrument von plattem Eisen und, wie eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit dreyen Haacken gemacht, deren ieder ohngefähr neun Zoll lang, und an der innern Seite der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Wider-Haacken versehen ist. Tab. I. fig. Die beeden äussern Zincken a. b. sind auswärts gebogen, der mittlere c. aber gerade, und gleich einer Schlangen-Zunge, iedoch etwas rundlich zugespitzt. Alle drey Zincken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nageln fest gemachte eiserne Bänder d. dergestalt zusammen gehalten, daß sie weder weiter aus einander gehen, noch sich enger schliessen können als wie sie würcklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen durch schlupffen möge. In die Dille e. wird eine lange geschlancke Stange von funffzehn bis sechzehn Schuhen, wie an einen Fisch-Haacken gestossen, und mit ein paar Nageln fest gemacht. Mit diesem Instrumente stossen die entweder auf dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fischer in dem Fisch-Wasser, wo man Aal weiß oder vermuthet, immer auf den Grund nicht anders, als wie sie beym Fischen mit den Trampen oder Stör-Stangen zu thun pflegen, da denn, weil die Aale gemeiniglich dichte beysammen liegen, öffters zwey, drey und mehr zwischen den Zincken und Wider-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

Aalraupe, Ohlruppe, Quappe, Rofelcke, Ruppe, Rutte, Treutsche, Trutsche, ist ein Fisch, so mit seiner Farbe und schlüpfferiger glatten Haut und der Bewegung seines Leibes dem Aal sehr nahe kommt, (daher er auch diesen seinen Nahmen mag bekommen haben) am Kopffe, Leber und Grösse aber um ein merckliches von selben unterschieden ist, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul, wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen heraus gewachsen. Der Aug-Apffel ist blau, und dessen Circul gelb-färbig. An ieder Kiefe hat er eine weit hervor gehende schmale Floß-Feder und nächst daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite; Oben auf dem Rücken und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwantze zu, und helffen diese beyde selbigen formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren iede wie ein Frosch- oder Kröten-Fuß aussiehet. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen und Seen auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weyhnachten, und heissen sie die Fischer caprochin, den Laich-Fisch, weil sie davor halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Sie soll im Monat December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre grosse Leber, so vor das delicateste am gantzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausser diesen von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschafft haben, wegen des oben beschriebenen Magens und der ungestalten Figur seines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, gantz

Muscaten-Blumen, gieſſet Wein, wie auch Waſſer oder Brüh darauf, legt eine gantze mit Gewürtz beſteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, laſſet dieſes alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn wird ſie über die Fiſche angerichtet. Mit Sauer-Kraut: Wenn die Aalraupen nicht gar in Saltz-Waſſer ausgeſotten, weil doch etwas Safft darinnen bleiben muß, nimmt man ſehr klar geſchnittten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Meſſer erſt klar geſchnitten werden, ſetzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läſſet man in einem Caſſerol ein gutes Stück Butter zergehen, ſchüttet das Sauer-Kraut hinein, und ſchweißt es ziemlich, gieſſet auch eine Kanne ſauren Rahm darzu, und läſſet es wohl durch einander kochen. Wenn dieſes geſchehen, ſo machet man um eine Schüſſel einen Krantz von Teig, leget in ſelbige erſt Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. ſ. f. bis es wie eine Paſtete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Meſſer ſauber zu, beſtreicht es auch mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber, ingleichen ſtreuet man geriebene Semmel darüber her, und bläſet ſie fein wieder ab, damit nicht ſo viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich ſetzt man es in einen Back-Ofen, und läſſet es gemächlich backen, ſo ſiehet es aus als eine Paſtete. Das Gewürtz betreffend, iſt es nur ein Unrath in dergleichen Eſſen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornehmen Küchen ſolches nicht ſo häuffig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, ſonderlich der Pfeffer, Jngwer und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl macht nimmt.

Aalraupen zu backen oder zu braten: Wenn ſie gehörig vorbereitet, wird vom Kopff bis auf den Schwantz ein Kerbgen neben das andere geſchnitten; hierauf ſaltzet man ſie ein, und läſſet ſie eine Stunde im Saltze liegen, ſtreichet nochmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, ſtreuet Mehl darauf, und bäcket ſie aus Schmaltz. So ſie nun recht gebacken, röſtet man ein wenig Mehl in Butter braun, ſo aber nicht ſo viel ſeyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl beſtreuet worden, und daher ſchon ein wenig dicke Brühe geben. Jſt das Mehl braun, ſo gieſſet man Wein, Brühe oder Peterſilien-Waſſer und Eßig darzu, würtzet es mit ein wenig Jngwer und Pfeffer ab, ſchneidet Citronen daran, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt, ſammt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, laſſet alles durch einander kochen, und wiſſet, daß das Saltz eines jeden Geſchmack anziehen wird. Leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, laſt es fein ſachte aufkochen, gieſſet in die Brühe gut Baum-Oel, ſo auch ein wenig mit kochen muß, und ſodenn wirds angerichtet. Oder: Wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebacken worden, ſo kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, ſeiget die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Meſſer klein; alsdenn leget ein gut Stück Butter in ein Caſſerol, laſſet ſelbige heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, ſo etwas braun gebrannt. Schüttet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und gieſſet etwas Brühe darzu. Endlich nehmt eine Schüſſel, machet ein Rändgen von Teig darum, beſtreichet ſie wohl mit Butter, thut erſtlich was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechſels-weiſe ſo fortzufahren, bis es alle iſt. Endlich begieſſet man es oben mit Butter, ſtreuet Semmel darüber und läſſet es in einem Ofen zu gut backen.

Aalraupen zu mariniren: Reiſſet, ſaltzet und kerbet dieſelben, bratet ſie auf dem Roſt, da ſie denn ſtets mit Baum-Oel zu beſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten, legt ſie aus, da ſie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das mittelſt eines Pinſels, mit Baum-Oel wohl ausgeſtrichen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, legt die Aalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. ſ. f. womit wechſels-weiſe fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; worbey die Lagen alſo einzurichten, daß mit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeſchlagen wird. Dieſer muß in der Mitte ein Loch haben, denn ſobald er zugeſchlagen worden, ſo gießt man Eßig und Baum-Oel durch das Loch hinein gieſſen, daſſelbe wieder vermachen und mit Pech vergieſſen, auch das Fäßgen täglich umſtürtzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen, muß das Fäßgen allzeit wieder fleißig vermacht werden, ſonſt verderben dieſe eingeleg Fiſche gar leichte.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten. Nehmet dieſe und blanchiret ſie ein wenig Waſſer. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muſcaten-Blumen, und klein geſchnittene Citronen-Schalen, und die Lebern die man aufs Feuer ſetzen, und ein wenig paſiren muß. Gieſſet alsdenn Wein darauf nebſt etwas Brühe, ſtreuet klar-geriebene Semmel darein, und laſſet es fein gemächlich kochen. Will man ſie bald anrichten, wird von einer Citrone der Safft hinein gedruckt, da es etwa zu ſauer werden wolte, ein bißgen Zucker hinein geworffen, wodurch es gleich piquant wird. So ſie aber recht gut werden ſollen, ſo nehmt ein paar Lebern, ſtoſſet ſolche nebſt einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Grume in Mörſer, ſetzet es in ein Töpffgen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegoſſen worden, zu Feuer, treibets durch ein Haar-Tuch; Die Coulis oder Ablauff ſchüttet endlich auf die Lebern, ſo vorhero, wie oben gemeldet, paſſirt ſeyn, laſſet ſie nur gemächlich und nicht lang kochen, ſo werden ſie recht gut und angenehm ſeyn.

Aal-Suppe, iſt ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen beſtehend, davon ſiehe oben Aal zu kochen.

Aasen, bedeutet bey der Jägerey ſo viel, als freſſen; es wird aber nur von dem rothen Wild

einer gewissen Verrichtung entweder selbst nehmen, oder von einem andern bekommen. Hierbey erinnert sich ein behutsamer Haushalter, keinen Menschen in seine Dienste zu nehmen, der nicht seinen gehörigen Abschied aufweisen oder sonst gnugsam darthun könne, daß er in seinen vorhergehenden Diensten sich treu und wohl verhalten, und den Abschied nicht hinter der Thür genommen habe. Auch wird dieses Wort von dem Nacht-Wächter gesaget, wenn er nehmlich mit dem angehenden Morgen zuletzt abruffet, und die Menschen zur Dancksagung ermuntert vor die genossene Ruhe und den Göttlichen Schutz.

Abdanckung, wird diejenige Rede genennet, die bey Beerdigung einer Person, zu des Verstorbenen Nachruhm, zum Trost der Leidtragenden, und zur gebührenden Dancksagung der Leichen-Begleiter insgemein gehalten wird.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämtlichem Tisch-Geräthe vom Tisch genommen, und dieser gantz abgeräumet wird; ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedecket seyn, behutsam aufnimmt und zu fernerm Gebrauch bey Seite schaffet: Offt wird aber auch dergleichen bey grossem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhafften Ziegel durch diese Gewalt herunter geschmissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute verbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine grosse Menge ausgehoben und herab geführet werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegende Ziegel, diese nurgedachten untern ihrer Länge nach über die Helffte decken. Auch bedienet man sich dieses Wortes, wenn von dem abludern und schinden des verreckten Viehes modest soll gesprochen werden.

Abdruck, ist derjenige Entwurff, der von einem geschickten und künstlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hausblasen u. s. f. oder vermittelst besonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemachet worden. Das Modell bestehet bald aus einem höltzernen geschnittenen Stock, bald aus kupffernen gestochenen Platten, bald aus gegossenen Schrifften u. s. f. davon unter Holtzschnitt, Kupffer-Stück und Schrifftgiesser im Natur-Lexic. nachzuschlagen.

Abelmosch, wird dasjenige Indianische Garten-Gewächse genennet, dessen Saame, so in kleinen schwartz-braunen Körnern bestehet, von den Marckt-Schreyern wegen seines guten Bisam-Geruchs, der aber nicht lange währet, um in die Kleider zu nähen, oder in die Wäsche zu legen, verkaufft wird. Auch pfleget man aus diesen Bisam-Körnern pater noster und Hals-Bänder zusammen zu reihen; die Türcken aber und Araber mischen solches t unter ihren Coffee. Es hat dieses Gewächs einen runden, rauchen Stengel, und eben gantz rauche Blätter, die sich wie Sammet anfühlen lassen, seine Blume bestehet aus 5. gelben Blättern, die nahe an den Stiel mit rother Flecken ausgezieret seyn.

Abend, heist nicht nur diejenige Zeit, sobald die Sonne sich gäntzlich unter unsern Horizont verbirget, dergestalt, daß ihre Strahlen auch durch die Refraction unsern Erdboden nicht mehr erleuchten können, welche Erleuchtung die Abenddemmerung genennet wird, und dem Abend iedesmahl vorgehet; sondern man nennet auch in engerm Verstand genommen den Punct also, da in dem Horizont die Sonne gleich 90 Grad von der wahren Mittags-Gegend untergehet, so des Jahres zweymahl geschiehet, wenn nemlich Tag und Nacht gleich ist. Davon siehe Æquinoctium. In weitläufftigem Verstande aber wird der gantze Theil des Horizontes die Abend-Gegend benennet, in welchen sich die Sonne von Tag zu Tag vor unsern Augen verbirget und entziehet. Was nun würcklich aus dem wahren Abend kommt z. E. der Wind; oder ihm just 180 Grad entgegen stehet, wie eine Sonnen-Uhr, das bekommt den Bey-Nahmen, und heisset der Abend-Wind, Abend-Uhr u. s. f. von welchem s. Mathem. Lex.

Abend-Essen, ist nicht nur die Gewohnheit da insgemein ein arbeitsamer Haus-Vater mit seiner Frau und Gesinde nach gemachtem Feyerabend, noch vor dem Schlaffengehen, etwas Speise zu sich nimmt, damit der durch die Nachmittags-Arbeit entkräfftete Leib und darnebst ausgeleerte Magen gestärcket und der Schlaf befordert werde, welches am besten zu erhalten wenn man sich dieses Abend-Essens mäßig und nicht im Uberfluß bedienet; Sondern es bedeutet auch den Gebrauch, da ein Bräutigam mit seiner Braut an statt eines grossen und weitläufftigen Hochzeit-Schmauses den allernächsten Freunden in der Stille und Kürtze ein Abend-Mahlzeit am Tage ihrer Trauung anrichtet und zum besten giebt.

Abend-Jagd, siehe Nacht-Jagd.

Abend-Röthe, ist insgemein der rothe Schein, der sogleich nach Untergang der Sonne bey heiterem Himmel an unserm Horizont gesehen wird, und so lange dauert, bis die Sonnen-Strahlen durch die Lufft, welche um die Erde sich befindet, nicht mehr zu uns refrigiret werden können. Wenn diese Abend-Röthe über Land ziehet, welches geschiehet, einzele Wolcken über der untergegangene Sonne zu stehen kommen, und von derselbe Strahlen auf obgedachte Art illuminiret werden, so verspricht sich der Landmann des folgenden Tages gut Wetter; denn es gehet zu der Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolcken gegen Abend treibt. Es ist die Abend-Röthe einmahl heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen, dauert auch einmahl länger als das andere. Siehe Philosoph. Lex. *Hildebrand* hat observiret, daß, wenn diese Wolcken roth braun, folge zwar bisweilen des Morgens frü

hel

mancherley Gelegenheit zu bedienen pfleget. Was bey dieser Verrichtung ein sorgfältiger Haushalter inacht zu nehmen, ist in *Coleri Oeconomia*, und andern nützlichen Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachgelesen werden, was unter dem Worte Abziehen befindlich. Die aus denen Kräutern, Wurtzeln u. s. f. abgezogene oder so genannte gebrannte Wasser seyn folgende: Abbiß-Ardermennig-Agley-Andorn-Attich-Wasser, Basilgen-Bethonien-Brunnenkreß-Wasser, Camillen-Cordubenedicten-Cypressen-Wasser, Engelkraut-Ehrenpreiß-Eisenkraut-Engelsüß-Eyfig-Erdbeer-Wasser, Fenchel-Wasser, Holderblüth-Himbeer-Wasser, Isop-Wasser, Kraußmüntz-Kirsch-Kornblumen-Wasser, Lavendel-Lindenblüth-Löffelkraut-Lilgen-Limonien-Wasser, Majoran-Meyenblum-Meliloten-Melissen-Wasser, Neglein-und Nessel-Wasser, Pomerantzen-Petersilien-Poley-Wasser, Qvendel-Wasser, Rauten-Roßmarin-Rosen-Wasser, Scabiosen-Scharrlach-Schlag-Wasser, Scordien-Schlehen-Spicken-Wasser, Thymian-Tillen-Tormentill-Wasser, Violen-oder Veilgen-Wasser, Wacholder-Wermuth-Wasser u. s. f.

Abgrasen, heißt auf einem Rande, Rein, Damm, oder Stückgen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden: so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bosem Verstande genommen wird, nachdeme nemlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen, von ehrlichen oder Diebs-Händen beschiehet.

Abhauen, ist eine mannichfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen, entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die untern Aeste benimmt, davon das Wort schneideln nachzuschlagen; oder den Stamm gar zusammt seinen Aesten vermittelst einer Art von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, so auf der Wurtzel stehen bleibet und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheidt abgiebet, eher so kurtz, als gar zu lang gelassen werden soll; Oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreyde auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwehlet ein kluger Haus-Vater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, an statt dem Abhauen des Kornes und Weytzens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den starcken Anschlag der Sense so viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preiß gelassen werde.

Abholtzen, ist ein Forst-Terminus, und heißt das auf einem Gehauich befindliche Holtz abhauen. Das Laub-Holtz wird nicht völlig abgeholtzt, wie das Nadel-oder Tangel-Holtz, sondern man läßt die darinnen befindlichen Laas-Reisser, Vorständer, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewisser Anzahl stehen; Dahingegen das Tangel-Holtz völlig abgeholtzet oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Lufft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laas-Bäume, welche keine tieffe Wurtzeln schlagen, sondern mit denselben gantz flach auf der Erden weglauffen, nicht würde stehen lassen, sondern dieselbigen geschwinde übern Hauffen werffen.

Abhüten, heißt, wenn ein Haus-Wirth von seinen Wiesen, Vor-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen lassen kan, von dem Rind-und Schaaf-Vieh abfressen lässet.

Abhüten, geschiehet auch von denen boshafftigen oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heisset bey diesem Fall überhüten; Dessen Bedeutung siehe Uberhüten.

Abjagen, ist der letzte Actus bey einem Bestättigungs-Jagen, und gehet an, wann das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey, sind diese: So bald die Herrschafft mit ihrem Gefolge ab-und in den Schirm getreten, so wird das Qver-Tuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz-Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrey an, und gehet die Jagd-Hunde Kuppel-weise, iede von einen Bauer geführet, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Qvere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagd-Posten angeblasen, und angeschrien; der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblickt wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey und, wenn er jagdbar, so wird er beym Vorlauff durch Trompeten und Paucken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und weydmännischem Gebrauch nach und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärcke der Gehörne, als nach der Vielheit der Enden: 2) die alten Thiere: 3) die Schmal-Thiere: 4) die Rehe-Böcke: 5) die alten Rehe: 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpffen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und so gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeschaffte eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr spüret, so versammlet sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie di

die Sahne sich fein dicke oben drauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapffen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablauffen lässet, damit die Sahne darinnen auf dem Boden sitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topff gegossen wird, worinnen man sie so lange sammlet und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablauffen, wird von dem Wasser gebraucht, wenn es bey dem Uberfluß auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herab läufft: Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denjenigen Machinen, die durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegung haben, wenn nemlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Krafft so schwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewichte hänget, sich gäntzlich abgewickelt, und demnach die Machine stille zu stehen genöthiget wird, so sagt man: Die Uhr, der Braten-Wender, das Rad ist abgelauffen. Endlich ist dieses auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es so viel heisset, als alle werden: Z. E. Meine Waare, mein Vorrath u. s. f. ist mir abgelauffen.

Ablegen, heisset nicht nur, wenn die Kleider, so man an sich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden; Sondern man verstehet auch dadurch die Begebenheit, wenn eine Jungfer ihr Ehren-Cräntzgen verschertzet, und sich deshalber abwesend einige Wochen zu halten genöthigt gefunden, aber doch nachdem noch ferner gern für eine Jungfrau passiren wolte, ohngeacht sie schon, daß selbige zum Kinder-zeugen tüchtig, Probe abgeleget.

Ablegen, siehe Einlegen.

Ableiten, das auf den Feldern stehen-bleibende Schnee- oder Regen-Wasser durch Wasser-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch ersticket werde; ist eine Arbeit, welche hauptsächlich in denen nassen Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ablohnen, bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr auszahlen; Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich befunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgelohnet.

Ablösen, heissen die Jäger, wann sie was von einem wilden Thiere abschneiden.

Ablösen, sagen auch die Barbierer, wenn sie bey den Menschen ein erstorbenes oder schadhafftes Glied von dem andern absondern und abnehmen müssen.

Ablösen, wird auch gebrauchet, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits sich müde gearbeitet, abgewechselt wird, so daß die Arbeit desto hurtiger und unausgesetzt fortgeführet werden kan.

Abmähen, Gras, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Heyde-Korn ꝛc. mit der Sens abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weitzen abgemäht, wo man dessen viel hat und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkosten scheuet; doch ist es besser, wo es nur halbweg die Mühe verlohnet, daß man sowohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerste schneiden lässet; denn sie ergeben sich besser in Körnern und wird auch das Geströhde nicht so sehr verwirret, sondern sparsamer zusammen gelesen.

Abmierthen, siehe Mierhen.

Abnehen, heisset auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster und Abriß etwas durch das Nehen in Schatten und Licht setzen, daß es der Sache selbst, als einer Blume, Landschafft und dergleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuförderst eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geschicktes abgenehetes Werck entstehen kan.

Abnehmen, wird insgemein gesaget, wenn eine Sache an ihrer Grösse vermindert wird, Z. E. der Mensch an seiner Stärcke, der Mond an seinem Scheine u. s. f. Also auch, wenn bey den Stricken, um der Sache eine gehörig proportionirliche Grösse zu geben, eine oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemachet werden. Es ist aber auch

Abnehmen, eine Arithmetische Verrichtung den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmtn, oder wie bey dem Linckier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschiehet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des Wenigers, das ist dessen, der unter der gantzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines ieden Verlust ins besondere abgezogen, und der Uber-Rest als ein Debit einem ieden notiret. So man nun die Summam aller dieser befundenen Uberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von seinem Debit abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient grösser, als bey manchem das Debit, so zeigt dessen Uberschuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, wo mit der Quotient von eines andern Debit übertroffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas vor dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. ein Flasche Wein, das Bier-Karten- oder Licht-Geld und dergleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschafftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in den dividiren nicht gantz aufgienge, sondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder deren so viel wären, und in residuo blieben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewiß

darau

Digitized by Google

daraus erwehlte Blätter unter der Gesellschafft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinst empfangen sollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geschirren, Milch-Aeschen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Löffel abschöpffen, und in den Rahm-Topff oder Rahm-Ständer giessen; ist von dem Milch Ablassen darinnen unterschieden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefässe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

Abnehmen, ist ein Garten-Terminus, und heißt, das reiffe Obst und andere Baum-Früchte, als: Aepffel, Birnen, Qvitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ꝛc. von den Bäumen abbrechen oder abpflücken. Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herbst-Monats oder Septembers, welche sich bis in den Wein-Monat oder October hinein erstrecket, und eher nicht angefangen werden soll, bis das Obst wohl reiff oder zeitig ist, denn dieses thut am meisten zur Daurhafftigkeit, es geschehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstossen oder zerworffen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern, in specie aber das Lager-Obst (welches man, ehe es bereifft wird, abnehmen soll) mit dem Stiel sanfft abgebrochen werde: Denn was seinen Stiel nicht behalt, pfleget leicht zu faulen.

Abnehmen, heißt auch das gewurffte Getreyde, so weit es reine ist, auf der Scheun-Tenne von dem unreinen absondern, und auf die Seite stossen, damit dieses, nemlich das unreine Getreyde nochmahlen gewurfft, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschiehet zu vier, fünff und mehr mahlen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreyde rein wird. Siehe Dreschen.

Abnehmen, siehe Absetzen.

Abrahams-Baum, siehe Agnus castus.

Abraumen den Tisch, siehe Abdecken.

Abraum, heisset man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehöret. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch diesen Nahmen die kleinen Aeste und Zweige eines gefällten Baumes, welche nicht unters Claffter- oder Lager-Holtz kommen, und woraus man nur Kleppel und Reiß-Bündel zu machen pfleget. Es wird dieses von einigen auch Afterschlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehöltz selbst verstanden, wann nemlich ein gantz Stück Holtz ausgerottet, abgetrieben und zu Acker gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes-Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Höltzer zum Nachtheil der so mancherley Haushaltung und nothdürfftigen Feurung, von unbedachtsamen und unordentlichen Haushältern, nicht so gar auf dergleichen Weise verwüstet werden. Daher denn, vermöge der Lands-Ordnung in unsern Sächsischen Landen, wie auch an andern Orten mehr, solcher Abraum des Gehöltzes gäntzlich untersagt und bey Straffe verboten ist.

Abrechling, nennet man die Aehren und Stürtzeln, von dem ausgedroschenen Getreyde, welche mit dem Dresch-Flegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, auch auf der Tenne beym Reine-machen mit dem Rechen oder Harcken abgerechet, zusammen gethan, und vor die Wagen-Rosse, oder auch vor die Kühe verfüttert werden. Die Bauren heissen es einiger Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abruffen, höret man in den Städten und auch nunmehro einiger Orten auf dem Lande zur Nacht-Zeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene Gassen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Dieberey, und dergleichen schädlich Wesen daselbst kein Unglück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mögen; Da sie denn alle Stunden durch ein Horn oder Ratsche einen Laut von sich geben, und darbey abruffen, wie viel die Uhr geschlagen, um damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dieses Abruffen geschiehet von des Abends 9 oder 10 Uhr, bis des Morgens früh um 3. 4 auch wohl 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurtz ist.

Abrus, ist ein Sommer-Gewächs, so anitzo bey uns in den Gärten anzutreffen, vorhero aber aus dem glückseligen Arabien nach Egypten gebracht worden, woselbst man dessen Früchte zu speisen pfleget, welche doch sehr hart zu verdauen, bey uns aber dienen sie nur dem Frauenzimmer um etwas damit aufzuputzen, und zu Belustigung des Auges; Denn es bestehet diese Frucht in einer schönen Corallen-rothen Erbse, die an dem Orte, wo sie an der Scholffen hanget, ein schwartzes Tüpffgen hat. Sonst gleichet dieses hohe Stengel-Gewächs in diesem Stück den Türckischen Bohnen, die Blätter hingegen schliessen sich mit der Sonnen Untergang, öffnen sich aber des Morgens wieder.

Absatteln, oder den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferd abnehmen. Dieses soll, wann ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kömmt, nicht sogleich, sondern, wann es vorhero etwas herum geführet worden, auch genungsam erkühlet ist, geschehen, hernachmahls aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischet, abgerieben und abgetrocknet, oder wenigstens mit einer warmen Frieß-Decke beleget werden.

Absatz, wird an einem Boden der Ort genennet, da er in keiner geraden Linie fortgehet, sondern um eine oder wohl mehr Stuffen erhaben ist; ingleichen der ordentlich gerade Boden, wo er zum Exempel in den Gärten an den Wänden und Gängen durch einen Vorzug von Buchs-Baum oder anderer Einfassung ohngefehr eine Elle breit abgeschnitten, und Blumen- oder allerley Stauden-Gewächse dahinein gesetzet worden.

Absatz, an einem Stieffel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an selbigem, dadurch die Ferse des Fusses von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Wenn nun dieser nicht gar zu

hoch

sich niemals trübt, lächelt sie sich selbst Glück, Heiterkeit und Frieden zu. Sie ist nicht den rauhen Anstürmen der äußeren Ungemächlichkeiten ausgesetzt, sie ist geschützt in der Liebe, wenn sie nicht absichtlich unter gegeben, äußere Begünstigungen sich zu verschaffen. Diese Liebe verschönt Stunden, Tage und Jahre.

Aschenbrödel. Ich bin nicht so glücklich, wie meine Mutter war, ich habe Art und Gewohnheiten meiner Mutter nie gekannt, sie ist mir durch unglückliche Ehe und durch den Tod entrissen worden, und ich bin ohne Liebe geblieben, und weiß nicht einmal, ob ich jemals Liebe finden werde.

Blumenmutter. Ich und mein wildes Leben, mein Wirken über wilden Blumen zu einem Strauße, mein Verbreiten der Blumen, mein Leben darüber hinweg, das Alles ist dir nicht neu, du hast es schon von Jugend auf gewußt, du hast es mit Bewußtsein, mit Absicht, mit Ueberlegung gethan, du hast die Blumen gesammelt, gepflegt, du hast sie verbreitet, du hast sie verschenkt, du hast ihnen die Namen gegeben. Das, was du hast thun müssen, das hast du gethan, du hast es mit Bewußtsein gethan, du hast es mit Absicht gethan, du hast es mit Ueberlegung gethan, du hast es mit Liebe gethan. Du hast dir Blumen gesammelt, du hast sie an deinem Busen getragen, du hast sie in deinem Zimmer, in deinem Garten gepflegt, du hast sie verbreitet, du hast sie verschenkt, du hast ihnen Namen gegeben, du hast sie geliebt, du hast sie geliebt, du hast sie geliebt

bekommen, ſo läßt man ſie lieber bis um Johannis zu Hauſe, und wirfft ihnen indeſſen etwas von gutem Graſe bey ihrem andern Furter vor. An manchen Orten aber werden ſolche junge Kälber das erſte Jahr gar nicht auf die Weide gelaſſen, ſondern zu Hauſe gefüttert. Die Abſetz-Kälber ſoll man in ihrem Stalle alſo anhängen, daß ſie einander nicht ablecken können, denn ſie thun es gar gerne, und ſchlucken dabey viel Haare ein, welche ſich in dem Magen feſt zuſammen ballen, daß öffters gantze Kugeln daraus werden, die ihnen hernachmahls am Zunehmen ſehr hinderlich.

Abſetzen, heißt, ein Kalb, ſo man aufziehen will, wann es vier bis fünff Wochen alt, von der Kuh abgewöhnen. Dieſes geſchiehet gerne an einem hellen Tage und im vollen Monde. Wird ſonſten auch abbinden, abnehmen oder abſpänen genannt.

Abſitzen, nennet man, wenn entweder iemand ſeine von der Obrigkeit ihm zuerkannte Geld-Straffe nicht baar erlegen kan, und dahero, ſtatt dieſelbe zu bezahlen, eine Zeit Arreſt halten und im Gefängniß bleiben muß; Oder da einer dem andern Geld vorſtrecket, und der Darleiher indeſſen eine Wohnung oder gantzes Gut von ſeinem Schuldner eingeräumt bekommen, davor er jährlich Intereſſen und auch wohl etwas von dem geliehenen Capital an ſtatt des unter ihnen ausgemachten Zinſes oder Pacht-Geldes rechnet, und ſolcher Geſtalt ſeines Freundes Schuld abſitzet, und ſich wiederum alſo bezahlt machet.

Abſpannen, ſiehe Ausſpannen.

Abſpannen, heiſſet auch die heimliche Dieberey unter den gemeinen Leuten, da einer des andern ſein Vieh mit Locken, Körnen und Wegfangen hinterliſtig zu rauben und zu entwenden ſuchet, wenn dieſes geſchehen, entweder einſperret und ſeinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld ſetzt und verkaufft. Dergleichen wird am meiſten vorgenommen mit dem Feder-Vieh, und unter dieſem zuforderſt mit den Tauben, als welche ſich am leichteſten, wenn ſie nicht wohl inacht genommen werden, weggewöhnen und abſpannen laſſen. So wird auch dieſes Wort gebraucht von der gottloſen Art, wenn einer des andern ſein Geſinde zum Ungehorſam gegen ſeine Herrſchafft verleitet, und durch allerley Verſprechungen in ſeine eigene oder andere Dienſte zu ziehen veranlaſſet.

Abſpänen, ſiehe Abſetzen.

Abſprung, nennen die Jäger, wann der Haſe auf ſeiner ordentlichen Fährte wieder ein Stücke Wegs zurücke gegangen (welches einen Wiedergang gethan heißt) und alsdann davon auf die Seite abgeſprungen, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Haſen thun dergleichen Abſprünge zwey, drey und mehrere, wann ſie vom Felde wieder nach dem Holtze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spur zu benehmen, damit ſie von denenſelben nicht ſo leichte gefunden und aufgejagt werden können, ſondern deſto geſicherter in ihrem Lager verbleiben mögen.

Abſpuhlen, braucht man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereyen, ſowo als bey dem Kleppeln und dergleichen. Es b deutet die Art, da ein aufgewundener Faden v ſeinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf ein Kleppel, ander kleines Röllgen und dergleiche ſo viel deſſen nöthig, mit einer Behendigkeit a gewunden wird. Es geſchiehet dieſes gem niglich vermittelſt einer kleinen holtzernen M chine, die aus einem an einer etwas langen W le geſteckten Schwung-Rädgen beſtehet, an d ren Ende des langen Theiles ein etwas ſtarck ſpitziger Drat hervorgehet, daran man d Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden winden, feſt anſtecken kan. Wenn nun mit d flachen Hand der auf den Tiſch vor ſich geſte ten Machine ihre lange Welle herum getrieb wird, und das daran befindliche Schwung-Rä gen deſſen Lauff beſtändig befördert; So lä ſet ſich in kurtzer Zeit von einer Spuhle, d ebenfalls an einem Drat oder Spindel bewe lich, vieles abwinden oder abſpuhlen.

Abſtechen, iſt ein Schlachter-Terminu wenn nemlich ein Fleiſcher das Maſt-Vieh, a Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. ſ. f. m dem Schlacht-Meſſer umbbringet und nach di ſem gehörig ausſchlachtet.

Abſtechen, und Abſtecken, iſt eine gebräuc liche Reden-Art bey dem Frauenzimmer, wen ſie ein ihnen anſtändiges Muſter, um darna zu nehen oder zu kleppeln, gefunden, und ſo ches zu ihrem künfftigen Gebrauch, nach alle Umriß und Zügen mit einer ſubtilen Nadel i zwey- und mehrfach untergelegtes Papier a einem Sand- oder andern dergleichen Kiſſe durchſtechen, und ſolcher Geſtalt auf einmal mit dieſen Durchſtichen das Muſter etliche mal abzeichnen oder abſtecken. So heiſt aber au bey eben denſelben Abſtecken ſo viel, als an de Ort, wo etwas mit einer Steck-Nadel angehef tet, dieſelbe heraus ziehen, und das angeſteck Stück frey machen: Alſo pfleat man eine Schleyer, Hals-Tuch u. ſ. f. abzuſtecken.

Abſtecken, wird von Formirung des Lauffe bey einem Jagen geſagt, wie weit derſelbe g hen ſoll: Da dann etliche Hefftel eingeſchlage werden, wornach man die Tücher aufſtellt.

Abſtecken, geſchieht auch von den Gärtner mit Schnüren und Pfälen, wann ſie eine Alle Feld, Qvartiere, Beete und dergleichen anlege und eintheilen wollen.

Abſtecken, ſagt man ebenfalls, an ſtatt a ſetzen oder abgewöhnen, wann man von d nen Ferckeln redet, die man nicht mehr an ihr Mutter ſaugen läſſet.

Abſtehen, heißt bey den Fiſchen ſo viel a Sterben.

Abſteben, oder

Abſterben der Bäume iſt, wann ſolche A ters halber, oder durch eine Kranckheit, od aber durch einen andern ſchädlichen Zufall i ren natürlichen Safft und benothigte Feuchti keit verlieren, Wipffel-dürre werden, und en weder nach und nach oder auf einmahl verdo ren. Wenn dieſes in jungem und wohlbeſta denem Holtze, und nicht Alters halber geſchi het, auch gantze Flecke damit angeſtecket we den, ſo wird es als eine Wald-Seuche a

geſehen

wichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen grossen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und um bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber streuet.

Abzapffen, nennet man, wenn Bier, Kofend und dergleichen Getränckе aus einem grossen Gefäß in kleinere abgezogen werden; Oder so man das auf eine gewisse Sache gegossene und einige Zeit darüber gestandene Wasser, indem man den Zapffen in dem Gefässe ziehet, wieder davon ablauffen lässet. Des Letzteren bedienen sich insonderheit an einigen Orten die Wäscherinnen, wenn sie die Wäsche laugen, davon dieses Wort weitere Nachricht geben wird.

Abzaumen, heißt, wenn dem Pferd der Zaum abgenommen, und dagegen die Halffter angelegt wird.

Abzehenden, heißt, den zehenden von denen Feld-Früchten, vor deren Einführung demjenigen, so er gebühret, z. E. denen Schnittern, so das Getreyde um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschafften ꝛc. nach abgezehlten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweisen. Siehe Zehend.

Abzehlen, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde die aufgebundene Garben abzehlet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umher liegenden Feldern aufgesetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine sorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eß-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden.

Abziehen den Wein, oder Ablassen, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, von einem Faß in das andere ziehen, damit er reiner und geistiger werde: Denn der Wein, wenn er von seinen Hefen gesondert wird, machet nicht nur eine bessere und lautere Mutter, und hält sich besser und standhaffter, sondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen geblieben wäre: gestalten er sonst, wenn diese dick und rauh sind, gar leichte seinen natürlichen Geschmack verlieren, und dafür einen rauhen verdrießlichen Geschmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, sondern auch die alten, wann sie entweder schwach werden wollen, oder etwas aus dem Fasse gezapfft worden, und zwar die schwachen oder gar krancken Weine im Winter, die starcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulassen, und ihnen dabey ihren behörigen Einschlag zu geben. Siehe Einschlag.

Abziehen, des Brantewеins geschiehet wann man den sogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen schlechten Brantewein vermittelst des Abzieh-Zeugs noch einmahl destilliret oder herüber ziehet, damit er stärcker, und in seiner Tugend und Würckung kräfftiger werde. Sieh Brantewein.

Abziehen, nennet man, wenn Knechte oder Mägde nach ihrer verflossenen Dienst-Zeit, und der vorhergangenen Aufsage aus ihrer Herrschafften Dienst ziehen, und in eines andern sich hinwiederum begeben, da sie denn kurtz vorher alles dasjenige, was sie während ihrer Dienst-Jahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

Abziehen, bedeutet endlich auch so viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh, das man verspeisen will, abstreiffen, oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulosen, und solche, indem die Federn daran gelassen worden, behutsam wieder zusammen zu nehen, und mit Reh-Haaren auszustopffen.

Abziehen ein Gewicht, siehe Aichen.

Abzieh-Zeug, das ist dasjenige Zeug, womit man den Brantewein abzuziehen pflegt, bestehet in einer kleinen küpfernen, und inwendig wohl-verzinnten Blase, mit dergleichen Helm oder Blasen-Hut, welcher mit einer küpffernen Rohre versehen ist; Dazu gehöret noch eine längere ebenfalls küpfferne Rohre, die man quer durch ein Faß, und an die obere Röhre des Blasen-Hutes dergestalt stosset, daß sie genau in einander passen. Das Faß wird an beeden Seiten, wo die Röhre durchgehet, wohl verwacht, und, wann sowohl dasselbe mit kalten Wasser, als die Blase mit demjenigen, was abgezogen werden solle, angefüllet ist, unter der untern Theil der durch gedachtes Faß gehende Röhre ein Recipiente oder Fürsetz-Glas mit einem langen Hals und weiten Bauch gestellet, damit der abgezogene Brantewein oder Spiritus darein trieffen kan.

Abzug, siehe Strehn.

Abzüge, werden diejenigen Gräben genennet, so man an wässerigen Orten, und vornehmlich sumpffigen Wiesen zu machen pfleget, um die allzu überflüßige Feuchtigkeit von selbigen abzuziehen, und ihnen diese zu benehmen. Dieses ist das beste Mittel, nasse Wiesen trocken und fruchtbar zu machen, immassen diejenige so vorhero sauer Futter, Schilff, oder gar Moos getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und sie ein wenig übergedünget worden, das schmackhaffteste Gras geben. Es sollen aber solche Abzüge von recht wegen auch ihren Ablauff haben, wenn man guten Nutzen davon geniessen will.

Abzüge, in den Weinbergen, sind diejenigen Enden am Weinstöcken, welche etwa nur ein halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingelegt werden, so, daß ihre dusserste Spitze mit z. bis höchstens 4 Augen über den Erdboden hervor zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird.

Accis, heist überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist; Ingleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich con-

Digitized by Google

gen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmann hinwieder reichlich Früchte bringe; Oder, wie ihn Cicero Lib. I. offic. beschreibet: Der Ackerbau ist eine Kunst und Wissenschafft, so da lehret, mit der Erde nützlich und einträglich handeln und wuchern. Hierzu wird nun eine gute Kundschafft von iedes Ortes Gelegenheit erfordert, ob nemlich der Ackerbau hoch, tief in einer Auen, trucken oder naß, an der Sommer- oder Winter-Seiten, gegen Morgen oder gegen Mittag gelegen; ingleichen wie der Boden selbst beschaffen, ob er gutes Erdreich, leimich oder steinig, und ob er sändig, oder ob tief auf bösen Erdreich zu ackern sey, und folglich der Acker artig oder unartig. Denn nach diesen allen hat ein guter Ackermann sich zu richten, und darnach zu düngen, auch die Beete breit oder schmahl, doch weder zu klein noch zu groß, dargegen fein käulich und rund zu machen, (davon siehe Acker-Beete,) ingleichen seichte oder tief die Furchen zu ackern, und dieses alles nach Befinden des Bodens wohl einzurichten. Es ist aber der Ackerbau fürnemlich dreyer Stücke wegen werth zu halten: 1) wegen der daraus entspriessenden ehrlichen und Christlichen Nahrung: 2) wegen seiner Nothwendigkeit und Nutzbarkeit: und 3) wegen seiner Annehmlich- und Lieblichkeit. Das erste Stück belangend, ist es gewiß, daß, wenn man alle Geschäffte und Handthierungen ansiehet, wormit sich der Mensch in der Welt fortbringen und ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem Ackerbau verglichen oder vorgezogen werden könne: weil es mit demselben dergestalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey andern Handthierungen und Geschäfften nicht leicht geschehen kan: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht schädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn offt GOtt und Menschen unanständig, so hat hingegen der Ackerbau seinen Gewinn mit niemands Schaden und Beschwerniß, sondern vielmehr mit eines ieden (nur die schädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfarth, weswegen er von *Catone* recht nachdencklich: Quæstus pius, minimeque invidiosus aut male cogitans, ein feiner und zulaßiger Gewinn, den man ohne Neid und Haß, ja gar ohne böse Gedancken wohl haben kan, genennet wird. Und *Cicero* schreibet in obangeführtem Lib. I. offic. nicht weniger schön: Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agricultura melius, nihil liberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. D. i. Unter allen löblichen Geschäfften, damit etwas zu erwerben, ist nichts bessers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers, und nichts, das einem freyen und ehrlichen Menschen besser anstehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche sowohl Aristoteles, Plinius, Xenophon, und andere mehr, von dieser ehrlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anietzo zu geschweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, so ist abermahl unwidersprechlich wahr, daß man desselben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, a wordurch alles und iedes, was in der Welt l bet, ernähret und erhalten wird, gestalten o ne demselben eine Stadt oder Gemeinde eb so wenig bestehen oder erhalten werden ka als wenig der Mensch ohne Lufft, oder der Fi ohne Wasser zu leben vermag: Denn man mi gestehen, daß zwar tausend schöne Künste a der Welt seyn, die aber den Nahmen der nü lichen Künste destomehr verdienen, ie me sie zu Verbesserung der edelsten Kunst d Ackerbaues ersprießliches beytragen: Und h GOtt diese nicht umsonst zuerst eingesetzet, we man nemlich ohne sie nach dem Fall nicht hä te leben können, zu geschweigen, daß auch fe alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn d Feldbau glücklich von statten gehet, und d Seegen GOttes fruchtbare Zeiten beschehre als wohin hauptsächlich Xenophon zielet, wan er schreibet: Der Feld- und Ackerbau seye gleic sam aller andern Gewerbe und Handthierunge Ernährerin und Mutter, und wann es m demselben wohl stünde, befänden sich auch and re nicht übel. Das dritte Stück, nemlich de Ackerbaues Annehmlich- und Lieblichkeit b langend, erzeiget sich dieselbige vornehmlic daraus, weil das sogenannte Land-Leben vo allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen da Stadt-Leben unterworffen ist, befreyet, un die bequemste Ruhe mit sich bringet; weswe gen sich sowohl vor diesem als heut zu Tage il rer viele aus denen Städten nur zu dem End auf das Land begeben, um daselbst mit Aecke besäen, Gärten anrichten, Weinberge pflantze Jagen und Fischen sich zu ergotzen, und ihr Le ben zuzubringen, damit sie denen Stadt-Sor gen, und dem Tumult entrissen leben, und sic allda gleichsam verstecken mögen; woselbste sie dann auch über dieses von allen Nothwen digkeiten keinen Mangel leiden, indem di wohlgebauete Erde ihnen überflüßig bescheret was sie zu ihrer Leibes-Nahrung und Noth durfft bedürffen. Ja es haben sonder Zweiff aus dem Vergnügen über das Land-Leben un dem Ackerbau viele der ältesten Adelichen Ro mischen Familien ihre Zunahmen entwede selbst angenommen, oder daher bekommen, der gleichen die Bubulci, Capriani, Ciceroues Equini, Fabii, Forcii, Juvenci, Lentuli, Ovi ni, Pisones, Scrofæ, Suilli, Tauri, Vitellii Vituli &c. Aus diesen dreyen Stücken nun kan sich ein Haus-Vater die Würde des Acker baues aufs beste vorstellen, und mit gutem Ge wissen, auch mit frölichem Gemüthe demselbe ab- und zu seiner Zeit den Seegen GOttes da von gedultig erwarten, mithin selbigen zu sei ner und der Seinigen Unterhaltung mit Nu tzen gebrauchen. So lässet sich auch aus de Physic und Mathematic bey dem Ackerbau man cherley experimentiren, davon unterschiedene in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4. zu finden, ingleichen verdienet Schröders wohl zugerichteter und Profitabler Feldbau davon nachgelesen zu werden. Columella aber, Palladius, Varro, und andere mehr, haben zuerst etwas von dem Ackerbau geschrieben.

Nun

Rühren; 5) In dem Egen; 6) In dem Aehren, oder zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausstreichen, und in den Wasser-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (so doch nicht durchgehends bey allem Sommer-Felde geschiehet.) 2) In dem Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem Rühren oder Wenden. 4) In dem Ackern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) in dem Waltzen. Wovon unter ieglichem Worte besonders soll gehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset man, zum Unterschied der Garten-Früchte, das Getreyde, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker, gegen den eingestreuten Saamen und gesteckte Pflantzen wieder giebt, als da sind: Weitzen, Korn, Dinckel, Gersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Heydekorn, Riebsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Rüben, Mohren oder gelbe Rüben, Erd-Aepffel, Erd-Birn, Toback, Waid, und dergleichen.

Acker-Geschirre, hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth iederzeit, insonderheit aber, ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; Affter- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummten; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Striessen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreyde-Fege-Knebel; Leinen; Mist-Bahre oder Mist-Trage; Mist-Haacken; Mist-Karre; Mist-Korb; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radehauen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eisernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sättel mit ihrer Zubehörung; Schauffeln; Schüppen; Seile; Seiten-Blätter; Getreyd- und Grase-Sensen; Getreyd- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Waltzen, Wallbrechen oder Waltz-Höltzer; Wetz- und Schleiff-Steine; Wiesen-Hobel; Wurff- und andere Schauffeln; Zäum und Zügel, u. d. m. Zu diesem Zeug und Geschirre soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirth von Zeit zu Zeit selbsten sehen, das schadhaffte ohnverzüglich ausbessern, oder, wo er es nicht selbsten kan, solches durch iemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde.

Acker-Hollunder, suche Attich.

Acker-Klette, siehe Klette.

Acker-Knoblauch, siehe Knoblauch.

Acker-Kummet, siehe Kummet.

Acker-Leine, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers starck, so mit einem Ende vornen an der Zügel des Sattel-Pferdes geschleifft, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu lencken. Diese Acker-Leine liegt währender Arbeit auf der vornen am Pflug-Stockgen fest eingesteckten Zwiesel-Ruthe, oder sogenannten Encken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder so wenig Feld bey seinem Gute hat, daß er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten, so muß die Bestellung durch iemand anders beschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohne wird es nach dem Unterscheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kömt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder, und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feld-Arbeiten, so mit Pflug- und Egen, Waltzen, Pferd und Wagen bey der Mistführe und beym Einführen des Getreydes geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von ieglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürtzen, von zur-Saat-ackern und Egen ꝛc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreyde davon in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit drein thun. Wieder andere geben etwas weniger von iedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte.

Acker-Maaß, siehe Feld-Maaß.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschafft vom Ackerbau besitzet, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellet. Siehe weiter unten Bauer und kurtz vorher Ackerbau.

Ackermann, siehe Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefehr 1713. in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundene Machine, womit ein Mensch, indem er selbige auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhafftiger als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab. I. fig. 2 aus drey Haupt-Stücken als 1) aus einem Gestelle A. oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern a a. gehet, vornen aber auf zwey beweglichen Füssen bb. ruhet, die unten mit Eisen beschuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelst denen der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem

solche

schlagen lassen, ihnen offt zum Maule sehen, die Schieffer-Zähne abstossen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenẽ Scheere abzwicken lassen; sonderlich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowohl als in der Erndte selbsten, aufs beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lufftig und kühl stehen; man soll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermuth und Saltz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermuth blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährl. Zufällen præserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titul Pferd zu finden seyn. Siehe Pferd.

Acker-Raute, siehe Erdrauch.

Acker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactucke.

Acker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden rechten wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhafften Pferden, oder starcken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen entweder zu unvermöglich oder zu knickerhafftig ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget, solche aber, wenn sie zumahl Melck-Stücken sind, dadurch in die Zahl der Märtyrer bringet. Die Beschaffenheit des Acker-Viehes, siehe unter den Worten Pferd und Ochse.

Acker-Wurtz, siehe Calmus.

Acker-Zwiebel, siehe Vogelkraut.

Aconitum hyemale, sonst Winter-Wolffs-Wurtz genannt, ist zwar eine unter denen ersten Blümlein, so sich im Jahre hervor thun, aber auch ein giftiges und dahero sehr gefährliches Gewächse, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem besondern Orte fleißig zu verwahren ist, damit nicht junge, fürwitzige und unvorsichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr möchten gebracht werden. Hat eine schwartze, zäserichte und knollichte Wurtzel, in der Grösse einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entspringen, die ohngefehr zween Schuh und drüber hoch werden. Um dieselbe herum wachsen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunckel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit stumpffen Enden tief-ausgeschnittener Blätter, deren iedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen-langen Stiele einzeln wächset. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenselben kleine Schotlein hervor, die den Saamen in sich behalten. Dieses Gewächse wird im Herbst eingelegt, und bedarff keiner sonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefehr davon gefressen, so fällt es nieder, als wann es den Schwindel hätte, und zieht ihm den gantzen Leib zusammen. Demselben muß man schleunig entweder mit einer Aderlässe helffen, oder ihme Möhren-kümmel-Saamen (Persil sauvage, Daucus creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil gestossener, und mit gutem alten Wein vermischter Raute eingiessen.

Adams-Aepffel, sind Früchte, denen diese Nahme ohne Zweiffel deswegen beygelegt worden, weilen ihre Schale von aussen nicht anders anzusehen ist, als ob mit den Zähnen dar ein gebissen wäre. Die Blätter sind grösse und breiter, als an den Limonien, wie auch di Aeste, die Blüthen aber gleichen der Citronen Blühe, die Frucht hingegen ist rund und bleich und noch einmahl so groß, als eine Pomeran ze; Das Marck ist Essig-sauer, safftig, und an Geschmack den Limonien ähnlich, doch nicht s lieblich. Die Kernen sind den Citronen- un Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Ei genschafft und Kräffte, allein nur etwas gerin ger. Die Stämmlein, welche am besten vo diesen Kernen wachsen, müssen fein glatt auf gezogen werden, damit man nachgehends, wann sie Fingers-dick, im Majo und Junio zur Zeit wann der Baum im besten Safft ist, und di Rinde sich gerne ablediget, Pomerantzen, Ci tronen oder Limonien darauf setzen oder oculi ren konne, weil, absonderlich die beyden letztern, auf solche Weise leichter bekommen, bes ser tragen, und der Kälte desto füglicher wider stehen können. Ihre übrige Wartung und Pfle ge haben sie mit denen Pomerantzen gemein.

Adams-Feigen, siehe Maulbeer-Feigen.

Adebar, siehe Storch.

Adel oder Atel, wird der aus den Pferd- und Vieh-Ställen abfliessende Urin, ingleichen di übrige Feuchtigkeit in der Mist-Stätte genen net. Siehe Mist-Gauche.

Ader, ist in einem Cörper dasjenige Gefäß darinnen gewisse Lebens-Säffte durch die Na tur umgetrieben werden, welche die belebte Ei genschafft des Cörpers selbst constituiren und ausmachen helffen. Insgemein werden dar unter diejenigen begriffen, darinnen das Geblü seinen Umlauff hält, die in Arterias, das i Puls-Adern, und in Venas, die Blut-Adern eingetheilet seyn; Beyde Arten haben wieder ih re besondere Abtheilungen, davon dieses Wort i dem Philosoph. Lex. weiter nachzuschlagen.

Ader-Binde, bestehet aus einem schmalen Streiffen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen subtilen Saum hat oder auch nur bestochen ist, worzu gemeiniglich klare weisse Leinwand, Schwäbisch oder Caro genommen wird. Wenn nemlich die Incisio mit einer Fliete, Laß-Eisen und dergleichen i einen Arm oder Fuß geschehen, und die verlang te Quantität Blut in eine Schale gelassen wor den, tuncket man ein Büschlein Baumwolle i ein wenig Wein, legt solches auf die Oeffnung und bindet nur beschriebenen Streiffen gan lucker daherum, damit die Ader nicht wieder vo selbst aufspringen möge.

Aderlassen, ist die Oeffnung einer Puls- ode Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzu zapffen, welches durch ein chirurgisch Instru ment, so eine Fliete, Lancette, Laß-Eisen u. s. heißt, verrichtet wird, und Menschen und Vie sowohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchst nützlich Præservativ wider ungesehre Krank heit abgiebt. Insonderheit ist dieses den Pfer

tern vermag, schwärtzlicher und dunckel-brauner Farbe, hat gantz gelbe Füsse, lange starcke und gekrümmte Fänge oder Klauen, einen Aschenfarben, am Ende etwas gekrümmten, mehr grossen und breiten, als langen und spitzigen Schnabel. Seine Augen, welche ihm hohl und tieff im Kopff liegen, sehen Saffrangelb und gleichsam feurig, sein Schwantz aber ist ziemlich kurtz. Er horstet in hohen, unwegsamen und unersteiglichen Stein-Klippen, oder in grossen, selten von Menschen-Fuß betretenen Wäldern an einsamen und düstern Orten, auf hohen Tannen, da er sich so wohl wahrzunehmen weiß, daß, wann der Weidmann ihn zu schiessen sich verborgen dabey anstellet, er es so balde vermercket, und seinen Raub denen Jungen im Vorben-fliegen, ohne, daß er fusset, sehr klüglich und geschwinde vorzuwerffen weiß. Er soll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht aubringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vogel, sondern bleibet, wo sonst keine andere Ursachen darzu kommen, gemeiniglich in seinem einmahl beliebten und erwehlten Horste. Seine Nahrung bestehet meistens in Hasen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu suchen weiß, und wollen einige dabey beobachtet haben, daß er Steine in seine Fänge nehme, selbige über denen Hecken und Dorn-Büschen fallen lasse, und die Hasen damit sprenge: doch unterstehet er sich auch Rehe und Hirsche anzugreiffen, und, wo er nur etwas Blosse findet, solche zu würgen und zu schanden zu schlagen. Er wirfft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen sein Gewolle, das ist, er speyet die Haare oder Federn, welches sich von dem von ihm den vorigen Tag gefressenen Raub und Aetzung in seinem Kropffe gesammlet hat, wieder aus, und wenn dieses nicht geschicht, so ist er denselbigen gantzen Tag nicht geschickt, etwas, und wenn es auch das allergeringste wäre, zu fangen oder zu schlagen. Er hat einen scharffen Wind, und vermercket seine Nahrung unglaublich weit von ferne. So ist er auch dauerhaffter und harter Natur daher er ein grosses Alter erreichet, und ie älter er wird, ie ärger und wilder bezeiget er sich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger sterbe, denn seine nachtheilige Zufälle in seinem höchsten Alter seyn blöde Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächset, allzuweit und krumm über den untern herüber wächset, so, daß er alsdenn die Speise nicht mehr fassen, viel weniger geniessen kan, doch hat er vor dieses alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen stärcket er durch das stete Einsehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunckelheit wieder verzehret; die ausgefallenen Federn wachsen wiederum, indeß aber wird er von seinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Genieissung seiner Speise hinderlich seyn will, weiß er selbigen bald an einem scharffen Felsen abzuwetzen und kürtzer zu machen, und auf solche Art pflegt er sich immer zu verjüngen. Es giebt dererselben unterschiedliche Arten an Farben, sowohl schwärtzlichte, als bräunlichte, grosse und kleine, deren einige der Edelsten sich nur allein nebst ihren Jungen vom frischen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren. Die andern aber mehr, denen Geyern gleich, sich mit dem Aas oder Luder herum schleppen.

Adler-Stein ist ein Eyförmiger brauner, und auch grauer Stein, der in den Gebürgen Indiens häuffig gefunden wird. Er ist inwendig hohl, und hat in dieser Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Wasser an. Da nun diese Sachen bey der Bewegung klappern, so heissen ihn einige den Klapper-Stein. Man schreibt insonderheit der ersten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befordere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mägdlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, ist der Oberste auf einem Korn-Weitzen-Dinckel- und Gersten-Halm stehende, und mit Kornern angefüllte Theil, mithin das vornehmste Stücke von der, aus dem ausgestreuten Saam-Körngen gewachsenen Frucht, die daselbst in ihren Bälgen ordentlich, und in gewissen an einander stehenden Reihen befindlich ist.

Aehren, ist die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, also die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geschiehet, und eben so viel, als zur Winter-Saat ackern heisset. Es geschiehet diese Arbeit Erstlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdschollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreissen, oder mit dem Egen nicht gäntzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden; Vors Andere, wenn der Acker so offt durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn ie kleiner der Acker gemacht ist, ie besser wird auch der Saamen darinnen wurtzeln; und dann vors Dritte, daß der Saamen in neue und frische Erde komme, und daß derselbe fein gleich könne eingesäet, auch wohl untergeeget oder vergraben werden. In nassen, wilden und flüßigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitlich gefähret oder aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Saamen im Säen nicht verfalle, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonsten an Sommer-Seiten gelegen sind, pfleget man nur kurtz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern: Denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, denn in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tieff als das Brachen geschehen, denn also kan der Mist und Pfirch, sonderlich, wann er seichte untergeführet gewesen, zur halben Furchen vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bey dem eigentlich sogenannten Ackern oder zur Sommer-Saat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen beeden Acker-Arbeiten, nemlich dem Aehren und

heissem Wasser. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er gar klein ist, Sprätzling; da er spännig wird, Marling; so er sich etwas mehr erstrecket, Aeschling; endlich aber, wenn er zur rechten Grösse gelanget, Aesche. Er lässet sich wie eine Forelle zurichten und verspeisen.

Aeschenbaum, siehe Eschenbaum.

Aescher, wird derjenige Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalck genennet, davon die Seiffen-Sieder ihre Lauge folgender Gestalt zubereiten. Sie nehmen nach Proportion zu einem Viertel Asche die von gutem harten Holtz gebrannt, eine viertel Metze ungelöschten Kalck, giessen darauf etwas Wasser, ohngefehr so viel, daß es sich nur zusammen ballen lässet. Wenn sie hiernechst ein Gefässe, das ein Gestelle haben muß, sogleich bey Hand geschaffet, und über dieses Gestelle etwas dünne Stroh doch fein ordentlich geleget, schütten sie den angemachten Aescher darauf, und drücken ihn fein derb ein, ehe sie Wasser darauf giessen; Denn so der Aescher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seiffe.

Aescherer oder Aschenbrenner, sind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeschern oder Aschenbrennen vor die Glasmacher suchen. Ihre Wissenschafft bestehet darinnen, daß sie recht und wohl erkennen können, wenn ein fauler Baum, oder dergleichen Stücke Holtz, genugsam reiff zum Aschenbrennen ist: Denn wenn selbiges wegglimmet, und eine Asche giebt, wie eine Lunte, so lässet es die meiste Asche hinter sich, alles Holtz aber, so in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Asche. In grossen Wäldern lassen sie zum öfftern gantze grosse faule Bäume, die aber doch nicht so sehr faul, daß sie zum Aeschern reiff wären, etliche Jahre nach einander liegen, und warten, bis solche nach und nach reiff, und zum Aeschern tüchtig werden, alsdenn zünden sie solche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmahl so viel Asche, als wenn sie die Bäume, da sie noch unreiff, angebrennet hätten: Oeffters machen auch die Aescherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Stöcke, auch sowohl in stehendes als liegendes, faules und anbrüchiges Holtz oder Bäume, belauffen solche Feuer etliche Tage nach einander, und sammlen die Asche zusammen; Wann aber grosse Wolcken-Brüche oder starcke Platz-Regen jählings einfallen, so löschen sie das Feuer aus, und überschwemmen und verwaschen die vorhandene Asche; Oder, wenn starcke Sturm-Winde bey trockener Zeit kommen, blasen sie die Asche in Wind und zerstreuen sie allenthalben herum, da denn der Profit davon geflogen, und der armen Leute ihre mühsame Arbeit alle umsonst und vergebens ist. Es müssen aber die Aescherer, wegen besorglicher Feuers-Gefahr, so in Wäldern entstehen dürffte, gebührliche Caution oder Bürgschafft stellen, und ihren schuldigen Zins zu gehöriger Zeit abtragen, ob man gleich sonsten insgemein von ihnen glaubt, daß sie eine Kunst hätten, daß das Feuer nicht weiter brennen könne, als sie es verlangten. Die gelegenste Zeit Asche zu brennen ist im Winter, als in welcher Jahrs-Zeit das Feuer keinen Schaden thun kan, so gehet es auch noch im Herbst und Frühling an, besonders wo die Asche in Gruben gebrennet wird; Im Sommer aber ist es wegen der grossen Hitze gäntzlich verboten. Von dieser Materie kan Carlowitzs Anweisung zur wilden Baumzucht, ingleichen Hochbergs Bericht vom adelichen Land- und Feld-Bau nachgelesen werden.

Aeschern oder Aschen brennen, geschiehet zum Behuf der Glasmacher, Pot-Aschen- und Seiffen-Sieder, von denen sogenannten Aescherern oder Aschenbrennern, welche die von denen Forst-Bedienten denenselben expreß hierzu angewiesene hohle, faule und mürbe Bäume und alte Stöcke, auch anderes Holtz als Kleyppel, Reisig und Gerüthe, anzünden, und zu Asche brennen. Sie verrichten solches auf unterschiedliche Arten, und zwar erstlich mit den stehenden Bäumen, welche inwendig hohl und faul sind, gehen sie also um: Sie hauen mit ihren langen Aexten Löcher in den Baum und zünden denselben von innen an, so brennet das faule und morsche Holtz, von unten bis oben hinan, gantz aus, und dieses giebt viel Asche welche unten im Baum alle zusammen fället, mithin leicht zu sammlen, und, weil sie die Erde gar nicht berühret, sonderlich gut ist, in specie die vom Tannen-Holtze, als wovon die schönen hellen und klaren Gläser gemachet werden, da hingegen das fichtene, oder gar vollends das kieferne Holtz, wegen ihrer hartzigen Eigenschafft nichts als unreines, blatter- oder krätziges grünes Glas machet, wiewohl man auch von Buchen, Aeschen und Ahorn oder anderen harten Holtze, (ausser Eichen-Holtz, welches färbet) helles Glas machen kan. Auf eine andere Art traciren sie die gefällten, oder von sich selbst umgefallenen faulen Bäume; Diese spalten sie entzwey, oder lassen sie auch wohl zum Theil gantz, legen solche in grosse Hauffen auf einander, zünden sie an, und machen also Aschen. Oder: Sie hauen grosse umgefallene Bäume mitten im Stamm hin und wieder auf, machen Feuer darein, so brennet es unter und über sich. Vom Tangel-Reisig wird in denen Holtz-Gehauen auch viel Asche gebrennet, iedoch giebt das grüne Tangel-Reisig mehr Asche, als das dürre. So ist auch das Aeschern in grosser Gruben an theils Orten gebräuchlich, da man allerhand Holtz, Reisig und Geniste durch einander übern Hauffen in die Gruben wirfft, selbiges anzündet, und wenn es verbrennet, die Asche davon sammlet. Siehe Aescherer.

Aeschern, siehe Garn äschern.

Aeschling, siehe Aesche.

Aesen, siehe Aasen.

Aespe, siehe Aspe.

Aestling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen können.

Aestrich, heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zweyer von einander gelegter

Affolter, siehe Mistel.

Affter-Bier, siehe Lofent.

Affter-Geschirr, siehe Geschirr.

Affter-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfallige, Wipffeldürre und Schneebrüchige Holtz verstanden, welches man fleißig von denen Holtzhackern zusammen hacken, das starcke zu Scheiten schlagen, und in Claffter setzen, das kleine und Reis-Holtz aber in Bunde binden, und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkauffen, oder, da man es allenfalls selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonsten in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holtz, welches durch dieses Affter-Holtz am Wuchse verhindert und gedruckt wird, Platz gemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebürge sind, da das umgefallene Holtz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preiß des Holtzes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holtz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten solches Holtz, ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkauffen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nöthig haben, zu schaffen. Wo Gebürge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glatt und schlüpfferig ist, das Holtz entweder Stammweis oder zu Scheiten geschlagen, herab lauffen lassen, da man es nachgehends zu Flössen machen und auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hinweg führen und verkauffen kan.

Afterklauen, Aberklauen, Geäffterе, werden von denen Jägern die zwey kleinen Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Sauen und mehr Thieren, hinten an den Läufften über den Ballen heraus gewachsen sind, genennet. Diese Afterklauen sind eines von den kenntbarsten Zeichen, wordurch ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennt werden kan: Denn die Afterklauen oder Geäffterе sind viel stumpffer, auch mehr breit und nicht so länglicht, als in des Thieres Fährte anzusehen, so, daß in einer jagdbarn, zumahl in die Flucht gehenden Hirschens Fährte, die Afterklauen sich eben so præsentiren, als wenn man mit dem Daumen die Quere neben einander gedruckt hätte.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterzegel, werden die in denen Wäldern von den Bau-Stämmen abgehauene Stücke, Aeste und Reisig genannt, welche, wo das Bau-Holtz zu Herrschafftlichen Gebäuden gehöret, meistentheils denen Förstern und Fuß-Knechten zugute kommet; wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewisses Deputat an Gelde, Getreyde oder Holtz dafür ausgemacht und gereichet, der Afterzegel aber verkaufft, und das daraus erlößte Geld vor die Herrschafft von dem Forst-Schreiber in Einnahme gebracht wird.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Agen, wird das spitzige unreine Zeug genennet, so aus dem Flachs und Hanff, durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erden vermischet, und mit Regen und Schnee abgebeitzet werden. Diese mit Agen vermischte Erde kan man ohngefehr nach fünff Jahren in die näßlichten Felder führen: Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trockenen Feldern, für nichts als einen Fresser und Zehrer zu achten; Und ist rathsamer, man schütte sie unnütz hinweg, als daß man sie also roh wolte unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen.

Aglarkraut, siehe Heuhechel.

Aglaster, siehe Elster.

Agleyen oder Ackeleyen, sind sehr schöne Blumen, welche sowohl der äusserlichen Gestalt, als auch den Farben nach, sehr unterschieden sind: Denn etliche hängen abwärts; etliche stehen über sich; etliche sind den Glocken gleich, und etliche haben Stern- oder Rosen-formige Blumen. Darnach sind etliche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach sind einige roth, einige purpur-farb, blau, gantz weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt. Es gibt wilde, welche von sich selbst wachsen, von denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schön groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutig bestehet aus breiten, stumpffen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öfftern in drey Theile durch zwey tieffe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunckel-grün auf blau zielend, unten aber hell-grün sind. Der Stengel ist dünne, steiff, rauch und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesagte Blumen hervor kommen. Ihre Pflantzung geschiehet durch den Saamen, welcher in den bunten oder melirten, wie die Blumen, schäckigt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwartzen glantzenden und dreyeckigten Körnern bestehet. Dieser muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammlet werden, und dann kan man solchen noch in demselbigen Herbst oder auch im folgenden Jahr iedesmahls aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu mercken, daß, wann man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurzeln welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflantzen kan; welches an einem Ort, der nicht zuviel Sonne, auch kein trockenes, sondern feuchtes doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Agleyen werden allen andern bunt-färbigen vorgezogen, weil die von dessen Saamen aufgehende Blumen sich sehr verän-

dern

macht, welcher verfälſchte aber nicht die Eigenſchafft des wahren an ſich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgeriſſenes Papier, wie der Magnet das Eiſen, an ſich ziehet. Aus dieſem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüſſe um den Hals zu binden pflegen, Meſſer-Schalen, kleine und groſſe Geſchirre, ja gantze künſtliche Serviſe, durch die ſogenannten Bornſtein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Bornſtein hat er daher bekommen, weil er feſte, wie ein Stein, und dennoch leichte bornet oder brennet. Sein Rauch iſt nicht unangenehm, und giebt das bewehrteſte Mittel ab vor die Peſt wiewohl dieſes Harß über dieſes auch noch ſeinen guten Nutzen in der Artzney-Kunſt hat. Ein mehrers davon iſt zu leſen in *Joh. Wigands Hiſtoria de Succino Boruſſico &c.* Jena 1590. 8. ingleichen in *Phil. Jac. Hartmanns Succini Pruſſici Phyſica & Hiſtoria civili* Königsb. 1677. 8. Es iſt dieſer Gagates nicht mit dem *Achat*. Achates oder Edelgeſtein zu verwechſeln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten, ſonderlich aber zu Petſchafften verarbeitet wird, davon dieſes Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuſchlagen.

Ahm, ſiehe Ohm.

Ahorn, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher nicht nur in den groſſen und dickſten Wäldern, unter den Tannen, Fichten, Buchen, und andern Bäumen vermiſcht zu befinden, ſondern auch um ſeines angenehmen Schattens und lieblichen Anſehens willen, durch menſchlichen Fleiß, auſſer dem Gehölze dergeſtalt fortgepflantzet worden, daß man denſelben heut zu Tage in Gärten und Alléen, unter Linden, Rüſtern und andern dergleichen Bäumen untermenget, oder auch wohl gantze Alléen davon beſetzet antrifft. Er wächſet gerne gerade, wiewohl meiſtens etwas knotig und hügelich. Seine äuſſere Schale oder Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtzes, mit der Zeit durch das Wachsthum ſich nach und nach auf- und ablöſet, iſt aelblicht, das Holtz aber weiß, und von ungemeiner Feſtigkeit, welches ſpiegel-glatt gearbeitet werden kan: Dahero aus denen ſtarcken Stämmen Breter geſchnitten, und zu allerhand Hausrath, vornehmlich aber, zu Tiſchen Schräncken, Rollen oder Mangeln, und dergleichen, verarbeitet werden. Die Müller laſſen gerne ihre Oel- und Hirſen-Stampffen davon machen, und die Drechsler brauchen es zu Tellern, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, ſo giebt es auch ſchöne Queues zum Billard-Spielen. Dieſes Holtz giebt den allerbeſten Claſer (Flader, oder Maſer) welcher ſich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, ſondern es wirfft auch der Schafft groſſe Knoten, wie Beulen aus, welche ſolches Claſer-Holtz in ſich führen. Die Blätter ſind breit und dem Wein-Laub oder Arlsbeer-Blättern nicht unaleich, geben nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, ſondern ſind auch gut zur Düngung, oder vielmehr zum Einſtreuen unter andern Miſt, weil ſie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe iſt grünlicht und kommet im Majo hervor, der Saa die Körner aber, ſo im Herbſt-Mon ſpäter, nach der Landes-Art, reiff werde gen zwey und zwey beyſammen, habe zwey Flügel, ſo ſeitwärts abſtehen. Saam-Korn oder der Kern iſt mit eine umfangen, und faſt ſo groß, als eine pla ecke. Wenn der Saame reiff iſt, ſo fliegt und alsdann geben ſich die zween Kerne ſten beyſammen geſtanden, von einande behält jeder Kern ſeinen Flügel, welc der Erden liegend, ſich in die Höhe, un auf beziehet, damit der Kern unten bleib deſto eher die Erde ereriffen und aufzeh ne. Durch dieſen Saamen wird der Baum auch in wilden Baum-Schulen pflantzt, daſelbſt er überaus geſchwin wächſet. Will man ihn aus der Pflantz- heraus nehmen, und in Alléen oder wohin ſetzen, ſo geſchiehet ſolches, wann nigſtens einen, und höchſtens zwölff hoch iſt; man darff ihn aber beym Verpf nicht, wie andere Bäume, beſchneiden. in Pflantz-Schulen aufgezogene Ahorn- wird weit höher eſtimirt, als der, ſo im vor ſich ſelbſt aufwächſet. Er läßt ſich leichtlich durch die Auslauffer, oder v Wurtzel auslauffende Nebenſchoſſe fortpfl ſonderlich wo er in ein gutes luckeres E geſetzt wird, als welches er vor andern Hingegen darff man ihn nicht ſchneidel etwa die Pappel, Eiche ꝛc. denn davon er hohl zu werden, nach und nach abzu und endlich gar abzuſterben. Seine W greifft nicht ſo weit um ſich, als die Not che, dahero er auch auf denen Schlag- Laub-Reiſſern ſonderlich dienlich und no bafft zu ziehen iſt, maſſen er nichts ſo ches vom Unterwuchs verdrucket. Son er mit unter das ſchnell-wachſende, auch das Schlag- oder Unter-Holtz zu rechnen wenn der abgehauene Stamm nicht gar ſo pfleget er auf dem Stock wieder auszu gen, und ſeine Sommer-Latten ſo ſtar lang, als die Eſchen, oder Eſchen-Bäum treiben. Seine zarte Blätlein in Wein ten, und Pflaſter-weiſe auf die Augen ſtillen die Flüſſe, und löſchen die Entzü gen derſelben. Die Brühe von der in geſottenen Rinden in dem Mund eine ze gehalten, und denſelben damit ausgeſp ſtillet das Zahnwehe. Die Rinde auch und die Aſche mit Waſſer übergeleat, heil Grind, und für ſich ſelbſt allein ohne A alle alte eingewurtzelte feuchte Schäde Geſchwüre. Die grünen Blätter in Eſ ſotten, ſind gut wider das Würgen und chen des Magens; wenn ſie aber friſch ſen, und zu einem Pflaſter formirt, umge gen werden, legen ſolche die hitzigen Geſch ſten.

Ahr, ſiehe Gabicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewich einem andern ächten und accuraten prü ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß Faß oder ander Gefäſſe in ſich halte. I len Städten müſſen alle Maaſſe und Gew

leicht Essen und Getränke und Speise und Trank, Kleider und Schuhe und Schwerter und Pferde und Pferden und Waffen und Rüstungen und Schilde und Helme und Panzer und Schwerter und Schwerter und Schwerter

lichen Processen (wie die prætendirten Goldmacher ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu machen vermögend seyn wird. Es dienet alhier nachgelesen zu werden, was von diesem Worte in dem Philosophischen, wie auch in dem Natur-Lexico weitläufftig und gründlich vorgetragen worden.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, und mit einem Geländer absondert, oder gar mit Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Ortes als eines Schlaff-Gemaches zu bedienen. Von dessen Anlage und seiner ferneren Beschaffenheit s. Mathemat. Lex.

Alet, siehe Alten.

Alkekengi, siehe Jüden-Kirschen.

Allée, ist ein mit grossen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumen-Gewächsen eingefaßter schnurgerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel- oder gleich-lauffender Lust-Gang oder Spazier-Weg inn- oder ausserhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Alléen ist, ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäume, der Castanien-Baum sehr bequem, weil derselbe, wegen seiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanien-Bäume pflegt man Cypressen- Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflantzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren lassen. Die Breite der Alléen muß in kleinen Lust-Gärten nicht unter zwölff Fuß seyn, in grossen aber werden dreyßig bis viertzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alléen ausserhalb der Gärten sind die Ahorn-Bäume, Rüstern oder Ilmen, sonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur wegen ihres dicken Laubes sehr schattigt, sondern auch wegen ihrer wohl-riechenden Blüthe sehr angenehm sind. Die Linden und Rüstern läßt man vorher, ehe man sie in die Allée setzet, ein paar Zoll dick wachsen, darnach werden sie wieder ausgegraben, und eben also abgehauen, daß sie in gleicher Länge aus der Erde heraus stehen, und sodann in schnur-gerader Linie hin gepflantzet werden. Es lassen sich im übrigen die Alléen abtheilen, sowohl in Betrachtung des Bodens, wie selbiger nemlich beschaffen, in

Rasen-Alléen, welche auf beyden Seiten mit kleinen Sand-Gängen eingefasset, in der Mitte aber mit Grase bewachsen seyn, welches man von Zeit zu Zeit abgrasen, und gleich halten muß, und in

Sand-Alléen, so pur mit Sande überschüttet, dahero sie von dem hervor-stechenden Gras immerzu gesäubert, und mit einem eisernen Harcken oder Rechen überzogen werden müssen; Als auch in Ansehung ihrer Lage und Verhältniß gegen einander selbst, als da seyn

Haupt-Alléen, diese gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lust-Platzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung.

Contre-Alléen, werden die beyden kleinen Alléen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allée hinlauffen.

Over-Alléen, heißt man, welche die Haupt-Alléen mit rechten Winckeln durchschneiden. Ein mehrers von den Alléen und ihrer Anlage ja was sonsten darbey ein geschickter Baumeister oder auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematischen Lexico.

Alleluja, siehe Sauer-Klee.

Allerley, siehe Henne mit allerley.

Allermanns-Harnisch, Sieg-Wurtz, ist eine Garten-würdige schöne Blume, welche auf denen Schlesischen und Böhmischen Gebürgen nicht selten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurtzel ist rauchlicht, mit einer grossen Menge brauner, oder braun-gelber Fasern, so fast den Haaren gleich kommen überzogen, aus welcher ein gestreiffter, von unten herauf purpur-brauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und eine Ellen hoch wächset. Die Blumen, welche in Glocklein bestehen, sind roth, auch Silber-weiß und Leib-farb; Die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man sie in den Garten pflantzen will, muß sie nicht tieff in das Erdreich gesetzt werden, weil sie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tieff im Boden steht. Sie ist gut wider den Krampff, wider das Podagra, ingleichen wider Schlangen- und andere Thiere Bisse. Die Berg-Leute und Soldaten schreiben ihr noch mehrere Kräffte zu, welche aber bey andern und verständigen Leuten wenig Glauben haben: Denn sie soll für den bösen Geistern und gifftigen Dämpffen in Bergwercken bewahren; Wer sie bey sich trägt, soll durch Schiessen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubisches Vorgeben mehr ist.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden siehe Gemein-Güter.

Almanach, dieses Wort ist zusammen gesetzet von den beyden Arabischen Wortlein Al, so der Articul der, die, das, heisset, und Manah, welches wenn es ein Radix, so viel bedeutet, als durch Zehlen etwas austheilen, so es aber ein Nomen ist, vor die Austheilung selbst genommen wird. Diesemnach hiesse bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und desselben Zeiten, nicht weniger der Himmlischen Zeichen nebst ihrer Bewegungen und der daher entstehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und iederman bekante sogenannte Calender entsprungen.

Almosen, wird diejenige Gabe genennet die ein Christlicher Haus-Vater seinem nothdürfftigen Nächsten willig mittheilet in keiner andern Absicht, als eines Theils aus Liebe zu GOtt, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheissen hat, wie denn dadurch der beste und beständigste Schatz im Himmel gesammlet werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächsten, dadurch er eben zum Mitleiden wegen seines schlechten Zustandes, und der höchsten Bedürffniß bewogen wird, ihm aus seinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden

gen, als Nürnberg vollständig über Amerika's Glück lachte. Es erschien nämlich in Nürnberg ein Buch, dessen Inhalt die Leser dahin belehrte, daß Amerika nur deßhalb so reich sey, weil es keine Juden habe. Diese Behauptung bekräftigte mehrere, verschiedene male wiederholte Beispiele, welche aus der Geschichte Amerika's entnommen waren, und die Nürnberger Juden, welche sich in Amerika niederließen, starben. Und die Leser und Bewunderer dieses Buches in Nürnberg sind zahlreich, sehr zahlreich.

2) Die Amerikanische Akte eine ganz einfache. Sie spricht Jedem, der in Amerika geboren ist, oder dem dasselbe zweckmäßig scheint, Freiheit, Recht und Schutz, wenn er sich zu Gott, zu Christo, zu der Gottheit, in der Gestalt, wie sie sich geoffenbart hat, bekennt.

Diese Akte ist nicht nur in Amerika, sondern in sämmtlichen Gemeinden, in welchen Freiheit und Recht gelten, Gesetz. Denn kein Mensch hat das Recht, einen andern in den Gesinnungen seines Herzens zu beherrschen. Wer Gott, Christum, oder die Gottheit nicht anerkennt, der kann sich auf keine Weise auf Gesetze berufen, welche Gott, Christum, oder die Gottheit zum Grunde haben. Wer sie leugnet, der kann sie nicht beschützen, und darf sie nicht fordern. Wer sie leugnet, der kann sich nicht auf sie berufen, und darf sie nicht fordern

den; wann die Blätter nunmehro zu verwelcken anfangen, so schneidet man sie in kleine Scheiblein, fässet sie an einen Faden, und lässet sie also wohl austrocknen; wiewohl die äusserste dicke Rinde vom innern holtzernen Marck abgesondert zur Artzney am besten und gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat eine Narcotische, Schlaff-bringende und Schmertz-stillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebrauchet. Aeusserlich dienet sie zu den entzündeten, rothen und schmertzhafften Augen, mit Eßig gestossen und übergelegt, vertreibt die Rose oder das Rothlauff, so ist sie auch gut vor harte Geschwülste, verhärtete Miltz, Kropffe, Beulen, Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad davon gemachet wird, zur Beforderung des Schlaffs. Auser diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns, wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbsten, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Christlichen und vernünfftigen Haus-Vater treu-meynend zu warnen nicht unterlassen können: Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen-lose Landstreicher gefunden, welche die Bevonien- oder Zaun-Rüben-Wurtz, wie eine Alraun-Wurtz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber diese Wurtzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, die Wurtzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachgehends, bis erst-erwehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurtzel wieder ausgegraben, die kleine Zäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitzten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich seye, verkauffen, wordurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündliche und sträffliche Aberglauben stürtzen, und machen, daß sie ihr Vertrauen von GOtt ab, und auf ein Teuffels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mithin sich dadurch in die gröste Seelen-Gefahr bringen.

Alse, siehe Alose.

Alster, siehe Elster.

Altane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu setzen pflegt. Diese Altanen sind in Ober-Deutschland, Spanien und Italien sehr gebräuchlich. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen kupfernen Boden, und legt einen bretternen drüber, welche beede abschüßig gemacht, und denen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf den Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, siehe Gueridons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Dobel, Elt oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsmen oder Brächsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenige, so in weichem sumpffigten Wasser gefangen werden, da hingegen die, so in frischen Wassern stehen, von annehmlicherm Geschmack sind, sonderlich aber, wenn sie gebraten werden. Sie haben breitliche silber-farbene Schuppen, grosse Köpffe und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn sind roth, und an den Enden braun-blau; das Fleisch aber ist fett und gantz weich, zumalen aber sind sie im Herbst am fettesten. Man findet sie in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen, doch hat man sie in den ersten nicht gerne weil Karpffen darneben zu stehen kommen: denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das Ihrige vor dem Maul hinweg. Ihre Laichzeit ist im May und Junio. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, sind von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nährende, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirschen am Angel, auch mit groben Netzen, Garn-Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas besonders: Denn wenn er gebacken oder gebraten werden soll, so muß man ihn gewohnlichermassen reissen, sauber schuppen, über den gantzen Fisch Kerben schneiden, so er gebraten werden soll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einsalzen und in dem Saltze, damit solches wohl ein- oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen lassen, hernach das Saltz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, gantz trocken mit der Hand abstreiffen und folglich, wie sichs gehöret, backen oder braten, wie solches unter diesen beyden Wörtern angewiesen werden soll. Wann man ihn aber sieden soll, so muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fische, in siedend heisses, sondern in kaltes Wasser werffen, und mit solchem zugleich aufsieden. So bald dieselben gar gesotten legt man sie auf eine Schüssel, geust zerlassene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streuet man grüne gehackte Petersilie und Muscaten-Blüthen darüber, so ist dieser Fisch völlig zubereitet.

Alter, ist, in weitläufftigem Verstande genommen, diejenige Dauer oder Wehre, so die Natur sowohl in Menschen und Thiere, als auch in Bäume und andere leblose Dinge gelegt, deren Jahre nach einer gewissen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eigentlich aber wird dieses Wort von der verflossenen Zeit genommen, die ein Mensch überlebet hat, und in gewisse besondere Stuffen oder Classen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menschlichen Alters diese die bekannteste, daß

Andreas, Johann Valentin, Theolog, geboren 1586 zu Herrenberg in Württemberg, gestorben 1654 als Abt zu Bebenhausen, ist durch seine Schriften, besonders durch seine Autobiographie (herausgegeben von Fecht, Straßburg 1701), für die Kenntniß seiner Zeitgenossen und ihrer Verhältnisse von großer Wichtigkeit. Er war ein Gegner des Rosenkreuzerthums und der Alchymie, und in seinem Freundeskreise ein Vorkämpfer für gründliche Wissenschaft. Seine Reise zum Cosmopoliten, der das gelehrte Deutschland verspottet, ist eine Satire auf den damaligen Zustand der Universitäten. Seine Christianopolis, eine Art Utopie, ist ein Versuch, die Ideale seiner Zeit in einem Gemälde zu vereinigen, das zwar in seinen Einzelheiten phantastisch, aber von einem klaren Geiste entworfen ist. Andreä hat auch eine Reihe theologischer Schriften verfaßt, die sich durch Gelehrsamkeit auszeichnen. Seine Hauptwerke sind: Turbo, sive moechorum et sacrilegorum seculum, Straßburg 1616; Mythologia Christiana, sive virtutum et vitiorum vitae humanae imagines, Straßburg 1619; Menippus, sive satirarum dialogistarum centuria, Straßburg 1620; Christianae societatis idea, Straßburg 1619; Christianae societatis imago, Straßburg 1619; Christianae societatis specimen, Straßburg 1621; Rei publicae christianae quadripartitae descriptio, Straßburg 1619; Reipublicae christianae speculum, Straßburg 1619; Reipublicae christianae enchiridion, Straßburg 1619; Reipublicae christianae methodus, Straßburg 1619; Reipublicae christianae paedia, Straßburg 1619; Reipublicae christianae problemata, Straßburg 1619; Reipublicae christianae stromata, Straßburg 1619; Reipublicae christianae typus, Straßburg 1619; Theophilus, Straßburg 1649; Turris Babel, sive confusionum humanarum speculum, Straßburg 1619; Vita Christiani Rosencreutz, Straßburg 1619; Vita Roseae Crucis, Straßburg 1619; Vita Virginis Mariae, Straßburg 1619; Vita Julii Sacri, Straßburg 1619; Vita Pauli Eremitae, Straßburg 1619; Vita Samsonis, Straßburg 1619; Vita Josuae, Straßburg 1619; Vita Davidis, Straßburg 1619; Vita Salomonis, Straßburg 1619; Vita Hiskiae, Straßburg 1619; Vita Josiae, Straßburg 1619; Vita Zorobabelis, Straßburg 1619; Vita Esdrae, Straßburg 1619; Vita Nehemiae, Straßburg 1619; Vita Mordechaei, Straßburg 1619; Vita Judae Machabaei, Straßburg 1619; Vita Johannis Baptistae, Straßburg 1619; Vita Christi, Straßburg 1619; Vita Petri, Straßburg 1619; Vita Pauli, Straßburg 1619; Vita Johannis Evangelistae, Straßburg 1619; Vita Jacobi, Straßburg 1619; Vita Thomae, Straßburg 1619; Vita Matthaei, Straßburg 1619; Vita Philippi, Straßburg 1619; Vita Andreae, Straßburg 1619; Vita Bartholomaei, Straßburg 1619; Vita Simonis, Straßburg 1619; Vita Judae Thaddaei, Straßburg 1619; Vita Matthiae, Straßburg 1619; Vita Barnabae, Straßburg 1619; Vita Marci, Straßburg 1619; Vita Lucae, Straßburg 1619; Vita Timothei, Straßburg 1619; Vita Titi, Straßburg 1619; Vita Philemonis, Straßburg 1619; Vita Onesimi, Straßburg 1619; Vita Apollonii, Straßburg 1619; Vita Ignatii, Straßburg 1619; Vita Polycarpi, Straßburg 1619; Vita Justini Martyris, Straßburg 1619; Vita Irenaei, Straßburg 1619; Vita Cyprianae, Straßburg 1619; Vita Athanasii, Straßburg 1619; Vita Basilii Magni, Straßburg 1619; Vita Gregorii Nazianzeni, Straßburg 1619; Vita Hieronymi, Straßburg 1619; Vita Augustini, Straßburg 1619; Vita Ambrosii, Straßburg 1619; Vita Chrysostomi, Straßburg 1619; Vita Bernhardi, Straßburg 1619; Vita Bonifacii, Straßburg 1619; Vita Bernonis, Straßburg 1619; Vita Hermanni Contracti, Straßburg 1619; Vita Bertholdi, Straßburg 1619; Vita Ottonis, Straßburg 1619; Vita Conradi, Straßburg 1619; Vita Henrici, Straßburg 1619; Vita Friderici, Straßburg 1619; Vita Rudolphi, Straßburg 1619; Vita Caroli, Straßburg 1619; Vita Wenceslai, Straßburg 1619; Vita Sigismundi, Straßburg 1619; Vita Alberti, Straßburg 1619; Vita Friderici, Straßburg 1619; Vita Maximiliani, Straßburg 1619; Vita Caroli, Straßburg 1619; Vita Ferdinandi, Straßburg 1619; Vita Matthiae, Straßburg 1619; Vita Ferdinandi, Straßburg 1619; Vita Leopoldi, Straßburg 1619; Vita Josephi, Straßburg 1619; Vita Caroli, Straßburg 1619; Vita Francisci

wird, ist besser aufzubringen, als das erste und wahre Ammi, und pflantzt sich alle Jahre selbst fort von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geschlecht hat eine dichte, weisse, und eines kleinen Fingers dicke, und mit wenig Zäserlein behängte Wurtzel, die Blätter sind wie des Wiesen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweiglein und Neben-Aestlein, mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen ist dem Petersilien-Saamen gleich, ist aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geschmacks, und lieblichen Würtz-Geruchs. Dieses Kraut wächset von sich selbst in Candia, und wird bey uns in den Gärten gezeuget, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, so unter die vier erwärmende kleine Saamen gezehlet wird, giebt nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fisch- und Fleisch-Speisen, welche er lieblich und wohlgeschmackt macht, sondern er hat auch einen treflichen Nutzen in der Artzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch-Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Biß gifftiger Thiere, und soll sonsten noch besondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, ist eine Art Nacht-Schatten, so sonsten auch Solanum Fruticosum genennet wird. Siehe Nacht-Schatten.

Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Amsel, ist ein Nahmen, welchen viererley Arten Vögel tragen, nemlich: die Schwartz-Amsel; Meer-Amsel; Stein-Amsel und Wasser-Amsel.

Die Schwartz-Amsel ist ohngefehr so groß als ein Ziemer oder Drossel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärtzer, als das Weiblein, hat einen langen spitzigen und dünnen Schnabel, von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr schwärtzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwartz nennen, weilen die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunckel-braunen untermischet sind, und das schwartze überall gantz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe so gläntzend-schwartz ist, daß ein Rab nicht schwärtzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch ist derselbe nicht gantz gelb, sondern behält Flecken, gleich, als ob es sich mit Koth beschmieret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in den dicksten Gebüschen, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles-Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Ebereschen-Beeren seine Nahrung; Im Keffig aber, wo er alles, so gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brod, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer sind grün und rothlicht gesprengt. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Krammets-Vogel, in Hauffen oder grossen Schaaren beysammen, doch bleiben derselben, wiewohl in geringe Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zei allhier, und suchen meist an denen Wassern und Qvellen ihre Nahrung. Es ist aber sowohl bei denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieses merckwürdig, daß den Winter übe fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am beste mit Dohnen und Leim-Stangen fangen. Au Heerden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige situirt, eine Amsel aber nur zufälliger Weise, weil es kein Voge ist, der sich locken lässet, sondern gantz einsam wie die Nachtigall, herum irret. Es soll dieser Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Holtzern, Hasen Füchse, oder auch etwas von hohem Wildpre mercket, derselbe ohne Aufhören zu schrippen und zu ruffen pflege, wornach sich der Weyde mann offtmahls richten, und dieses wahrneh men könne. Die

Meer-Amsel, welcher auch einige den Nahmen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas grösser als die Schwartz-Amsel, schwartz-graue Farbe, mit etwas wenig weiß eingesprenget und hat eine weisse Kehle, fast wie die Wasser Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht ziehet aber Herbst- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch währet sein Strich nicht leicht über vier Tage: denn er ziehet au starcken Flügen, und ist auf dem Heerde, als ein sehr tummer Vogel, leicht zu fangen. Daß er aber dieses Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann bey dem Rücken einer etwan unversehens unter dem Garne herfür und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzet, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Heerd wiederum zum Rücken fertig gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und sich zum andern mahl berücken lässet. Die Meer-Amseln sind sonst von ungemeiner Fettigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vogeln vorgehen. Die

Stein-Amsel, oder auch Gold-Amsel, ist in der Grösse und Gestalt, wie der Weyrauch- oder Kirsch-Vogel, welcher auch von einigen Pyrolt, ingleichen Bierhold oder Wittewohl genennet wird, vom Kopff bis an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber ziegel-roth mit kleinen weissen Federlein eingesprengt, und einen rothen Schwantz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braun, mit etwas weiß-geschimmelten Federn, und vor Füssen als eine Wein-Drossel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieser Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwantz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürme und Weinbeere, und brütet acmeinialich vier Junge aus, ziehet auch Herbst-Zeit wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die Wasser Vögel, und wird die

Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwartz, mit unvermerckten Sprenckeln, unter

de

Anbrennen heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelſt etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holtz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein ſchlechtes und verwahrloſtes Feld, Teich, oder ganzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weiſe mit fleißiger Wartung und ſorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbruchig ſeyn, heißt, wann das Schaaf-Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, iſt eine Art Sardellen, davon die beſten unter Sardinien in dem Mittelländiſchen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingeſaltzen zu uns heraus ſchicket.

Ancken, alſo nennen die Schweitzer in ihrem Land die Butter, daher ſagen ſie das Ancken-Faß, an ſtatt das Butter-Faß u. ſ. f.

Ancker, iſt eine gewiſſe Art der gewöhnlichen Angehencke, die einiges Frauenzimmer an dem Halſe zu tragen pfleget. Insgemein beſtehet dieſer Schmuck aus einem in Gold oder Silber mit Diamanten oder andern Edelſteinen reich beſetzten Stücke, in der Form eines Ancker, als dem Bild der Hoffnung, daher es eben den Nahmen bekommen.

Ancker, heiſſen bey dem Bau-Weſen, wegen ihrer Eigenſchafft auch diejenigen Eiſen, dadurch man die Mauren zurücke hält, daß ſie nicht von der darüber liegenden und ſchiebenden Laſt aus der Verbindung gepreſſet werden, und hervor ſchieſſen können, ſonderlich wenn dergleichen Wände ſehr hoch und ohne Verbindung an Zwiſchen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müſſen. Dieſe Eiſen, womit die Mauern verancket werden, ſind nach Beſchaffenheit und Erfordern der Umſtände von mancherley Form.

Andere Art, ſiehe Arten.

Andorn, iſt ein Gewächſe, deſſen man dreyerley Haupt-Geſchlechte hat, nemlich: 1) den weiſſen; 2) den ſchwartzen, und 3) den riechenden. Des weiſſen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als der gemeine weiſſe Andorn, iſt eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran ſtehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weiſſe und runtzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geſchmackes ſind. Die weiſſen Blumen ſtehen in ſtachlichten Gehäuſen rings um den Stengel ſchicht-weiſe über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen ſchwartzen, runden und rauhen Saamen. Die Wurtzel iſt hart, und in viele Faſern zertheilet. Dieſer Andorn wächſet gerne auf ungebaueten Orten, um alte Mauren, an Zäunen ꝛc. wird aber auch in denen Gärten gepflantzet. Der Oeſterreichiſche weiſſe Andorn wächſet höher als der gemeine, die Blätter ſind ſchmäler, ſonſten iſt er ihme ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candiſche weiſſe Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein verſehenen Sten Die Blätter ſind länger, ſchmäler, und ein nig zerkerbt, die Blumen aber kleiner, als gemeinen, iedoch eines lieblichen Geru Die Blätter des gemeinen Andorns wer allein gebraucht, und ſollen im Junio geſan let werden. Er hat eine eröffnende und theilende Krafft, und wird dahero wider Verſtopffungen der Lunge, Leber, des Mil und der Mutter gebrauchet. Der von Blättern mit Honig abgekochte Tranck h für den kurtzen Athem, macht Auswerf ſchärfft das Geſichte, und treibet die Aff Geburt; der Safft davon mit Roſen-Oel die Ohren getröufft, lindert und legt i Schmertzen. Die Blätter in Lauge gerb iſt ein gutes Mittel wider die böſen Fo 2) Der ſchwartze Andorn hat viereckic ſchwartze und rauhe Stengel; die Blätter denen weiſſen Andorn-Blättern gleich, a noch gröſſer und mehr zerkerbt, ein wenig ru haaria, ſchwartz, und eines unangenehmen ſ ckenden Geruchs. Die purpur-braune B men ſtehen um den Stengel rings umher, Rädlein. Nach der Blüthe findet man ei ſchwartzen, langen und dreyeckigten Saam ie zwey oder drey in einem ſtachlichten Hä lein, nicht groſſer, als der Agley-Saamen. wächſet gerne an den Wegen, Zäunen, Feld und alten Gebäuden, und wird in der Arz ſelten, abſonderlich aber wegen ſeines ſtarc und üblen Geruchs gar nicht inwendig braucht. 3) Des riechenden Andorns ſ etliche Geſchlechte bekannt, als: Der Deutſ groſſe Feld-Andorn, hat eine zäſerichte W zel, die faſt Fingers-dicke wird. Seine wo riechende Blätter vergleichen ſich den gem nen Andorn-Blättern, allein ſie ſind lan und gantz wollicht. Er bekommet einen v eckigten rauhen Stengel, aus deſſen Abſd oder Gewerben gemeiniglich purpur-farbe ſelten aber weiſſe Blumen herfür kommen gleichſam wie eine Aehre oben hinaus ſteh Der Saame iſt rund, wie der Kraut-Saa und ſchwärtzlicht; das gantze Gewächs rie wohl, und hat eben die Tugenden, als der meine weiſſe Andorn hat. Über dieſe vorb erzehlte Arten finden ſich noch: Der Itali niſche kleine Feld-Andorn. Der Candiſ Feld-Andorn. Der riechende Berg-A dorn. Der ſtinckende Waſſer-Andor Der Pyrenaiſche Andorn. Der Feld-A dorn mit Betonien-Blättern, welche al wegen ihrer ſchlechten Tugenden wenig braucht werden.

Anemonen, ſo auch Anemonen-Röslei Wind-Röslein genennet werden, ſind ſe zierliche Blumen, welche mit allerley bunt Farben prangen, dann man findet derſelb gantz weiſſe gantz viol-blaue, purpur-farbe carmeſin-rothe, hell-purpur-farbene mit eine weiſſen Boden, breit-blätterichte mit eine gelben Boden, ſchattirte, fleiſch-farb und gr durch einander ſpielende, einfache und gefüll mit weiſſen Blumen, derer Boden blau, b Blätter und Blumen aber mit rothen Stre ſen durchzogen und gezieret ſind. Und w

Hut-Weyde etliche Jahre verschonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obsicht haben, denn wenn die Pflantze einmahl verbissen oder vertreten, oder aber der Wipffel davon hinweg ist; so ist das Stämgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon und in die Höhe: Hingegen ob gleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipffel beschädiget, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächset fort. Davon ein mehrers in Carlowitzens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halse sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Batzen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehencke waren vor diesem die gehenckelten Gold-Stückaen, da man dergleichen an einer Schnur hangend statt dieser erzehlten Sachen am Halse trug.

Angehender Baum, ist ein Forst-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum also genannt, welcher von dreyen Gehauen her stehend geblieben, und dreyßig, viertzig oder mehr Jahr alt ist, auch künfftighin, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechtes genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haacken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzet; oder aber, wie die sogenannten Nacht-Schnüre, oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haacken bestehet. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemercken vorkommet, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haacken, ist ein von Eisen- oder Meßing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaacken versehenes Häcklein, so an eine Roßhärne Schnur gemacht und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeissen, und sich also mit dem Angel-Haacken selbsten fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, so man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, Engel-Wurtz, oder auch Heil. Geist-Wurtzel genannt, ist zweyerley Gattung, die wilde, und die einheimische oder Garten-Angelica. Die wilde Angelica, welche weit für kräfftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, ist wieder zweyerley, nemlich die grosse wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächset, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an bergigten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die Wasser-Angelica, beyhlen. Die Garten-Angelica wird durch n Saamen fortgepflantzet, und liebet ein gutes fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geschlechte, die wilde und einheimische Garten-Angelica, treiben einen fast Ellen-hohen, knotigten und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und diese mit länglichten, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden dunckel-grünen Blättern besetzt sind. Oben auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachsen schöne Dolden oder Cronen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn sie verblühet, ein platter und linsenformiger Saamen kommet. Die Wurtzel ist so starck wie ein Meer-Rettich, und theilet sich in verschiedene Schenckel oder Neben-Wurtzeln; Ist an der Farbe äusserlich braun, und inwendig weiß, eines starcken und lieblichen Geruchs, und eines scharffen Geschmacks. Die Angelica blühet im Julio und Augusto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geschiehet durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man sie von diesem zeugen will, muß man selbigen erstlich in ein mit Sauerteig vermengtes Wasser vier und zwantzig Stunden weichen, und hernach im Herbst in ein gutes Erdreich werffen. Den Frühling darauf versetzet man sie im Neu-Monden anderthalb Schuh von einander, da sie denn erst im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu obgemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren; derowegen muß die Wurtzel, wann man solche in ihrer besten Krafft, und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe sie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einen schattichten Ort aufgetrocknet werden. Sie ist ein treffliches Mittel wider den Gifft und die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und heilet die innerlichen Geschwüre, vertreibt den kalten und feuchten Husten, stärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, und bringt den verlohrnen Appetit wieder, treibet den Schweiß, und verzehret alle böse Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein Wasser gebrennt; aus der frischen Wurtzel ein Safft, ein Extract, und eine Quint-Essenz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärckungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte ist, auch vor Pest und andern ansteckenden Seuchen treflich præserviret und verwahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, ingleichen ein Oel und Balsam daraus gezogen.

Angeln, (das) ist eine Art, die Fische in fliessenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat seinen Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschafft: Was vor Köder oder Lock Speise vor diese oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein ieder Fisch vor Speise am liebsten isset, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer ieden Jahrs-Zeit gerne anzubeissen pfleget. Denn also angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc.; Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Froschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesot-

tener

hen, wo sie hingelauffen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dörffe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset.

Angel-Zeit, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunckeles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich aber die Hechte, am meisten an.

Angemacht Bier, siehe Anmachen das Bier.

Anger oder Espan, ist ein Stücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd-Rind-Schaaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weyde gewidmet ist. Wann eine solche Vieh-Weyde einem gantzen Dorffe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heisset es ein Gemein-Anger, oder Gemein-Espan. Die Gänse solten billig auf einem Anger einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum lauffen mögen; denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist das Gras mit samt der Wurtzel, so pfleget auch alles, was die Gänse abbeissen, sehr hart und ungerne nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo grosse Anger sind, pfleget man solche in drey Theile (ausser der Gänse-Weyde) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; Der andere Theil, wird bis auf Pfingsten gehegt, und dahero die Pfingst-Weyde genennet; Der dritte Theil aber pflegt erst nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der Johannis-Weyde. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem Anger, oder haben nach Gewohnheit des Orts ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obacdachter massen nicht abgetheilt ist, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und dann wird der gantze Anger zur Pfingst-Weyde gebraucht. Sobald das Getreyde von dem Felde, so wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, sondern solches auf den Stoppeln gehütet, da hingegen die Schaafe, wo man solches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde suchen.

Anger-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Anger-Kraut, siehe Wegtritt.

Angeschirren oder Anschirren, den Zug-Rossen, wenn man damit fahren, oder eine Arbeit verrichten will, das Zeug u schirre auflegen. Solches soll, früh M zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestrie putzt und gefüttert seyn, geschehen, da der Feld- und anderer Arbeit nichts ve met werden möge.

Angreiffisch, wird derjenige Mensch net, der aus einer unzuläßigen Begie allen dem, was ihm unter die Hand ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueig wohnt ist. Diese schändliche Art ist un meisten Theil des Gesindes, und sonderl den Tagelöhnern heut zu Tage also e sen und Mode worden, daß ein aufmer Haushalter sich nicht genug davor zu v ren weiß, weil solche Leute dergleichen E dung, welche, wenn sie auch nur in Klei ten offt wiederholet wird, zuletzt einen lichen Werth ausmachen kan, vor gar Diebstahl rechnen, viel weniger eine daraus machen wollen.

Angurien, siehe Citrullen.

Anhefften der Weinstöcke, siehe H

Anjochen, denen Zug- und Schieb- die Joche an den Hals hängen, oder Stirn binden, damit sie vor einen Wage Pflug gespannet werden können.

Anis oder Enis, ist ein bekanntes G Gewächse, wiewohl auch heut zu Tag dess in Feldern gebauet wird. Er treibet runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß h hohlen, und in viele Zweige auslauff Stengel. Die Blätter sind zerkerbt, sa an Petersilien, doch grösser und runder, u nes lieblichen Geruchs. Oben an denen tzen des Stengels und der Zweige bek er im Monat Julio seine Blüthen in b grünen und weissen Dolden oder Cronen, nes süssen, und dem Honig nicht ungleich menden Geruchs sind. Der Saamen, w auf die Blüthe folget, ist klein, länglicht, grauen mit grün melirten Farbe, eines nehmen Geruchs, und eines aus süß, saue bitter vermischten Geschmacks. Er erfo einen lockern und wohlgedüngten Boden, cher zweymahl dazu geackert oder gegraben den muß, und wird im Frühling im zuneh den Monden mit den Möhren gesäet. pfleget auf einen Acker, wann solcher allei mit bestellet wird, ungefehr zwey Pfund men zu werffen, und wenn solcher völlig denselben abzuschneiden, und wie den R Saamen auszuklopffen. Die Dolden Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gu in Eßig eingemacht, und der Saamen ehe man ihn säet, vorhero in Honig-Wass netzet seyn. Es wird derselbe an verschied Orten in grosser Menge erbauet und dem ner nach verkaufft. Man unterscheidet il den Alicandischen, Venedischen oder R schen, in den Thüringischen und sonderlic furthischen und nunmehro auch Rüßisc Unter denen allen der grosse, dick-körn reine, und der eines angenehmen aro schen Geschmackes, der allerbeste ist. S brauchet denselben, wie Coriander zur S

neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Anmachen das Bier, heisset so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und anderm dienlichen Mittel wieder zurechte zu helffen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste.

Anreiben, heisset nicht nur durch das geschälte Obst, oder was man sonst an der Lufft und Wärme, als Rüben ꝛc. zu treugen willens ist, vermittelst einer langen dreyeckigten, und mit einem langen Oehre versehenen Nadel, so eine Anreib-Nadel genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches Reihenweise an- und zusammen hängen; Sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einem starcken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen an statt eines Halsbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich dem letzten die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heisset die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wann solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleisch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die darzu gehörige Brühe oder Sauce darüber giessen, und eine Garniture nach der Jahres-Zeit oder Beschaffenheit der Speise gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein grosser blecherner Löffel genennet, wormit man in denen Küchen die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche ein besonderer zu Anrichtung der Speisen bestimmter, und an einem lichten Orte angebrachter Tisch, worunter gemeiniglich verschlossene Schräncke oder Köthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Eß-Waaren, gemachet werden.

Anschiessen, heisset bey der Jägerey ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anschirren, siehe Angeschirren.

Anschlag, ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schrifftlicher Entwurff, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauff, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu determiniren. Ist also ein anders ein Kauff-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag.

Beym Kauff-Anschlag wird der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Bestands an Pferd- Rind- Schwein und Feder-Vieh, Getreyd- und Maltz-Vorraths ꝛc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holtzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, Brantweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte (worunter manchmahlen die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mit gerechnet, manchmahlen a parte angesetzet werden) Gast-Hof und Mühlen-Pacht (wo nemlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) G
sen, Gült-Zehenden, Mieth-Zinsen
und Feld-Gräserenen, Pferd- und Hau
Bau- Frohn- Dienste ꝛc. in Ansatz
und summiret, hievon aber die jährlich
gaben an Ritter- und andern Herrscha
Steuern, Abgaben an Kirchen und
ingleichen Reparations- und andere be
te nothwendige Unkosten ꝛc. abgezoge
hin an dem Netto-Ertrag der Nutz
Gülden oder Thaler, zu zwantzig Gült
Thaler Capital angeschlagen, und dad
Werth des gantzen Gutes heraus gebra
Beym
Pacht-Anschlag aber pflegt man nur
trag oder Nutzung der Felder, Wiesen,
Weinberge ꝛc. nach denen Mittel-Jah
zusetzen, und die davon zu solchen Zei
geerndtete Früchte gleichfalls im Mitte
zu berechnen. Hiernächst werden auch
bäude gar nicht, die hohe und niedere
aber, nebst denen Lehen-Geldern, E
Grase-Zinsen, auch Bau-Frohn-Dienst
selten mit in Anschlag gebracht, weil m
erst-erzehlten Stücke nicht gerne zu
ten pflegt; Dahingegen aber setzet
übrigen oben berührten Nutzungen
und ziehet davon die Ausgaben und U
so all-jährlich auf die Herrschafftlichen
Saam- Kost- und Frohn-Getrende, D
und Gesinde-Lohn, Zukost und Geträ
das Gesinde und die Frohner, Riemer-
Schmiedte- Sattler- und Wagner-
Schnitter- und Mähder-Lohn ꝛc. geh
da dann der Rest zeiget, wie hoch m
Gut verpachten wolle oder könne. U
ist kein gewisser Fuß an die Hand zu
nach welchem die Anschläge verfertiget
sollen, theils, weil ein iedes Land, ja
ieder Ort sein besonderes Herkommen ha
weil die Umstände der Zeiten sich sehr zu
dern, und sowohl der Sachen Werth, als
tzungen bald zu steigen, bald zu fallen pfl

Anschlagen, sagt man, wann die Hu
Antreffung eines Wildes, nicht weniger
sie eine fremde Person, oder auch nur
Vieh ansichtig worden, laut werden und

Anschlagen, mit der Art, an einen
Baum, geschiehet von denen Holtz-Hä
und Zimmer-Leuten deswegen, damit
Gütigkeit des Stammes, und ob er nic
oder faul, erfahren, welches der Schl
der Art an denselben durch den hellen
gleich anzeiget.

Anschlagen, nennet auch das Frauen
die Arbeit, wenn sie etwas mit einem
oder Doublur unterlegen wollen, und
dieses, ehe es auf einander genähet wi
langen und weiten Stichen zu Faden s
damit sich der obere Zeug und das Doubl
Unterfutter nicht sacken, sondern beyde
glatt auf einander liegen bleiben mög
auch also zusammen genähet werden kö

Anschovis, siehe Sardelle.

Anschütt, siehe Anlage.

Ansillen, heisset bey denen Feder-S
so viel, als einen Vogel an einem Bä

grünen, glatten, und nach Saltz schmeckenden Hüner-Darm-Blätlein versehen, und an den äussern Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein, mit grossen Saamen, folgen. Das andere ist das Asch-graue Meer-Saltz-Kraut; dieses hat eine einfache Wurtzel, viele röthliche, eine Qver-Hand lange, in Schößlein zertheilte, und mit sehr kleinen, ablang-runden, glatten, graulichten Blätlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weissen vier-blätterigen Blümlein gezieret sind, und den mehresten Theil des Sommers durch blühen. Diese beeden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel saltzigten Saffts in sich, auch dahero die Eigenschafft, durch den Harn zu treiben, auch äusserliche Wunden und Geschwüre zu säubern und zu heilen.

Antimonium, siehe Spieß-Glas.

Antivi, siehe Endivien.

Antoni-Kraut, suche Braunelle.

Antora, siehe Gifft-Heil.

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der sich bey garstigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich fest getreten worden. Diesen Unflath mit etwas weissem Haber und rohen Hirsen, der noch nicht gestampffet, unter einander gemischet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geschlagen, und so warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Personen bey Mutter-Beschwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant-Vogel, suche Ente.

Anwand, heisset, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wiese an einen Weg stösset.

Anweisen, bedeutet in einer Haushaltung so viel als anstellen, welches Wort allhier nachzuschlagen. Zuweilen verstehet man dadurch einen Fremden in einem Hause zurechte zu weisen; z. E. der Haus-Knecht weiset den Gast an, wo er logiren, oder sonst seine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch in Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner seine Schuld dem Gläubiger anweiset, wo sie ihm von einem andern ausgezahlet werden soll; von welchem letzten Gebrauch dieses Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuschlagen.

Anwurff, siehe Anlage.

Anwurff, nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben versehen, damit man selbige vor eine iede Thüre schrauben, und solche vermittelst eines Vorleg-Schlosses gantz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Ketteln bey verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kan; Also soll billig ein ieder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapffen, suche Anstecken.

Anziehen, heisset, wenn neu-gemiethetes Gesinde in der Herrschafft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hierbey eine thörichte und abergläubische Gewohnheit, daß sie, bey ihrem Anzug in den neuen Dienst, flugs in das Ofen-Loch gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden. Sie pflegen auch Knechte und Mägde nicht Vormittags, sondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprüchwort: Wer Vormittags anzöge, liefe Nachmittags wieder davon an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, ist die bekannte Frucht vom Apffel-Baum, und zwar die vornehmste unter dem Kern-Obst. In ieglichem Apffel sind funffzehen grosse Fäserlein oder Zäsern, wovon zehen durch das Fleisch oder Marck des gantzen Apffels bey nahe in gleicher Weite ausgetheilet sind, und sich endlich gegen den Butzen oder die Blüthe zu, wieder zusammen schliessen; Die fünff andern aber lauffen in gerader Linie von dem Stiel, zwischen dem Kern-Gehäuse, oder dem sogenannten Kriebs durch, bis an gedachte Blüthe, und vereinigen sich daselbst mit denen zehen erstern. Die letztern sind hauptsächlich darum vorhanden, daß sie den Nahrungs-Saft in den Kern bringen. Es sind aber vielerley Arten der Aepffel, die sich theils durch ihren Geschmack, theils durch ihre Grösse, theils durch ihre Figur und Farbe von einander unterscheiden, daß es unmöglich, dieselben alle zu beschreiben, zumahlen fast ein iedes Land seine besondern Arten trägt, auch ein Apffel immerzu an einem Orte anders, als am andern genennet wird, welches eben die Confusion verursachet, daß man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Aepffeln haben können. Der Autor der *Instruction pour connoitre les bon fruits*, zehlet in seinem Catalogo alleine hundert und vier und sechzigerley Gattungen Frantz Aepffel, und Dümler in seinem Garten-Buche über hundert und achzig Sorten in Deutschland bekannter Aepffel. Sie lassen sich alle am besten überhaupt in wilde oder Holtz Aepffel und in zahme oder Garten-Aepffel eintheilen. Die wilden oder Holtz-Aepffel sind klein und so herb, daß sie nicht wohl zu essen sind, doch geben sie im Monat October, da man diese Aepffel zu lesen und auszupressen pflegt, einen Safft, woraus entweder ein Most oder, worzu er noch besser taugt, ein guter Essig gemacht wird. Man pflegt sie auch anzutreugen, oder zu dörren, und vor das Gesinde, unter gutem getreugten Obste gemenget, zu verspeisen, nicht weniger, wie unten erwehnet wird, einen guten Brantewein daraus zu machen. In den Höltzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und das Wasser davon ist ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rothe Ruhr. Die guten, zahmen oder Garten-Aepffel sind nach ihrer Grösse, Farbe, Gestalt, Geschmack und andern Eigenschafften unterschieden; Etliche werden früh, etliche spätzeitig, worvon die erstern nicht so dauerhafft zu seyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach sind sie weiß, gelb, grün, roth oder gemischt. An Gestalt rund, platt, länglich, zugespitzt, eckigt, glatt, rauh ꝛc. Dem Geschmack nach sind sie entweder süß, welche eine gute Nahrung geben und den Leib öffnen; oder

wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuen mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden. Gefüllte Aepffel zu bereiten: Obwohl hierzu alle feste Aepffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Borsdörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere, mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel mit Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, legt ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schällern, und nachdem es erkaltet, so tragets auf zum Essen. Oder: Schälet Borsdörffer Aepffel, und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem mehingenē Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Schäller, nebst ein wenig Wein geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setzt die Aepffel hinein, und lasset sie durch einander dämpffen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gar, so richtet man sie ordentlich an, geust die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lässet es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen, und Citronen-Schäller. Geschrepffte und geschreckte Aepffel zuzurichten: Darzu aehen zwar alle Aepffel an, doch die säuerlichen Geschmackes sind am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer gantz subtile Stichlein hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überleget und gefüllet, giesset man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Schäller, und klar-gemachten Zucker daran, und lässet es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu, und so die Aepffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. f. Gedampffte Aepffel: Stechet erst aus denen Aepffeln die Kriebse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar so braun werden, setzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpffen müssen, bis sie gnug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, giesset Wein darauf, streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. g. Apffel-Strauben: Machet aus Wein und Mehl einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, giesset solches in eine Schüssel, und werffet in Stückgen geschnittene geschälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spitzigen Holtz etliche Stück von solchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heisses Schmaltz, und streichet gemählig mit einem Holtze die Aepffel aus der Kelle in das Schmaltz, so daß sie alle fein zusammen kleben, welche Arbeit man so offte wiederholet, bis man der Strauben genug. So bald man sie aus dem Schmaltz genommen, muß sogleich Zucker darüber gestreuet werden, dabey man sich nach der Klare richtet, nachdem dieselbe sauer ist. Noch eine Art die Aepffel zu backen: Nachdem ihr grosse saure Aepffel geschälet, und also zerschnitten, daß ihr aus jedem Viertel zwey auch wohl drey Stückgen gemachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geschirr ordentlich aus einander geleget, damit sie trocken bleiben, so stecket ein Stückgen nachdem andern an ein spitzig hierzu geschnittenes Holtzgen, ziehet es damit durch die kurtz vorher beschriebene Klare, setzet es in heisses Schmaltz und lasset ein Stückgen nach dem andern backen, so bald dessen gar, so nehmet sie mit einem Schaum-Löffel heraus, und reibet, weil sie noch warm seyn, gnugsam Zucker darüber s. i. Oder: Machet an statt der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu starcken Brey und schlagt 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es mit ein wenig Zimmet und klein-geschnittenen Muscaten-Blüthen, zu welchen allen ihr einen Löffel voll heiß gemachtes Schmaltz hinein giesset, dieses machet nicht nur, daß die Klare aufläufft, sondern auch hart anzugreiffen wird. Hierauf giesset diese nur beschriebene Klare über die in Scheiben geschnittene Aepffel, nachdem ihr mit einem sogenannten Aepffelstecher mitten durch ein Loch ausgestochen, und sie wie einen Cranz formiret, setzet solche nach und nach in das heisse Schmaltz, backet sie darinnen, und vergesset nicht, so bald ihr sie daraus nehmet, sie bige mit Zucker wohl zu bestreuen. Apffel-Mus: Thut geschälte und klein-geschnittene Aepffel in einen Topff, giesset ein wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, hierauf werden sie klar gerieben, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und ein Stückgen ausgewaschene Butter, oder an deren statt ein wenig gerieben Brod in Butter geröstet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüssel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geschlagen, und gleichergestalt wohl untergerühret, auf den Rand der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Rändgen, das sauber gezwickt ist, inwendig um die Schüssel geleget werden, da man denn, wenn das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das nur beschriebene Mus hinein gegossen, und solches in einem geheitzten Back-Ofen gar gebacken, solches mit Zucker und Zimmet bestreuet, und aufträget. Eine Apffel-*Galret* zu machen: Wenn ihr die Aepffel in Wasser oder auch mit etwas Wein wohl gesotten, durch ein Haaren-Tuch geseiget, und ausgedrucket, so thut so viel Zucker in diesen Safft als nöthig ist, wie die Erfahrung am besten lehret, iedoch eher zu viel als zu wenig. Lasset dieses Mus so lange sieden, bis es dicke wird, und rühret es sonderlich zuletzte immer um, daß es nicht anbrenne oder sich anlege

da ſie die Unkoſten ſcheuet, den Wein von weiten zu holen, aber doch auch kein Waſſer trincken wollen, auf dieſe Invention verfallen, daß ſie Obſt-Gärten angeleget, und die davon geſammleten Aepffel und Birnen, wann ſie zu ihrer Zeitigung gelanget, geſtampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fäſſer gefüllt, und verjähren laſſen. Wann ſie dieſen Tranck etwas ſchwach haben wollen, iſt von ihnen nach Proportion friſches Waſſer darunter gemenget worden. Die Aepffel müſſen hart, friſch und ſaffrig ſeyn, je ſüſſer ſie auch ſind, je beſſer wird der Moſt davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuſſe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Waſſer drüber zu gieſſen (daß es ſich gleichſam als ein Mus oder Brey umrühren laſſe) und etliche Tage zugedeckt ſtehen zu laſſen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupreſſen, welches einen Lauer oder Waſſer-Moſt vor das Geſinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Moſt anderſt, und zwar auf folgende Weiſe: Die Aepffel werden nur geſtampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieſes geſchehen, ſo ſchlägt man den Boden feſte zu, und bringt ſolches an das Ort, wo es liegen bleiben ſolle, füllet es nachgehends bis auf zwey oder Finger tief unter dem Spund-Loch mit Waſſer an, und läßt es vergähren, ſo iſt der Moſt fertig. Wann man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit ſo viel Waſſer wieder hinein gieſſen, als man Moſt heraus gelaſſen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Moſt nicht ſchwach werde. Von Holtz Aepffeln wird auch Moſt gemacht, welcher weit dauerhafftiger ſeyn, und ſich länger halten ſolle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieſes Getränck wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häuffigſten aber in Engelland gemacht, woſelbſt ſie ſowohl den Apffel- als Birn-Moſt mit dem General-Nahmen *Cidre* belegen.

Apffel-Pflucker, iſt ein Oeconomiſch Inſtrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es beſtehet dieſes in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demſelben auf der Erde ſtehend, bis zu oberſt auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden ſich nicht allzu kurtze Zacken eingeſetzet, welche ein wenig von einander ſtehen, daß man darzwiſchen den Stiel des Apffels faſſen kan, oben mit den Spitzen aber neigen ſie ſich, iedoch nicht gar zu ſehr gegen einander, wie dieſes alles beyſtehende fig. 3. Tab. I. vorſtellet. Wenn man nun zwiſchen zweyen Zacken a. b. den Apffel faſſet, dieſes Inſtrument ſodann auf eine Seite ein wenig herum drehet, löſet ſich derſelbe von ſeinen Frucht-Aeſtlein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefaſſet iſt, liegen, ohne, daß er an der Schale gedrucket, und ſonſt ſchadhafft werden könne. Auſſer dem braucht man auch die gleich darneben gezeichnete Art, ſo faſt wie ein offener Klingel-Beutel das Anſehen hat.

Apffel-Qvitten, ſiehe Qvitten.

Aphodillen, ſiehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, ſiehe Affodill-Lilien.

Apios Americana, iſt ein ſchönes Blumen-Gewächſe, welches man ſowohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenſtern in Blumen-Töpffen oder Käſten halten kan. Die Wurtzel iſt wie eine Olive geſtaltet, aber gröſſer, und bekommt Zäſerlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren ſich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekömmt, in einem Jahre über zwölffe anſetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausſchlagen, und ſich alſo vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieſes Gewächſe geſetzet wird, um und um mit Ziegelſteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraute müſſen, wo es in einem Garten ſtehet, etliche drey bis vier Ellen hohe äſtige Stecken geſetzt werden, davon der mittlere der längſte ſey, ſo läuffet es, gleich einer Pyramide, über ſich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aeſtlein, daran meiſtens ſieben Blätter in der Ordnung, wie am Jaſmin, ſtehen; Zwiſchen denſelbigen hängen kleine, bleich-purpur-rothe mit weiß geſprenate abhängigte Blätlein, faſt wie die Erbſen-Blüthe, doch träublicht beyſammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den gantzen Sommer durch, laſſen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter ſich, ſondern werden nur von denen rund-knollichten Wurtzeln vermehret. Dieſes Gewächſe will eine gute luckere, und etwas ſandigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleiſſig begoſſen ſeyn; Hingegen kan es den Winter über deſto weniger Näſſe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apoſtem-Kraut, ſiehe Scabioſe.

Apoſtem-Röhrlein, ſiehe Löwen-Zahn.

Apothecke, ſiehe Haus-Apothecke.

Apothecker-Gewichte, iſt von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte ſehr unterſchieden, und hat iedes Stücke auch ſeine beſondere Signatur oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Untzen, und wird bezeichnet mit ℔j. Eine Untze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat ſechs Untzen, oder zwölff Loth. Eine Untze hat acht Drachmas oder Qvintlein. Eine halbe Untze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Qvintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma iſt alſo gezeichnet ʒß. Ein Scrupel mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran iſt eines Gerſtenkorns ſchwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet ſemis, ſemiſſis, das iſt, halb ſo viel, als des Gewichts ſo dabey ſtehet. P. Pugillus iſt, ſo viel als man mit drey

Digitized by Google

die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern safftiger und von besserm Geschmack seyn, die Früchte der in Spalieren stehenden aber gröſſer werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht gantz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr nachmittag verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröste so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafftiger. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh-Matten bedecken, und solches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne gar heiß scheinet, mit solchen Stroh-Matten bedecken. Alle fünff Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äussersten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so meist im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weisse und Gelbe, die grosse Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschiehet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versetzen, dann sie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gerne verpflantzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absäugeln geschiehet am besten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren ist die beste Zeit um Johannis, da die Bäume im ersten Saffte stehen, und zwar im wachsenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das schlaffende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also ausser Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setzt sie auf Pfirsch-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süsser, sondern auch gröſſer, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Qvitten-Stämme aepfropffet. Will man aber Apricosen mit süssen Kernen erziehen, so darff man sie nur auf Mandel-Stämme pfropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pfropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süssen Geschmack, sowohl an Fleisch, als an Kernen behalten. Die Reiser aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag-Knospen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Küh- und Roß-Mist, so beyderseits wohl gefaulet, mit seinem Erdreich und Laub von rothen Weinstocken, von iedem ein wenig unter einander mischen, die Wurtzeln der Apricosen-Bäume im Januario, Februario und Martio blossen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurtzeln legen, folglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken; so werden durch dis Mittel diese Bäume tragen, und wenn sie vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, von Januario an gerechnet. Er hat dreyßig Tage und tritt den zwantzigsten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kayser Carl der Grosse hat diesen Monat den Oster-Monat geheissen, weilen die Ostern gemeiniglich in diesen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen-Monat genennet. Den April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende trostreiche Reime gebracht:

Der dürre April
ist nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünfftig, daß es besser und nützlicher, wenn die gemeiniglich sehr unbeständige Witterung des Aprils sich mehr auf Feuchtigkeit und Nässe als Trockene ziehet: Denn wenn die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, so, daß alle Gewächse frölich und lustig hervor kommen, nach dem alten Sprüchwort: Der April soll dem May halb Laub und Gras geben. Im Gegentheil, wann der April trocken ist, so kan alsdenn die Erde an ihren nöthigen Kräfften und Wachsthum desto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächsen mittheilen. Dahero denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonsten haben die Alten auch noch ein Sprüchwort von dem April; Nemlich:

Es ist kein April nie so gut,
Er schneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergestalt gar offt wahr machet. Es entstehet aber das insgemein sogenannte April-Wetter allermeist daher, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Nässe dieselbe in den Erdboden, weil solcher annoch immer mit eingefroren, sich nicht gnugsam dahinein ziehen kan, deshalber die vielen auffsteigende Dämpffe, sonderlich bey starcken Ergiessungen der Wasser, insgemein viel Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Frost Graupen, Schnee und Gestöber verursachen. Was übrigens ein guter Haus-Wirth diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, ist in dem, diesem Lexico angehängten Land- und Hauswirthschaffts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquæduct, siehe Wasserleitung.

ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig sey, und fraget ihn freundlich: Was da? mein Mann, was schleichet daher? Wann nun der Hund ferner an der Fährte fest beharret, lässet man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und suchet dieselbige Fährte wiederum. Wann es nun etliche mahl also mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und stehet zuletzt auf derselben, so hilfft man ihm mit der lincken Hand unter dem Halse ein wenig empor, daß er gestreckt stehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, bestreichet ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget sodann den Bruch auf die Fährte, und lässet hierauf den Leit-Hund, wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte ist, angebunden hat, etwas ausruhen. Man soll sich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demselben auf keine gebrannte Stätte, Heyde-Plätze, Kohl-Brenner-Flecke, oder beregneten Boden, noch an einem Ort, wo viel Blumen stehen, oder ein Gestanck von Pech-Oefen, Aas- und Luder-Plätzen, Pferde- oder Ochsen-Mist, Flachs-Rösten und dergleichen ist, hinkommen, weil solches dem Hunde an der Witterung schädlich ist, und seine Nase dergestalt einnimmet, daß er die reinen Atomos der Fährte des Wildes gantz nicht empfinden kan; Man soll ihn auch nicht wider den Wind suchen lassen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen solte, daß er die Nasen in die Höhe recken, sich umsehen und die Fährte übergehen lernen würde; Man soll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getreyde, Schilff oder langem Grase führen, denn sie lernen den Kopff daran in die Höhe zu richten, über sich hin und wieder zu schwärmen, und die Fährte der Erden gar zu vergessen, sondern man soll ihn fein kurtz halten, und nach Beschaffenheit, so er Wild siehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder ablieben: Bey dessen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil schnellen. Wann nun gegen Mittag, um zehen Uhr, oder höher, die Hitze steiget, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, so wird mit demselben wieder nach Hause gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag versparet. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Fasse gesagt.

Arbeiter, sind Leute, welche ein Hauswirth gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen in der Wirthschafft, besonders zur Zeit der Heu- und Getreyde-Erndte, oder in der Weinlese ꝛc. mit seinen Leuten und Gesinde bestreiten kan, denen er sodann etwas: Z. E. einen Acker zu hauen, zu schneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen das Tagelohn bezahlet, welchenfalls sie sodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Fröhner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arls-Baum, oder Arls-Beer-Baum, welchen einige den zahmen Vogel-Beer-Baum nennen, hat einen hohen und starcken Stamm, sonderlich, wo er in gutem Erdreich stehet. Er wächset aber nicht aller Orten, sondern ist mehrentheils nur in Thüringen, wie auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieser Baum führet ein schönes Laub, welches fast dem Ahorn-Laub oder Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlicher als diese, ist. Das Holtz, welches sehr fest und hart, auch sehr wohl zu allerhand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen, kommt fast mit dem Birn-bäumenen überein, ausser, daß das Arls-Beer-bäumene etwas broscher und brüchicher, als dieses ist. Die Wurtzel gehet tief in die Erde, und ist hart und röthlich. Dieser Baum kan von denen Kernen gar leichte, ingleichen von denen Schößlingen aufgebracht, und der Stamm zu Ober-Holtze gezogen werden: Dann er verdruckt das Unter-Holtz sehr wenig, schlägt auch aufm Stamm und Stock wieder aus, und ist also für ein sehr nutzbares Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirschen genennet werden, sind gelb röthlicht, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn, und ein braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pflegt sie, ehe sie noch reiff, in Büsche zu binden, und als etwas rares an diejenige Oerter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten Meel-Feistgen oder Meel-Fäßgen sehr nah, und haben, anstatt des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan.

Arm, heisset dasjenige Stücke, so mit dem einem Ende vor dem andern fest-gemachte Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Cronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diesen Nahmen die zwey an der Vorder-Achse eines Rüst- oder Bauer-Wagens fest-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und daselbst den Lenck-Schemmel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswärts zusammen lauffen, und das dicke Deichsel-Ende, so nebst den Spitzen der Arme mit eiserne Rincken zusammen gebunden wird, zwischen sie halten.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten angereiheten Perlen, in aneinander gesetzte oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzugehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor Alters bedienet; An deren statt gebrauchen sie auch wohl annoch schmal-geschnittene Streiffen Sammet, daran kleine au

Diese Umwechslung geschiehet aus zweyerley Ursachen; Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allezeit zwey Stücken besäet werden, und das dritte unbesäet liegen bleibet, damit das ruhende oder brach-liegende Stücke künfftig desto besser und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrschafft, wegen ihrer Schäferey, die Trifft auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten sind, jährlich eine gewisse Partie davon liegen zu lassen.

Art-Feld, ist ein Stücke Acker-Feld, welches nach obiger Beschreibung eingetheilet, und entweder Winter- oder Sommer- oder Brach-Feld ist. Dasjenige Feld aber, so keine Ruhe hat, und alle Jahr bestellet wird, nennet man Jahr-Feld. Siehe Jahr-Feld.

Art verändern, heisset, wenn ein Stücke Feld, so brach liegend bleiben soll, gedünget, und mit Gerste, oder, nach beschehenem Stoppeln und Einegen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn besäet wird.

Artischocke, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artischocke, 2) die grosse Englische Artischocke, und 3) die gemeine stachlichte Artischocke. Die gemeine glatte Artischocke treibet aus ihrer Wurtzel halb- bis drey viertel Ellen-lange Blätter, welche breit, tief ausgeschnitten, und grün auf aschen-farbe sich beziehend oder weißlicht sind, auch weder Stacheln noch Spitzen haben. Aus der Mitten dieser Blätter, wächset ein ziemlich starcker Stengel empor, welcher ohngefehr zween bis drey Schuh hoch wird, und auswendig gestreifft und wollicht, inwendig aber kerniat oder voller Marck ist. Dieser Stengel breitet sich in etliche Zweige aus, deren ieder oben ein Haupt mit grünen stachlichten Schalen, gleich einem grossen Distel-Kopffe bekömmt, so die Frucht dieser Pflantze ist, und eigentlich die Artischocke genennet wird. Aus dieser entspringet die Blüthe, welche groß, und wie ein Büschel von vielen purpur-farbenen Blümlein ist, und nach welcher der Saamen in ablangen und oben gleichsam mit Feder-Büschen versehenen Körnern kommt. Die Wurtzel ist mittelmäßig lang und starck. Die grosse Englische Artischocke ist ebenfalls grüner Farbe, aber gröſſer, und eines bessern Geschmacks, dahero sie auch den Vorzug vor allen Arten Artischocken behält. Die dritte Art, nemlich, die gemeine stachlichte Artischocke ist die schlechteste, und von denen erst-beschriebenen darinnen unterschieden, daß sie bräunlichte stachlichte Blätter und härtere Schalen von herbern oder schärfferm Geschmack hat. Alle drey Arten können auf zweyerley Weise erzeuget werden. Erstlich, durch den Saamen; Zum andern, und zwar am leichtesten von den jungen Nebenschößlingen, die offt häuffig bey der Wurtzel ausschlagen. Wer sie vom Saamen ziehen will, der nehme dazu die kleinen, kurtzen und dicken Kerne, denn der spitzige dünne Saame ist gemeinialich nicht gut, sondern giebt stachlichte Artischocken, so sich den Cardonen mit stachlichten dürren Früchten gleichen, und solche zu pflantzen, ist der Mühe nicht werth. Dieser Saamen nun weichet man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in laulicht Wasser ein, lässet solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes fettes mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in iedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblat etwan drey Zoll tief, und stecket bey ieder Grube ein Stäblein, daß man im Begiessen wisse kan, wo sie stehen. Wenn alle Korner aufgegangen und etwas erwachsen, so lässet man allemahl nur die beste und groſte Pflantze stehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflantzet; Wobey dann Jäten und Begiessen nicht vergessen werden darff. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflantzen etliche Tage, bis sie etwas bewurtzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welck werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artischocken von den Beyschößlingen pflantzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn nacht zu nehmen ist, daß die besten und stärcksten Stöcke dazu erwehlet werden: davon nimmt man die jungen Beyschößlinge mit so viel Wurtzeln als man immer haben kan, und pflantzet sie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begiesset solche fleissig. Im Sommer muß man zwischen den Stocken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abschneiden, und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen iglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürtzen mit langem Pferde-Mist umher belegen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allgemach öffnen, damit sie die Lufft wieder desto besser gewöhnen, und so lang es kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu fürchten ist, alsdenn die Stürtzen und den Mist gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stocken wegthun, und den kurtzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stöcken untergraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil sie noch eine zarte Wurtzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdann besser dauren, und im Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu mercken, daß man von dieser Frucht keiner

Kraft lange, an dem Falle an einem Orte dasselbe, was an dem andern, und wenn ein Körper in einem Orte 1, 2, 3 Sekunden lang fällt, so fällt er in einem andern Orte, wo die Kraft der Schwere größer oder kleiner ist, in 1, 2, 3 Sekunden, die Kraft aber kann nicht mehr noch weniger wirken, als sie Gelegenheit hat, sie kann also, da sie sich gleich bleibt, keine andere Wirkung hervorbringen, als diejenige, welche sie in einer gewissen Zeit wirken kann, und diese ist nach Gesetzen, die wir angeführt haben, eine gewisse Geschwindigkeit. Wenn also ein Körper in einem Orte Räder oder sie in Bewegung setzt, und dieser Körper wird an einen andern Ort gebracht, wo die Kraft der Schwere größer oder kleiner ist, so werden diese Räder nicht mehr oder weniger Geschwindigkeit bekommen, als sie vorher hatten, sondern sie werden in der Zeit, in welcher sie vorher einen Umlauf machten, nun mehr oder weniger Umläufe machen, als sie vorher machten, weil die Kraft der Schwere, die sie in Bewegung setzt, nun mehr oder weniger Geschwindigkeit hervorbringt, als sie vorher hervorbrachte. Wenn also eine Uhr, die in Paris richtig geht, nach London gebracht wird, so muß sie nothwendig langsamer gehen, weil die Kraft der Schwere daselbst kleiner ist, als zu Paris, und wenn sie nicht anders, als durch Räder, die durch Gewichte getrieben werden, in Bewegung gesetzt wird, so muß sie in einer Stunde, oder in einem Tage, oder in einer andern Zeit, weniger Schläge thun, als zu Paris, und wenn sie in Paris richtig ist, so muß sie in London nach Verhältniß der Kraft der Schwere daselbst, und der Kraft der Schwere zu Paris, nach und nach zurückbleiben. Wenn also ein Pendel in Paris in einer Sekunde seine Schwingungen vollendet, so muß es in London mehr als eine Sekunde dazu brauchen, und wenn es in Paris 60 Schwingungen in einer Minute vollendet, so muß es in London weniger als 60 Schwingungen in einer Minute vollenden, und wenn es in Paris in einer Stunde 3600 Schwingungen vollendet, so muß es in London weniger als 3600 Schwingungen in einer Stunde vollenden, und wenn es in Paris in einem Tage 86400 Schwingungen vollendet, so muß es in London weniger als 86400 Schwingungen in einem Tage vollenden, und wenn es in Paris in einem Jahre 31557600 Schwingungen vollendet, so muß es in London weniger als 31557600 Schwingungen in einem Jahre

chen, und deren Fleisch zu denen Hälsen gethan werden. Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heissem Wasser, schneidets wie die Krebse, thut dieses mit den Krebsen, wie auch abgezogenen klein-geschnittenen Pistachen mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, schneidet Citronen-Schäller und Muscaten-Blüthen darunter, drücket von einer oder zwey Citronen den Safft darein, und bereitet also ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artischocken mit der zuerst gedachten Krebs-Farce, thut die nur-beschriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und bestreichet ihn mit Krebs-Butter. Setzet die also gefüllten Artischocken in eine Torten-Pfanne, backet sie in Ofen, richtet sie gehörig an, und gebt sie trocken auf den Tisch. Oder: Machet zuförderst ein Ragou aus würfflicht-geschnittenem Kalb-Fleisch von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleisch-Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit passiren lasset, schüttet klein-geschnittene Citronen-Schäller, Muscaten-Blüthen, Ingber ꝛc. darzu, und lasset alles wohl mit einander dämpffen. Inzwischen machet eine Klare an, lasset Schmaltz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artischocken, nachdem sie vorhero in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn sie recht aussehen sollen, gar mit einem Pinsel davon überstrichen worden, dahinein, und backet sie daraus. Drücket in diese gebackene Artischocken, so wie Pasteten aussehen, etwas Citronen-Safft, füllet sie mit besagtem Ragou, und lasset sie so warm auftragen. Artischocken zu backen; Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stengel gehörig weg, die Artischocke aber theilet der Länge nach in 4 Theile, kochet sie aber wie die gantzen, und lasset sie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als einen Milch-Mus, schlaget einige Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen darunter, und giesset einen mäßigen Löffel voll von warmen Schmaltz in diese Klare, menget es wohl durch einander, wendet die Artischocken in dieser Klare sauber um, oder tuncket nur unten die Helffte in die Klare und lasset die obere Spitzen grün bleiben, setzet sie also in heisses Schmaltz, und backet sie darinnen fein gold-gelb. Wenn nun die Artischocken auf eine oder die andere Art, wie sie beschrieben worden, zubereitet sind, so werden sie dergestalt angerichtet, daß man die schönste unter denselben in die Mitte setzet, legt die Blätter, so denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schneidet die untersten Böden würfflich und streuet sie auf die Artischocken, und giesset sodenn die Brühe darüber, so ist alles zum Auftragen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle. Siehe Carde.

Artzney, siehe Hauß-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tieffes, oben weites und unten spitzig-zulauffendes hartgebranntes Gefässe von Töpffer-Arbeit, wie ein grosser Na welches man in einer Haushaltung zu viel ley Dingen von nöthen hat, als da seyn Re Stärck-Asche u. s. ferner, gemeiniglich al brauchet man besondere zur Milch, als wel nach dem Melcken des Viehes darein gegoss und bis zu Abnehmung der Sahne oder d Milch-Rahms darinnen aufbehalten wi Solchenfalls wird es ein Milch-Asch gene net, die zum Theil gantz sind, und woraus d Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenomm werden muß, oder aber unten an der Seite h am Boden ein Loch mit einem Zapffen habe wordurch die Milch abgelassen werden kan, d Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bl bet.

Asche, ist das irdische Theil, welches vo Holtz oder andern Sachen, die sich verbrenne lassen, wann solche gäntzlich vom Feuer verze ret seyn, überbleibet, und daraus ein gewiss Saltz zu ziehen, dergleichen das Sal Absinthi Tartari. die sogenannte Pott-Asche und viele dergleichen mehr. Man braucht sie daher zum Laugen machen Seiffen-sieden, und Gla machen, (worzu insonderheit die Asche vo Tannen-Buchen-Eschen- und Ahorn-Holtz seh gut ist,) ingleichen als eine treffliche Düngun auf schweren und leimigten Feldern, saure und sumpffigten Wiesen und in Gärten, und i zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu ver treiben, dahero sie ein guter Landwirth fleißi und öffters aus denen Oefen schaffen und z solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwah ren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde so bey dem Pottaschmachen übrig bleibet, ein besonders herrliche Düngung der Aecker, wei diese das Nitrosische Saltz aus der Lufft wiede an sich ziehet, welches eben der Cardo vegeta tionis, davon *Becheri Physica Subterranea* nach zulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt mit Regenwasser vermischt, und Saamen-Ge treyde von der Art, davon das Stroh gewesen darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtb barkeit desselben treflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschen-Baum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherer.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausge mauert, und mit einer wenigstens fünff vierte hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist damit sich die von den Heerden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein unter einem Brau-Darr- oder andern dergleichen vie Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemach und ausgemauertes Loch, worein die Asche i währender Heitzung immerzu durch den loche rigten Heerd oder Rost fallen kan, damit sie das nach-

Digitized by Google

genennet werden. 3) Die falſchen Aeſte, welche auch den Nahmen Waſſer-Aeſte oder Waſſer-Schoſſe führen, entſtehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn ſo der Baum nicht zu viel Safft hat, ſo wachſen auch dergleichen Aeſte nicht. Sie befinden ſich meiſtens an denenjenigen Bäumen, welche ſchon etliche Jahr geſtanden, und ſtarck gewachſen ſind; haben flache ziemlich weit von einander ſtehende Augen, und wachſen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; ſind groß wie die Holtz-Aeſte, doch ſtehen ſie niemalen bey denenſelben, nur wo, kurtz vorher gedachter maſſen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen ſie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baum ſeinen Safft. Uber iezt gemeldte Art falſcher Aeſte finden ſich noch andere, welche gleich das erſte oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aeſten gantz ähnlich ſehen. Sie werden auf folgende Weiſe erkannt: Wann ein junger Baum ſeine ſtarcken Holtz-Aeſte oben ſtehen hat, und unter ſolchen zween oder mehr Aeſte ſtehen, deren einer kleiner, als der andere iſt, es folget aber unter dieſen kleinen noch ein ſtarcker Aſt, ſo iſt derſelbe falſch: Item, ſo unten an dem Stamm die Holtz-Aeſte ſeyn, und über denſelben die kleine ſtehen, über dieſen aber ein ſtarcker kommt, ſo iſt er ebenmäßig falſch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; dieſe falſchen Aeſte werden alle hinweg geſchnitten. 4) Die ſchwachen Aeſte ſind die, ſo nach denen Frucht-Aeſten ſtehen, haben aber nicht ſo viel Safft als dieſe, daher ſie ſchwächer und an der Spitze des Holtzes ſchwartz werden. Dieſe werden ſtehen gelaſſen, und zu Frucht-Aeſten reſervirt. Uber dieſe erſt-erzehlte vierley Arten Aeſte finden ſich noch zweyerley Gattungen, davon die erſtern weder Frucht- noch Holtz-Aeſte genennet werden können, indem ſie zu jenen zu ſtarck, zu dieſen aber zu ſchwach ſind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeſte, und wachſen unterhalb der Holtz-Aeſte hervor. Die andern kommen erſt nach den Hunds-Tagen, und zwar von vielem Safft an unterſchiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geſchnitten.

Aſt, Aſt-Loch, wird in einer Pfoſten oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holtz-Aſt ſeinen Urſprung genommen, und in dem Stocke, die zu deral. auf die Säg-Mühle gebracht worden, daſelbſt mit durchſäget worden. Dieſer Aeſte giebet es zweyerley Arten, als verwachſene oder wammrige und ausfallende; wie nun die erſten dem Bret eine Feſtigkeit und Dauer einiger maſſen geben, ſo ſind hergegen die ausfallende deſto unangenehmer, weil ſie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur ſey, einem Haus-Herrn Nutzen ſchaffet. Von dieſen

Aſt-Löchern hat man Gelegenheit genommen auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Neſſel-Tuch und dergleichen eben alſo zu nennen, die bey Webung ſolcher Tücher wegen des geriſſenen oder knotigen Fadens entſtanden ſeyn.

Aſtrantz, ſiehe Meiſter-Wurtz.

Atel, ſiehe Adel.

Atlas, iſt ein gantz ſeidener Zeug von ung drehetem Drat, einfärbig und gantz glatt gew bet, ohne einige Blumen oder Streiffen, h gegen von einem ſchönen Glantz und Spieg Der älteſte und ſchlechteſte iſt der Oſt-In ſche, wird Ballgen-Atlas, ingleichen Satin c nennet; Man hat aber auch Frantzoſiſche Vor den beſten unter allen wird der It liäniſche gehalten, der zu Mayland, Gen Lucca und Bologna fabriciret worden; Itzo al wird dergleichen auch hier und da in Deutſ land gar ſchön gemachet.

Attich oder Acker-Hollunder, iſt ein kanntes Gewächſe, und eines von den beſt Theriaes-Kräutern der Bauren und arm Leute, ſo dem Hollunder an Geſtalt und Ger faſt gleich kommt, iedoch kleiner iſt, und zu k nem dauerhafften Strauch erwächſet, ſond jährlich wieder vergehet. Er hat eine wei Wurtzel, eines Fingers dicke, aus welcher run Stengel eines Mannes hoch hervor wachſen, voll Marcks, und zu beyden Seiten mit groſſ ſchwartz-grünen Blättern, wie die Hollund Blätter, beſetzet ſind, deren etwan fünff od ſieben an einem Stiel gegen einander ſteh und einen ſtarcken aber üblen Geruch habe Oben am Stengel überkommt er weiſſe, n wenig Purpur vermiſchte gekrönte Blümle die viel lieblicher als die Hollunder-Blüth riechen, und aus welchen ſchwartze runde Bee lein werden. Er wächſet gerne an ſchatti ten und feuchten Orten, bringt ſeine Blüth im Junio und Julio, und trägt reiffe Beer im Auguſto und September. Die in dieſ Beeren befindliche Körner pulveriſiret, u anderthalb Qvint vor eine ſchwache, und zw Qvint vor eine ſtarcke Perſon, in weiſſem We eingenommen, iſt eine gute Purgation v Bauern und arbeitſame Leute, ja man kan auch wohl in kleiner Doſi den Kindern gebe Noch beſſere und gelindere Würckung hat d Oel von dieſen Attich-Körnern, ſoll alſo ei Haus-Mutter dieſer Kerne im Herbſt eine gu Qvantität ſich einſammlen. Die Beere, w che wohl zeitig ſeyn müſſen, werden zerſtoſſe und in ein Waſſer gethan: Was gute Ker ſind, fallen auf den Boden, dieſe ſind zu beh ten, was aber oben auf ſchwimmet, das th man hinweg. Wenn man ſie aus dem Waſ nimmt, muß man ſolche aus weiſſem Wei waſchen, im Schatten trocknen, und in Sä lein aufhängen. Das Attich-Oel wird al gemacht: Man nimmt zehen Pfund Attic Kerne, pulveriſiret ſie ſauber und klein, läſſ ſie in einem groſſen glaſurten Topff in klare Waſſer ſieden oder acht Stunden lang ſied und wann das Waſſer einſiedet, kan man wi der ſo viel heiſſes Waſſer nachgieſſen; d Schaum davon, aus welchem das Oel mit muß man fleißig nach und nach abſchöpffe und in ein Glas zuſammen thun. Dieſes mi wohl zugemacht, und verlutirt in friſchen Ro Miſt tief eingegraben, in acht oder zehen T gen wieder gemach heraus gehoben, und d oben auf ſchwimmende Oel von dem Waſſ

abgeſo

hen, denn suchet das Huhn seine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gehauen und Schlägen entweder in Heyde-Kraut, oder in Zimmer- und Wellen-Geniste, und leget daselbsten sechs, acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet auch solche meistentheils in vier Wochen aus. Es würde sich vielleicht dieses rare Feder-Wild wohl vermehren, wann sie nicht in der Brut-Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden von den Raub-Thieren Schaden leiden müsten. Er ist am besten zu geniessen, wann man ihn einbeitzt, und nachgehends in Pasteten schlägt, wiewohl er auch gebraten auf grosser Herren Tafeln aufgesetzet wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, muß man fleißig Achtung geben, weil derselbe ein zäher Wildpret hat, als der älteste Hirsch. Derohalben verfahret damit also: Wenn ihr ihn gerupffet, so werffet selbigen sauber aus, und klopffet ihn sehr wohl, daß er mürbe werde; Waschet ihn reine, und haltet ihn in siedend Wasser, daß er darinnen ein wenig anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Wasser. Hierauf könnet ihr ihn erst mit Nelcken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsaltzen, und einige Zeit liegen lassen. Alsdenn stecket ihn an den Spieß, und sehet zu, daß er gantz gemählig brate, ie mähliger er am Feuer tractiret wird, ie besser er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begiesset ihn mit zerlassener Butter, vermachet ihn mit Papier, begiesset dasselbe ebenfalls fleißig mit Butter, und wenn es allzubraun geworden, leget einen frischen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn also ein 3 Stunden lang an stetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüssel in die abgetroffene Brühe giesset ein wenig braune Butter darüber, streuet klein-geriebene Semmel darauf, und garniret die Schüssel mit Blumen, sauber ausgerissenen Citronen und Blättern aufs schönste. Ihr könnet auch an statt der Braten-Brüh folgende Sauce daran machen: Bräunet ein wenig Mehl in brauner Butter, und giesset die Braten-Brüh darzu; Thut Wein ein wenig Eßig, Citronen nebst deralcichen Schäller und Gewürtz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken, nicht weniger ein Stück Zucker hinzu, daß es süß und säuerlich durch einander schmecket, schüttet diese Sauce in eine zurecht-gemachte Schüssel, leget den Auer-Hahn hinein, und verfahret im übrigen wie schon erwehnet. Einen Auer-Hahn in eine Pastete zu schlagen, fähet man also an: Erst wird derselbe solchergestalt eingebeitzet, daß er wohl ein halb Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kan; Man rupffet nemlich den Hahn, wirfft ihn aus, klopffet ihn prav, saltzet ihn wohl ein, schneidet Zwiebeln darüber, sprenget ein wenig Eßig darauf, und lässet ihn also über Nacht stehen. Alsdenn zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kommt, stosset ihm einen Spieß durch den Leib, legt ihn auf den Rost, lasset ihm ein wenig über dem Feuer anlauffen, leat ihn in ein Geschirr, giesset Eßig darüber, so lässet er sich eine geraume Zeit aufbehalten. Nach diesem bereitet eine Pastete aus einem gebrannten Teig, dessen Helffte treibet mit einem Wargel-Holtz der gestalt aus, daß er ohngefehr eines Fingers dick bleibet, legt denselben auf Papier, bestreiche ihn mit Eyern: Nehmet ein wenig Teig, schneidet Ringen, als wie Rost-Eisen aus, legt solch auf dem ausgetriebenen Teig in Form eines Rosts herum (dieses heisset eben bey denen harten Pasteten der Rost) und zwar nur so weit als der Hahn zu liegen kommt; Thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nelcken, und klein-geschnittene Citronen Schäller darüber, nebst was Lorbeer-Blättern Nehmet den gebeitzten Hahn aus dem Eßig schneidet Speck einen Finger dick, und drey quer Finger lang, bestreuet ihn mit Saltz, Pfeffer Ingber, Nelcken, mischet alles wohl unter einander, spicket mit diesem Speck den Auer-Hahn und leget ihn auf den vorher-beschriebenen Rost in die Pastete. Rollet hernach ein Stück Teig lang, wie einen Strick, schneidet solchen in der Mitte entzwey, umziehet damit unten am Teig den Hahn, daß er geraum, doch diesen Umzug nicht berührend, darinnen liegen kan, und streuet dergleichen Gewürtz über ihn wie über den Rost. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, so treibt die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an den aufgesetzten Rand fest, nehmet ein Pasteten-Band oder Form, drücket den Teig darein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band ein paar quer Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Kranz unten herum, und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel, setzet den Auer-Hahn also, damit auf den obern Ort der Pastete dessen Kopff, und unten die Füsse kommen. Diese mit dem Hahn gefüllte Pastete, lasset in einem heissen Ofen backen, leget, wenn sie etwas zu braun werden solte, einen Bogen Papier darauf, und wenn sie halb aar gebacken, stechet mit einem Holtz ein Loch darein, welches Lüfften heisset, ausser diesem Vortheil sie gerne springet, lasset sie eine Weile stehen, und füllet endlich durch einen weiten Trichter folgende Brühe hinein: Bräunet über dem Feuer in Butter ein wenig Mehl giesset Brüh, Wein und Eßig darein, und lasset es einen Sud thun; Oder: Leget zu dieser Brüh noch gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Capern und ein paar gehackte Sardellen, und lasset es durch einander kochen, bey dem Einfüllen aber müssen die Zwiebeln davon genommen werden lasset die Pastete annoch eine oder anderthalb Stunde im Ofen dämpffen. Wenn sie nun gut und fertig, nehmet sie aus dem Ofen, bestreichet sie mit Speck, garniret sie aufs sauberste, da sie alsdenn kalt oder warm verspeiset werden kan. Die Weydmännischen Redens-Arten von dem Auer-Hahn sind, daß man spricht: Er wird aufgebrochen, wenn ihm das Gescheide aus dem Leibe genommen wird: und daß man sagt: Er habe Füsse, und nicht Klauen.

Digitized by Google

Faß sowohl als den Spunt selbst, gar eigen ab, und schlägt es wieder zu: Das Bier hergegen, und sonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirfft, immer mit frischem Bier, hernach aber mit frischem wohlschmeckenden Brunnen-Wasser allezeit über den andern Tag, da es gefasset, aufgefüllet, und ist wohl acht zu geben, damit es nicht überlaufe, denn ein solches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf solche Art aus dem Wasser sich kein Bier brauen lasse, wenn man ohne Noth mehr von dieser Fülle in ein Faß giessen wolle, als sich ordentlich gehöret. Das Schencke-Bier, wenn es nicht hurtig weggetruncken und daher übelschmeckend wird, pfleget man bey solchen Umständen mit ein wenig junger Wurtze aufzufüllen, daß es wieder aufstosse.

Aufgelauffener Koch dieses ist eine Art von Torten, welche man aus gewissen Dingen z.E. aus Aepffeln, Erbsen, Eyer-Dottern, Grieß, Kälber-Lebern, Krebsen, Möhren, Mandeln, Qvitten, Reiß, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u.s.f. dgrnach sie auch genennet wird, zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelst vieler Eyer und sehr klar gesiebten Zucker einen zarten Teig machet, diesen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken lässet. Es müssen bey einer ieden Art gewisse Vortheile wohl inacht genommen werden, soll ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern fein auflauffen, wie denn der Haupt-Grund darinnen bestehet, daß man bey diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auflauffen. Daher es einer guten Köchin zur Nachricht hier beygesetzet worden, was nebst diesem bey einem und anderm zu beobachten. Aufgelauffener Apffel-Koch: Röstet Semmel in Butter fein gold-gelb, bratet Aepffel, ziehet diesen die Haut herunter, nehmet das Fleisch davon bis auf den Kriebs, thut beydes in einem Reib-Asch, rühret es darinnen wohl unter einander, schlagt ein 10 Eyer, und eben so viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieses alles aufs beste nochmahlen zusammen gerühret, mischet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gar, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: Röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Aepffel gantz trocken, thut geriebene, und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, rühret solches wohl zusammen nebst drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weisse, schlaget solches in einem Gefäß so lange bis es ein Schnee werde; schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rührt es nochmahlen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und wenn es bald gar, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und streuet bunten Zucker drauf s.i.f. Aufgelauffener Erbsen-Koch: Kochet schöne, und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gar, so, daß die Bälge sich selber ablösen, und nehmet solche davon, die Erbsen aber lasset wieder trocken werden. Hierauf stosset sie in einem Mörser gantz klein und glatt unter diese reibet in einem Reib-Asch in Butter geröstete Semmel, wie auch ein Stück Butter, schlaget daran zehen Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts immer gantz zart und glatt, setzet noch 8 Eyer Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen fein wohl einrühren müsset. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart, thut diesen Teig in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und tragt es wohl garnirt warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müssen warm gegessen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch: In einem Reib-Asch rühret drey viertel Pfund frische Schmeltz-Butter, so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, giesset dieses abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lassets in einer Torten-Pfanne, welches besser als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, so tragets auf. Aufgelauffener Grieß-Koch: Rühret ein Stück Butter nebst feinem in Milch halb ausgvollenen Grieß in dem Reib-Asche wohl durch einander, schlagt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eyer Dottern darunter, rührt es abermahlen fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey viertel Pfund klar-geriebenen Zucker darzu; thut dieses abgerührte in mehtgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wissen möget, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecke ein Höltzgen in denselben, ist dieses, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, so könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey schöne Kalbs-Lebern gar, wenn sie wieder kalt, reibet sie auf einem Reib-Eisen gantz klar, thut sie in ein Casserol, schlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner so rühret dieses in einem Reib-Asch mit 12 Eyern auch wohl ab, lasset zergangene Butter darunter lauffen, und rührt es wieder glatt abe. (Man darff sich das vielfältige Rühren nicht befremden lassen, denn dadurch wird dergleichen Koch gut und schön.) Hierauf schlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug. Schüttet diesen Teig in einen vorhero mit Butter sehr wohl bestrichenen Reiffen, streichet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich, so warm als nur möglich, auf die Tafel, denn sobald er kalt, wird er hart

Digitized by

Getreide in eine Mühle, welche die meiste Kundschaft hat, damit sie auf Kleine Kundschaft nicht zu lange warten müssen. Ein Müller, der sich auf Kleine Kundschaft legt, muß sich auch einen kleinen Gang anlegen.

A. Hauptsächlich, wenn die Kleine Kundschaft nicht zu viel Gewinn bringt, sondern nur Verdruß und Unruhe macht. Wer sich auf Kleine Kundschaft legt, muß sich auch einen kleinen Gang anlegen.

Auflegen, das Mittel mit den Händen auf den Leib legen. Ich will ihm das Mittel auflegen.

Auflegen, eine Gabe, Strafe, Gebühr, Steuer, Auflage, Abgabe, Steuer, Gebühr, Strafe, Gabe auflegen, einem Last auflegen, auch einem Bürde auflegen, einem

und in den Nacken, der dadurch ſehr hoch wird, überall recht glatt anliegen, und oben auf dem Wirbel keine beſondere und abgeſetzte Erhöhung, wie ſonſt das Neſt, machen.

Aufſpielen, heiſſet das rein-geſcheurete Küchen-Geräthe und Tiſch-Geſchirre in dem Spiel-Faſſe aus reinem Waſſer abſpielen.

Aufſtechen oder Aufſtecken, iſt eine beſondere Kunſt einiger Wäſcherinnen, da ſie zarte weiſſe Spitzen, indem ſie wieder reine gewaſchen, ſonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckaen-Muſter wieder durchzuſtechen und auszuplatten wiſſen, daß ſelbige faſt vor neue Spitzen paſſiren können. Es iſt aber davon zu behalten, daß dieſes Aufſtechen der Spitzen gleich bey dem erſten Waſchen vorgenommen werden muß, auſſer dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muſter bey dem Waſchen und Stärcken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Aufſtecken ein Kleid, iſt eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da ſie auf unterſchiedene Arten das gantze niedergelaſſene Theil eines Aufſteck-Kleids in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit groſſen Nadeln dergeſtalt ſtecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme; Den Schweiff oder die Schlerpe davon bringen ſie bald inwendig hinein, bald ſtecken ſie ſelbige gar nicht, ſondern laſſen ſie frey, daß ſie entweder, wie bey Standes-Perſonen nachgetragen werden muß, oder, daß ſie zur Seite an dem untern Rock angehefftet werden möge.

Aufſteck-Kleid, ſiehe Manteau.

Aufſteben, wenn die Fiſche in einem zugefrornen Teich, worauf entweder viel Schnee gefallen, oder bey einem Thau-Wetter viel Waſſer ſtehen bleibt, mithin das Eiß auf die Fiſche drücket, und ihnen die Lufft benimmt, oder eines andern böſen Zufalls halber aus ihrem Lager gehen, zu den Wuhnen treten, und Beſſerung ſuchen. Das allerbeſte Hülffs-Mittel iſt hierbey das Ziehen des Zapffens oder Ständers, damit man das überflüßige und böſe Waſſer ab- und hingegen wieder friſches zulauffen laſſen könne.

Aufſtoſſen, ſagt man vom Biere, wann es in den Faſſen, und alſo zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufſtoſſen ſoll, ſonderlich wann man bald davon trincken will, ſo nehme man nur deſſelben Biers fünff oder ſechs Kannen, mache es in einem Keſſelein warm, doch, daß es nicht ſiede, und gieſſe es wieder hinein in das Faß, ſo ſtoſſet es auf. Oder nehmet nur rein-gemahlenes Malz, thut es in ein rein Gefäſſe, gieſſet Bier darein, rühret es durch einander, und gieſſet es alſo ins Faß, ſo wirds auch bald aufſtoſſen. Oder, thut das gemahlene Malz in ein Tüchlein, und hänget es alſo hinein. Oder, nehmet ein Stücke von einem friſchen Rettig, ſchneidet daſſelbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, ſo ſtoſſet das Bier auf und wird gut. Wann man ſauer Bier hat, ſo nicht aufſtoſſen will, ſo nehme man zu einem ſechs-eymerigen Faſſe, Krafft-Mehl oder Stärcke, Weitzen-Mehl, weiſſen Senff, büchene Aſche, iedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Saltz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum ſauern Biere, ſo ſtoſſet es friſch auf; will es aber ja noch nicht aufſtoſſen, ſo gieſſe heiß Pech in das ſaure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe iſt, und ſchneidet Büſchelein davon, hänget ſie in das Bier-Faß ſo ſtoſſet das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier.

Aufſtoſſen oder Aufſtößig werden, ſagt man ſowohl von lebloſen Dingen, wann ſie ihre gute Eigenſchafft und Beſchaffenheit verändern, und ſich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel vom Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorſtehende Kranckheit vermuthen kan, von ſich giebt, indeme es nicht freſſen will, und ſonſten wider Gewohnheit, unluſtig iſt, ohne, daß man noch die eigentliche Kranckheit deſſelben gewiß entdecken kan. Wider das Aufſtoſſen des Weines darff man nur von den Stengeln abgeſtreifftte Roßmarin-Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmt Vera-Alaun, ſtöſſet ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Wein unter einander. Oder, nehmet ie zu zwey Eymern Weins einen Apffel, ſchneidet ſelbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Kriebs oder die Roſen ſamt den Kernen heraus, ſchnüret die beeden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterſt ein Kieſelſteinlein daran, laſſet ſie alſo durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und ſchlaget das Faß hierauf, ſo wird der aufgeſtoſſene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufſtöſſet, und nicht freſſen will, ſoll man demſelben alſobald den dritten Kern ſtechen, und ziemlich wohl bluten laſſen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Saltz und Wohlgemuth reiben, und endlich ihm in iedes Naſen-Loch ein Wiſchlein Heu ſtecken, damit es brauſend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll fœnum græcum, geſtoſſen, in Wein wohl geſotten, und gieſſe es dann dem Pferde laulicht ein. Wann ein Stücke Rind-Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufſtößig wird, ſo nehme man groſſen Roß-Schwefel und Antimonium oder Spies-Glas, iedes gleich viel, ſtoſſe oder ſchabe iedes gar klein und klar, laſſe ſich aber den Staub vom Spies-Glas nicht in den Mund geben, miſche beede Stücken unter einander, und gebe einem Pferde, Ochſen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte-Stücke aber ein Loth; Einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, miſche es unter eine Hand voll naß-gemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblaſen werde. Es muß aber demſelben früh morgens nüchtern zu freſſen gegeben werden, und nach Verlauff dreyer Stunden kan man ihm erſt ſein gewöhnliches Freſſen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in ſeinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fähret ſo

fort,

Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzulesen. In der gründlichen Erkänntniß dergleichen Auges und seiner Beschaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das *oculiren* und *absencken* geschichet. Es kommen aber diese Augen jährlich gleichsam als neue Geburten gegen den Herbst mit einer schuppigten Haut umgeben an den gedachten Gewächsen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Safft wieder in den Baum getreten, und solalich in ihre Wurtzeln auch gekommen, da sie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den sie vermittelst erwehnter eigenen Wurtzel bekommen, sich aufthun und neue Schößlinge abgeben.

Augen-Gebrechen. Diesen sind unter allen zahmen Thieren die Pferde am meisten unterworffen, weil sie öffters in kalten und übelriechenden Stallungen stehen, sich über ihr Vermögen strapaziren und ausmergeln lassen, und manchesmahl, aus Hunger genöthiget, etwas essen müssen, das ihnen weder annehmlich noch gesund ist. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behafftet seyen, weil sie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, sondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde sind folgende: 1) Trübe Augen; diese werden wieder klar, wann man frisches mit Honig vermengtes Brunnen-Wasser dem Pferde in die Augen sprützet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Qvintlein gestossenen weissen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfeuer setzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen streichet. Oder: Wann man das schönste weisse Semmel-Brod zu Schnitten schneidet, und iede Schnitte an einem Faden beym Ofen hänget, daß sie wohl dürre werden, nachgehends die Schnitten, neben- und nicht auf einander in eine Schüssel leget, guten starcken Wein daran giesset, und solche, wann sie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver stösset, und dem Pferde davon in die Augen bläset, so ziehet es alles trübe und unsaubere heraus. 2) Flüßige oder trieffende Augen macht man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder getränckt, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänglein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet zwey Loth Saltz, zwey Loth Vitriol, und zwey Maaß-Kannen frisch Brunnen-Wasser, thut dieses alles in ein Glas, lassets an der Sonnen distilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, so rühret es wohl durch einander, und streichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferd in die Augen. 3) Geschwollene Augen werden curirt, wann man das Weisse von dreyen Eyern, in einem Schüsselein wohl unter einander schlägt, und, wann solches geschehen, einen Löffel voll Honig, und einen Löffel voll Rosen-Wasser dazu nimmt, folglich ein reines, etwan sechs oder acht mahl zusammen gelegte Tüchlein damit netzet, und es dem Pferd über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebrannten Wasser aus Wegwart Blumen gewaschen werden. Oder: Nimm weissen Weyrauch, das Marck aus einen Lamms-Bein, Campfer, Fischbein (*ossa sepiæ*) und Schnecken-Häuslein, iedes ein Pfund. Rosen-Oel anderthalb Loth, das vermisch mit dem Weissen von einem Ey und streichs den Pferd über die Augen. 5) Wund-geschlagen-oder gestossene Augen wollen nichts scharffes oder bitteres leiden, weilen der Schaden nur dadurch vergrössert wird, dahero salbe man solche aussen her mit dem Weissen von einem frischen Ey, ingleichen mit dem Safft von der Scabiosa (Apostem- oder Grind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man siede dieses Kraut und wasche sie mit dem Wasser. Oder: Man nehme ein frisch Brosamen Rocken-Brod, leg es in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Pferd über das beschädigte Auge, so wird es helffen und keinen Schaden weiter einreissen lassen. Oder: Nehmet Odermennige Rosen-Wasser, Nacht-Schatten-Wasser, das Weisse von einem Ey und Hanff-Werck, machet ein Pflaster daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und hefftet es auf, daß es sich nicht reiben kan; Nehmet dann Hasen-Schmaltz, zerlassets und streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Aug, das vertreibet den Schaden. Item Wann ein Pferd ins Auge geschlagen, soll man ihm solches täglich vier- oder fünff mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen-Wasser und Wasser-Wegerich-Wasser mit pulverisirtem Zucker-Candi vermengen, und also vier- oder fünff mahl das Auge damit bestreichen. 6) Hitzige Augen, welche so beschaffen, daß zu besorgen, es mögte gar das Gesicht darüber verlohren gehen, müssen alle Morgen früh mit frischem Brunnen-Wasser ausgewaschen werden. Dem Pferde aber muß man wann der Mond acht Tage alt ist, Wolgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurtzeln in Futter zu essen geben, und es etliche Monden nach einander continuiren. Man kan auch blauen Veiel, und Saltz, iedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Baum, Weyrauch und Myrrhen, iedes eine Untze gepülvert, mit Eßig Baum-Oel und einem halben Pfunde Honig vermischen, und dem Pferd in die Augen streichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben wann man Siegmars-Kraut auf Lateinisch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurtzel davon demselben an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zusammen in ein Glas thun, hernach ein halb Qvartier guten Wein daran giessen, das Glas gar wohl vermachen und alsdann drey Tage in warmen Sand setzen. Diesen Liquorem streichet oder spritze man dem Pferd in die Augen, und hefftet solches auf, daß es sich nicht reiben kan: Oder man nehme Honig und frische ungesaltzene Butter iedes anderthalb Loth, Aschen-Schmaltz anderthalb Qventlein, ein paar Schnecken-Häuser

einen Mus Weiher wohl unter einander, wie hier Hans Heinrich, Christoph Ludwig, Friedrich Erich, und zum Theil Vornamen, die sonst einige einzeln führen, wie Friedrich Wilhelm, Christian Ernst, Georg Albrecht, Georg Friedrich, Christoph Ludwig, Friedrich Erich, Christoph Ludwig, Friedrich Erich, Christoph Ludwig, Friedrich Er

lecutiſchen- oder auch ſogenannten Trut-Hünern am ſieben und zwantzigſten Tag, das iſt, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier Wochen, oder am dreyßigſten bis ein und dreyßigſten Tag; bey den Tauben in zwantzig Tagen. Bey dieſen letzten iſt, als etwas artiges anzumercken die Umwechslung, die ſie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, ſo ſich zuſammen gehalten hat, wechſelt einander in der Arbeit ab, ſo, daß bald der Tauber, bald die Täubin über die Eyer zu ſitzen kommt. Die Hüner pflegen auch Gänſe und Enten-Eyer auszubrüten; Die Trut-Hüner aber brüten alle ihnen untergeleate Eyer, es ſeyen Pfauen-Hüner- Gänſe- Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der groſſen Sorgfalt aus.

Eyer ohne Hennen auszubrüten, geſchiehet folgender geſtalt: Man nimmt Tauben- oder Hüner-Koth, ſtoſſet ihn klein, und läſſet ihn in einem Kaſten oder andern warmen Ort durch ein groſſes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt: Auf dieſen legt man zarte Hüner-Federn, und ſetzt die Eyer alſo ein, daß ſie mit den Spitzen über ſich ſtehen, und keines das andere berühre. Darnach ſchüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis ſie ganz und gar bedecket ſind; in dieſem Stand läſſet man ſie zween oder drey Tage ruhig ſtehen, die folgende Zeit aber muß man ſie täglich einmahl, doch ſubtil und gemach, umwenden. Nach zwantzig Tagen, wenn die Hünlein ſich anfangen auszubicken und doch nicht völlig durchbicken können ſo hilfft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, leget hernach die junge Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne darzu, die ſie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tauſend Eyer können ausgebrütet werden, davon iſt eine ausführliche Nachricht unter dem Wort Brut-Ofen zu finden.

Ausdreſchen, heiſſet entweder die Körner mit dem Driſchel oder Dreſch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreſchen; oder im andern Verſtande, wenn man mit dem Reſt des vorhanden geweſenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreſchen übrig hat.

Ausfallen, wann die Feld-Früchte dergeſtalt überſtändig, das iſt, überreiff werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze ſo zuſammen ſchrumpfft oder auffſpringt, daß ſolche den Saamen nicht mehr halten können, ſondern dieſen fallen laſſen, oder auslauffen müſſen.

Ausfallen, iſt ein Garten-Terminus, der inſonderheit von denen Nelcken gebräuchlich. Wenn nemlich die Biſarden, welche von vier bis fünff Farben geweſen, aus der Art ſchlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar in eine ſich verändern. Sonſt wird dieſes Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heiſſet, dieſer Guß iſt wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, ſo in einem langen Zopff einverflochten worden, wieder aufgelöſet wird; wie bey dem Frauenzimmer das Haar, daraus ſie das Neſt auf den Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, wird genennet diejenige Verrichtung eines Menſchen, da er in gewiſſer Abſicht etwas von ſeinem beſitzenden Gut einem andern zu eigen übergiebt, daß dieſer damit nach ſeinem Gefallen umgehen könne. Man theilet ſie ein in nothdurfftige oder ordentliche, welche; E. die Herren-Gefälle und alles begreiffen, was der Menſch zu ſeines Leibes Nahrung und Nothdurfft täglich anſchaffen muß, und in unnothdurfftige oder überflüſſige, welche über die vorige meiſt aus bloſſer Wolluſt gemachet werden und daher ohne des Menſchen Schaden gar wohl unterbleiben können. Wie nun in dieſen Stücken die Menſchen ungleich geſinnet, ſo, daß einer nicht nur die überflüſſigen Ausgaben haſſet, ſondern noch wohl gar von denen nöthigen und ordentlichen immer abzubrechen eifrig bemühet iſt: Da hingegen ein anderer ſich in den überflüſſigen nicht zu mäßigen weiß; Alſo ſuchet ein treuer Haushalter dieſe laſterhaffte Arten zu meiden, und zwiſchen dem Geitz und der Verſchwendung die Mittel-Straſſe, nemlich die Sparſamkeit, zu erwehlen. Was im übrigen ſonſt bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort Rechnung nachgeleſen werden.

Ausgeben, heiſſet von dem in einer Haushaltung ſich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Geſinde ſo viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Beſtellung der Küche, und Verſorgung der verlangten Mahlzeit auf einmahl an Fleiſch, Zugemüſe, Gewürtz, Eyern, Butter u. ſ. f. benöthiget iſt. Weil nun inſonderheit auf dem Lande bey einer groſſen und weitläufftigen Haushaltung, oder aus andern Umſtänden eine Haus-Frau dergleichen Bemühung nicht allezeit ſelbſt über ſich nehmen kan, pfleget ſie einer eigenen und offt beſonders darzu angenommenen redlichen Weibs-Perſon dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil darzu meiſt ledige und muntere Perſonen erwehlet werden, insgemein aber eine Ausgeberin genennet wird. Dieſe Perſon übernimmt nicht nur nach einem gewiſſen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in ſo mancherley Victualien und andern Mobilien beſtehet, ſondern berechnet treulich den Abgang, und iſt beſorget, dieſen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu erſetzen.

Ausgelaugte Erde, wird inſonderheit derjenige Theil der Aſche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Salz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß iede Aſche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Salz und Erde beſtehe. Solche ausgelaugte Erde iſt eine ungemeine Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort Aſche mit mehrern Erwehnung geſchehen.

Ausgeſchnittene Math, ſiehe Math.

Ausgeſiebtes, heiſſet man das geringe Getreyde, Treſpen, Raden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, ſo bey dem reinemachen des Saamens oder Mahl-Getrey-

Advertisement

Dr. Williams' Pink Pills for Pale People

Are a Blood Builder and Nerve Restorer

They Make Rich, Red Blood and Bring Health to Every Part of the Body

Mrs. Alice Hartwell, Bridgeport, Conn., says: "I was pale and weak, had no appetite, and suffered from dizziness and palpitation of the heart. Dr. Williams' Pink Pills restored my health in a few weeks. I cannot praise them too highly."

Mr. Thomas Greenleaf, Rockford, Ill., says: "After the grippe left me with a terrible cough and weakness, I took Dr. Williams' Pink Pills and was soon well again. They are the best medicine I ever used."

Miss Ruth Pemberton, Lowell, Mass., says: "I was a pale, nervous girl and could not sleep. Dr. Williams' Pink Pills gave me new blood and new life. I am now strong and well."

Mrs. Emma Kirkwood, Dayton, Ohio, says: "My husband was run down from overwork and could not eat. Dr. Williams' Pink Pills built him up wonderfully. He gained flesh and color."

Mr. Peter Vandenberg, Albany, N. Y., says: "I had rheumatism in my shoulders and back. Dr. Williams' Pink Pills relieved the pain and I have had no return of it."

Miss Clara Whitmore, Springfield, Mass., says: "I was troubled with headaches and dizziness. Dr. Williams' Pink Pills cured me and I have not had a headache since."

Mr. Frank Dolliver, Portland, Me., says: "I was a railroad engineer and my nerves were shattered. Dr. Williams' Pink Pills restored my nerves and I am back at my post."

Mrs. Agnes Fairchild, Utica, N. Y., says: "I had a pain in my side and could not lie down. Dr. Williams' Pink Pills relieved me and I sleep well now."

Mr. Joseph Tremblay, Manchester, N. H., says: "I was weak after typhoid fever. Dr. Williams' Pink Pills gave me strength and I am now a well man."

Miss Lucy Hartwell, Bridgeport, Conn., says: "I was pale and weak, had no appetite, and suffered from dizziness and palpitation of the heart. Dr. Williams' Pink Pills restored my health in a few weeks. I cannot praise them too highly."

Mr. Thomas Greenleaf, Rockford, Ill., says: "After the grippe left me with a terrible cough and weakness, I took Dr. Williams' Pink Pills and was soon well again. They are the best medicine I ever used."

Miss Ruth Pemberton, Lowell, Mass., says: "I was a pale, nervous girl and could not sleep. Dr. Williams' Pink Pills gave me new blood and new life. I am now strong and well."

Mrs. Emma Kirkwood, Dayton, Ohio, says: "My husband was run down from overwork and could not eat. Dr. Williams' Pink Pills built him up wonderfully. He gained flesh and color."

Mr. Peter Vandenberg, Albany, N. Y., says: "I had rheumatism in my shoulders and back. Dr. Williams' Pink Pills relieved the pain and I have had no return of it."

Miss Clara Whitmore, Springfield, Mass., says: "I was troubled with headaches and dizziness. Dr. Williams' Pink Pills cured me and I have not had a headache since."

Mr. Frank Dolliver, Portland, Me., says: "I was a railroad engineer and my nerves were shattered. Dr. Williams' Pink Pills restored my nerves and I am back at my post."

Mrs. Agnes Fairchild, Utica, N. Y., says: "I had a pain in my side and could not lie down. Dr. Williams' Pink Pills relieved me and I sleep well now."

Mr. Joseph Tremblay, Manchester, N. H., says: "I was weak after typhoid fever. Dr. Williams' Pink Pills gave me strength and I am now a well man."

Miss Lucy Hartwell, Bridgeport, Conn., says: "I was pale and weak, had no appetite, and suffered from dizziness and palpitation of the heart. Dr. Williams' Pink Pills restored my health in a few weeks. I cannot praise them too highly."

Mr. Thomas Greenleaf, Rockford, Ill., says: "After the grippe left me with a terrible cough and weakness, I took Dr. Williams' Pink Pills and was soon well again. They are the best medicine I ever used."

Miss Ruth Pemberton, Lowell, Mass., says: "I was a pale, nervous girl and could not sleep. Dr. Williams' Pink Pills gave me new blood and new life. I am now strong and well."

Mrs. Emma Kirkwood, Dayton, Ohio, says: "My husband was run down from overwork and could not eat. Dr. Williams' Pink Pills built him up wonderfully. He gained flesh and color."

Mr. Peter Vandenberg, Albany, N. Y., says: "I had rheumatism in my shoulders and back. Dr. Williams' Pink Pills relieved the pain and I have had no return of it."

Miss Clara Whitmore, Springfield, Mass., says: "I was troubled with headaches and dizziness. Dr. Williams' Pink Pills cured me and I have not had a headache since."

Mr. Frank Dolliver, Portland, Me., says: "I was a railroad engineer and my nerves were shattered. Dr. Williams' Pink Pills restored my nerves and I am back at my post."

Mrs. Agnes Fairchild, Utica, N. Y., says: "I had a pain in my side and could not lie down. Dr. Williams' Pink Pills relieved me and I sleep well now."

Mr. Joseph Tremblay, Manchester, N. H., says: "I was weak after typhoid fever. Dr. Williams' Pink Pills gave me strength and I am now a well man."

Schaaf-Mist auf das Feld geführet werden muß, ausgemistet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey der Jägerey dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen denen Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten auswirfft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährde vor dem Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus denen Nestern holen.

Ausnehmen, heisset auch das vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupffte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingeweyde heraus nehmen; Wird auch von denen Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

Auspressen, den Safft oder das Oel aus einer Frucht, vermittels einer Machine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiten (den Haber ausreiten,) ist eine Art den Haber zu dreschen, da man denselben entweder auf einer ordentlichen länglichten Scheun-Tenne, oder auf einer besonders darzu verfertigten, so genannten Reit-Tenne durch die Pferde austreten lässet. Siehe Dreschen.

Ausreuten oder Ausrotten, Stöcker von abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäume, Sträucher, Pflantzen ꝛc. mit Strumpff und Stiel aus der Erde schaffen. Siehe Ausstocken.

Ausringen, Wäsche, heisset aus der reingewaschenen und ausgespühlten Wäsche das Wasser durch Zusammendrehung eines iedes Stückes heraus winden und bringen.

Aussaat ist die Summa desjenigen Saamens an Scheffeln, Vierteln, und Metzen, welchen ein Haus-Vater in sein Winter- und Sommer-Feld gestreuet. Hierüber soll derselbe sowohl, als insonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hofmeister eines Gutes jährlich sein richtiges Register, so das

Aussaat-Register genennet wird, führen, sowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Ursachen willen, als auch den reichen Seegen GOttes, in Gegeneinander-haltung der Aussaat, und des Ausdrusches, daraus ersehen zu können. Solcher Aussaat-Register muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Aussaat, und das andere über das Winter-Getreyde oder die Herbst-Aussaat, da dann erstlich in solchen die Numer oder Bey-Nahmen und die Lage eines ieden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des besäeten Stückes, dann, wie viel Fuder Dünger und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Pferch darauf gestanden, wer den Mist gebreitet, und endlich wie viel an Scheffeln auf iedes Stücke gesäet worden, angemercket werden muß.

Aussäen, siehe Säen.

Aussatz der Bäume, welcher auch von einigen der Grind oder die Räudigkeit genennet wird, ist ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkömt, wann man sie nemlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorhero gegen der Sonnen gestanden; Oder, wann man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Ubel kan durch Abschab- oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Den abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen so wird er eine schöne und geschlachte Rinde bekommen.

Aussatz der Schweine, also werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genannt. Siehe Finnen.

Aussaugen heisset, die Felder durch seltenes Düngen und offtmahliges Bestellen dergestalt ausmergeln, und von allem Safft entblossen daß sie, die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geschiehet von üblen Haushältern, welche den Mist lieber verkauffen und das Geld versauffen als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbsten eine Güte thun solten. Ein anderes

Aussaugen, geschiehet durch gewisse Früchte welche die Feuchtigkeit und den Safft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmals nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er gebauet wird dergestalt aussauget, und abödet, daß dieselben zum Korn- und Weitzen-Bau fast undienlich dadurch gemacht werden. Gleiches thut die Waide (Weyde) und andere Pflantzen mehr.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschiessen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Bestättigungs-Jagen, das gejagte Wildpret, von der Herrschafft aus denen Zelten, oder dem sogenannten Schirm geschossen wird, es sey hernach zu Lande oder bey einer Wasser-Jagd. Siehe Abjagen und Wasser-Jagd.

Ausschirren, siehe Abgeschirren.

Ausschlagen, wann die Bäume im Frühling ihr Laub wieder treiben und ausstossen.

Ausschlagen, wird von dem Holtz gesaget wenn die Zimmerleute solches viereckigt beschlagen; darbey bedienen sie sich anfänglich einer Schnur, durch deren Schlag sie, nachdem solche mit Kreide vorhero bestrichen und etlichmahl durch selbige gezogen worden, die gerade Linie auf das Holtz schlagen; Nach dieser hauen sie mit ihren Zimmer-Aexten hier und da bis an den Schnur-Schlag ein, so denn beschlagen sie den Stamm aus dem Grobsten mit der Axt nach den Schnur-Schlag gerade und endlich durch das Schlicht-Beil glatt.

Ausschlieffen, siehe Auskriechen.

Ausseimen, heißt das Roos oder Gewürck von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

Aussieben, heißt das geringe Getreyde vermittelst der Siebe von dem guten absondern

daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib öffnet, verlieren, müssen in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf geleget werden. Die man einsaltzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse irdene Töpffe bergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Caneel, und grünem in Saamen geschossenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erst-benannten Specien, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorhero ein wenig gewässert, oder nur in frischem Wasser abgespielet werden. Frische Austern pfleget man also zuzurichten: Das Barstige an denen Schalen wird zuförderst mit einem starcken Messer herunter geklopffet, denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie einige zu thun pflegen, im Wasser wasche, weil zuweilen manche Auster offen, da denn das Wasser hinein laufen und dadurch der Auster-Geschmack verderbt werden kan; wie nun durch dieses starcke Messerklopffen sich die Schalen schon ein wenig öffnen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet selbige in die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß eine Schale etwas tief, die andere hergegen gantz platt ist. In denen See-Städten pfleget man sie alsdenn bey einem Glas Weine gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber und Pfeffer zu würtzen, welches man vor die gesündeste Zubereitung hält, iedoch sind die auf gleiche Art vorbereitete, in ihrer Schalen mit ausgelassener Butter auf einem Kohl-Feuer gebratenen, und mit klar-geriebener Semmel, klein-geschnittenen Citronen-Schalen und gestossener Muscaten-Blüthe oder Pfeffer bestreuten, wohl die annehmlichsten, wenn sie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem sie braten, wohl acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Lufft. Die Ausgeschnittenen thun man wie Sardellen, mit Essig, Baum-Oel und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten. Z. E. mit Sauer-Kraut, diese werden vorhero ein wenig gewässert, und darauf in einem Tiegel oder Casserol, mit recht rein-ausgewaschener Butter über dem Feuer passiret. Hierauf nehmet halb gar gekochtes Sauer-Kraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht zu klein, lasset es in Butter ein wenig schweissen, giesset dicken sauren Rahm darunter, und lasset es zusammen durch einander dämpffen. Machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Krantz, schmieret sie mit Butter, und überziehet die gantze Schüssel mit Kraut; Leget alsdenn eine Lage Austern und etwas scheiblicht geschnittenes Rinder-Marck, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechsel-weiß so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist, so daß das Kraut oben beschliesset. Endlich giesset oben darüber her ein wenig zerlassene Butter, streuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Austern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwischen ein Stücklein Speck oder Rinder-Marck komme, tunket diese in Butter, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüthen, und bratet sie gelinde auf einem Rost, so könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich aufgarniren. Die Asche von denen Austern machet die Zähne weiß, ist gut für alte Geschwäre und wird zu gedruckten Pferden gebraucht. An der Meer-Küsten, wo man die Austern häufig findet, wird aus ihren Schalen ein trefflicher Kalch gebrannt, welcher aber nicht zum Tünchen an freyer Lufft dienet.

Austreiben, heisset das Vieh auf die Weyde treiben. Solches soll im Frühling und Herbst nicht ehender geschehen, als wenn die Sonne sich schon mercklich erhöhet hat; Wenn aber starcke Nebel gefallen, soll das Vieh nicht austgetrieben, sondern lieber daheim in Ställen gelassen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne krank.

Austroisseln, Austrotzeln, wird von Leinwand und andern gewürckten Zeugen gesaget, wenn an einem Ende, wo keine Saal-Leiste, die in einander gewürckte Fäden sich ausziehen. Solches lässet sich an verschiedenen seidenen Zeugen, die gerne dergleichen Art an sich haben, verwehren, wenn man sie an solchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern besänget, und mit dem davon geschmoltzenen Wachs bestreichet. Zuweilen werden auch im Nähen aus Messeltuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Over-Fäden ausgezogen, dieselben an dem Orte bestochen, die übrigen Fäden aber gleichsam als Franken hangen gelassen, oder man verknüpffet solche, und lässet sie als Trotteln hangen.

Auswachsen geschicht, wann in der Erndte, da das geschnittene oder gehauene Getreyde noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachsen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten widerfähret.

Auswerffen, ist ein Jäger-Terminus, und wird gesagt, wenn man dem Thiere das Eingeweyde ausschüttet, und es wegleget.

Auswintern, ein Thier, Vogel ꝛc. oder eine Frucht, Pflantze ꝛc. den Winter durch respective mit Futter, oder guter Pfleg- und Wartung in erwünschtem Stande erhalten.

Auswipffeln heisset den Gipffel oder Wipffel eines Baumes abhauen. Es geschiehet solches gemeiniglich an den Tannen, Fichten, Kranneweth- oder Wacholderbeer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern acholet werden. Weilen nun dadurch viel junges Holtz verderbet und zuschanden gemachet wird, als ist es billig in denen Forst-Ordnungen verboten; denn die Wirthe und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reisicht geflochtene Büsche oder Krantze gebrauchen.

Auswircken, heisset das überflüßige an dem Horn oder Huf eines Pferdes mit dem Wirck-Eisen oder Wirck-Messer ausschneiden, daß das aufzuschlagende Huf-Eisen wieder füglich liegen könne. An den Vorder-Füssen muß vornen her mehr ausgewircket werden, und sehr wenig hinterwärts nach den Stollen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hüfe haben, soll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt ist, wohl auswircken lassen. An denen sogenannten Esels-Hüfen, da nemlich ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, soll man die Wände mit dem Wirck-Eisen wohl nieder, und bey denen Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hüfe nieder, und bey den Fersen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Siehe Beschlagen der Pferde.

Auswircken, heisset den Teig, wann er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Fäusten rechtschaffen durcharbeiten, daß er fein feste wird. Siehe Brod backen.

Auswircken, siehe Zerwircken, als welches besser gesprochen ist.

Auszacken, heisset allerley weiß Geräthe an Manscheiten, Krausen, Halstüchern, Schürtzen, oder ausser diesem andere Sachen, aus Flohr, Tuch, Taffent, und andern mehr bestehend, Bogenweise an den Enden ausschweiffen, solche entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, und mit kleinen saubern Zäckgen besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bey Tuch, Leder, Taffent und dergleichen, eines darzu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kan, um solches in kleine Bogen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket seyn.

Auszehenden, siehe Abzehenden.

Ausziehen oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehro getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplattet wird, ausziehen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holtzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der Auszug genennet werden.

Axe, siehe Achse.

Axt, ist ein nothwendiges und iederman bekanntes eisernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches fornen scharff-schneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Oehr, oder Loch versehen ist, den höltzernen Stiel, so man den Axt-Helm nennet, und von büchenen-ahornen- oder andern harten Holtze gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holtz-Verständige, wie der Herr von Carlowitz in seiner Sylvicultura oeconomica, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlagen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden können, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse; welche Meynung man jedoch auf ihren Werth und Unwerth beruhen lässet.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyso, sonst auch Fraxinus flore cæruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weisse Lotus-Baum genennet, wächset in den Morgenländern, sonderlich um Trivoli, ingleichen in der Americanischen Landschafft Virginien in grosser Menge, und wird daselbst ein grosser Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum, so aber von einer schönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weiß, wie jene, gesetzt sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio schöne gestirnte blaulich- oder bräunliche Blumen, mit langen Stielen, welche Trauben-weise beysammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die länglichten, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den gantzen Winter über an dem Baum hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs-eckigter Stein, und in demselben ein länglichtes Kernlein, welches giftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Saamen, welcher meistens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Töpffe vermehret.

Bach, ist ein entweder aus einer Qvelle entspringendes, oder wegen starcken angehaltenen Regens, nicht weniger geschmoltzenen Schnees von Gebürgen herab-schiessendes Gewässer, so man einen Gieß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitetes kleines Wasser, welches in seinen selbst- und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fliesset, und entweder immerzu, oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischerey mit gehöret. Er wird von einem Flusse, sowohl der Grösse nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausspruch derer jenigen so nahe bey demselben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach gehalten haben, unterschieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienten, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich; etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter fast gantz aus daß nur etliche wenige Dümpffel davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gieß-Bach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Qvellen stärckere Adern führen, ob sie schon nach Beschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, sondern rinnen und fliessen auch fort und fort, und diese können sowohl die Küchen mit

Google

Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Quellen aus den Gebürgen herfliessen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und dergleichen Fische. Sonderlich aber geniessen diejenigen Bäche, so nächst in einen grossen Fluß sich ergiessen, einen grossen Vortheil vor andern nicht so bequem gelegenen Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, sondern auch, wann die Wasser durch Güsse sich aufschwellen, die Fische gern in die kleinern Neben-Wasser austreten, darinnen sie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weiden-Stöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbey hat ein Haus-Vater zu mercken, daß er durch Bäche, worinnen Fische und Krebse gehen, weder eine Furt verstatten, viel weniger Flachs darinnen rösten lassen solle, weilen nicht allein die Fische dadurch verunruhiget, sondern auch die Wasser unrein, faul und stinckend gemacht werden.

Bachbungen oder Wasserbungen, Wasserpelck, Wasser-Gauchheil, ist ein Kraut, das gerne an den auslauffenden Brunnen-Adern, und sonderlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeiniglich aber neben der Bach-Müntze zu wachsen pflegt. Man hat dessen zweyerley Gattungen. Die erste hat rundlichte, fette, safftige und ein wenig zerkerbte Blätter wie die Bohnen, daher dieses einige auch Bach-Bohnen nennen, von safft-grüner Farbe; dicke, runde und röthliche Stengel, die sich zur Erde neigen. Zwischen denen Stengeln und Blättern wachsen licht-blaue Blümlein in Gestalt einer Aehre heraus. Die Wurtzel hat viele weisse Zasern. Die andere Gattung hat länglichte Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein in Aehren-Gestalt empor, welche mit blauen oder purpur-farbenen Blümlein besetzet sind, denen die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden so wohl zur Spoise, als zur Artzney mit sonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan sie, weil sie noch jung sind, wie den Brunnkreß, dafür sie offtmahls von den Leuten verkaufft wird, zu einem Sallat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft, auf vier Loth, oder das davon destillirte Wasser auf acht bis zehen Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das scharbockische, versaltzene, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Wassersucht, treibet den Harn, und ist gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkresse, Löffelkraut, Wegerich und dergleichen mit destilliren, oder den daraus gepreßten Safft mit dem Bachbungen-Safft vermischen, und also gebrauchen. Mit Eßig und Butter gesotten und warm übergelegt, stillet es die Rose oder das Rothlauff und alle andere Geschwulsten. Zu einem Pflaster in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden, welche vom Scharbock herkommen; So ist es auch gut für die Geschwulst und Räudigkeit der Pferde.

Bache oder Leene, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Diesen Nahmen bekommt es nicht ehender, als bis es zwey Jahr alt ist, da es dann dargegen den Nahmen Frischling, den es bishero getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunfft-Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen offtmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunfft-Zeit ist um Andred, und dann frischet sie um Lichtmeß. Tragen also die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Fohre, siehe Forelle.

Bach-Haase, ist unter dem gemeinen Volck in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht-gekochten Zugemüses, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen Land-Lauffer, ingemein und am gewöhnlichsten aber ein Wasser-Mus nennet.

Bach-Holder, s. Schwelcken.

Bach-Hündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schlieffer, welche sich auf den Biber- und Fisch-Otter-Fang abrichten lassen.

Bach-Kreßlein, s. Grundel.

Bachmat, ist der Nahme von einer Art Podolischer Pferde, welche von so harten Hufen, daß sie das Beschlagen nicht bedürffen. Sie dauren auf Reisen überaus wohl aus, taugen aber dennoch besser an ebene, als steinigte und gebürgige Orte.

Bach-Müntze, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächset, und der wilden Müntze gleich siehet, ausser, daß sie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohlen, safftigen Stengel, dieser aber viele mit bleichen Blümlein besetzte Neben-Aestlein hat. Dieses Kraut blühet im Junio und Julio. In weissen Wein gesotten, und davon getruncken, befordert den verstandenen Harn, zertheilet die Winde, und tödtet die Würmer. Die frischen Blätter Pflaster-weise auf die Stirn und Schläffe gelegt, stillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmertzen, und heilen die Wespen- und Bienen-Stiche; eben dergleichen frische Blätter zerrieben und vor die Nase gehalten, oder in die Nasen-Löcher gesteckt, reinigen das Haupt, stärcken das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachstelze, ist ein kleiner hochbeinigter Vogel, welcher mit seinem Schwantz auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, iedoch nur seiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Wassern aufhält, auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben. Es sind zweyerley Arten derselben, nemlich die schwartz-kehlichte und die gelbe. Die schwartz-kehlichte, so von einigen auch die weisse Bachstelze genennet wird, ist am Kopff und Rücken hinunter aschen-farb, hat aber vornen gegen den Schnabel zu ein schwartzes

Bläs-

Digitized by Google

kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermischen, oder an Fleisch und Hüner kochen. Die Wurtzel, Kraut und Saamen in Wein, oder, wer dergleichen nicht trincken kan, in Wasser gesotten, und die durchgeseihete Brühe Morgens und Abends getruncken, ist ein treffliches Mittel wider oberwehnte Beschwerungen des Lenden-Nieren- und Blasen-Steins.

Back-Bret, heisset man das dünne und runde höltzerne Bret, so man in der Küche bey dem Backen nöthig hat. Siehe unten Küchen-Bret.

Back-Döse, siehe Döse.

Backen, sind Oerter oder Löcher im Wasser, sie mögen unter Steinen, Felsen, Baum-Wurtzeln, alten Stöckern, oder im Ufer seyn, wohin sich die Fische zu retiriren pflegen.

Backen, ist eine der vornehmsten und nöthigsten Verrichtungen bey einer Haushaltung, da vermittelst des Feuers Hitze eine Speise entweder in dem Ofen oder auf dem Heerd gar gemachet, und wohlschmeckend zugerichtet wird. Es erfordert aber das Backen nach der Art der Speisen, die dadurch zubereitet werden sollen, eine besondere Wissenschafft. Also ist ein anders das Brod-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Zucker-Backen: noch ein anders ist dasjenige Backen, so von dem Koche in der Küchen vorgenommen wird, da er nicht nur nebst den Torten, Pasteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebackens zuzurichten, sondern auch verschiedene Arten der Fische zu backen geschickt ist, von welchen allen an seinem Orte, und sonderlich unter gegenwärtigen Worten mit mehrern Meldung geschiehet.

Backen, wird auch bey dem Obst an statt Dörren oder Treugen hauptsächlich mit dem Unterscheid gebrauchet, wenn nemlich das theils geschälte, theils ungeschälte Obst durch des Feuers Hitze gedörret worden, dergleichen insonderheit den ungeschälten Pflaumen begegnen muß; da hingegen auch manches an der Sonne und Lufft getrocknet wird, so man insonderheit getreugtes Obst nennet. Dieses Backen pflegt man auf zweyerley Weise vorzunehmen: Entweder man schüttet das Obst, nachdem es eine Zeit vorher gewelcket, in einen Back-Ofen, darinnen kurtz vorher gebacken, und dessen Heerd zuförderst recht reine abgekehret worden, versetzet das Ofen-Loch, lässet es darinnen so lange und offte umwenden, oder nach einem andern Backen wieder dahinein schütten, bis es gnug gedörret; Oder man bedienet sich hierzu, sonderlich wo grosse Gärten sind, und folglich viel Obst erbauet wird, der bequemen und nützlichen Obst-Darren, davon ferner unter diesem Worte nachzusuchen, welche letzte Art wegen ihrer Reinlichkeit so wohl der kurtz vorher beschriebenen, als auch an der Sonne und Lufft zu treugenden Manier allerdings vorzuziehen.

Back-Haus, ist ein besonderes Gebäude, worinnen das Brod vor die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Instrumente aufbehalten werden. Es bestehet solches aus einer Stube, einem geraumen Vor-Haus, und einem tüchtigen Back-Ofen. Die Stube muß mit einem Ofen (worinnen eine Pfanne oder Kessel, das Wasser zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert seyn soll) mit Regalen, die Back-Schüsseln darauf zu setzen oder das Brod darauf zu legen, und mit einem Tisch oder Wirck-Banck versehen seyn. In das Vorhaus gehöret die Back-Schauffel oder sonst auch genennt Brod- und Kuchen-Schiesse oder Schiebe, die Krücken und Kehr-Wische, der Schragen oder das Gestelle, darauf der Back-Trog gestellet wird, und andere dergleichen Geräthe; nicht weniger muß darinnen auch eine Aschen-Grube nebst noch einem übrigen Raum zugegen seyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Wasser aufbehalten kan. In den Städten ist nur einer gewisse Anzahl der Häuser damit berechtiget ordentlich Nahrung davon zu haben, weil ausser diesen nirgends erlaubet ist, einen Back-Ofen aufzuführen. Eines der grösten Back-Häuser ist wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arsenal daselbst gelegen, und das Deutsche Back-Haus zubenahmet, worinnen 150 Back-Oefen vorhanden, welche von lauter deutschen Becker-Knechten versehen werden.

Back-Ofen, ist ein von Stein und Kalch zusammen gesetztes, oder aus purem Lehmen verfertigtes Gebäude, welches entweder in einen Hause mit angebracht wird, oder aber um Feuers-Gefahr willen besonders unter einem Dache stehet, worinnen man das Brod zu backen pfleget, als wordurch er auch, seinem Nahmen nach, von andern Oefen, als: Brat-Brenn Glas-Kalch-Schmeltz-Stuben-Treib-oder Probier- und Ziegel-Oefen sich distinguiret. *Annus*, ein Egypter, soll diesen zuerst erfunden und wie selbiger zu gebrauchen, angegeben haben. Es müssen aber bey einem Back-Ofen fünff Stücke wohl inacht genommen werden nemlich: 1) Die Proportion, so nach der Grösse derjenigen Haushaltung, vor welche man das Brod darinnen backen soll, eingerichtet seyn muß: Denn, wenn er zu klein, müste man denselben desto öffter heitzen, und würde solcher gestalt das Holtz eben so vergeblich versplittert als mit einem allzugrossen Back-Ofen, welcher man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müste. 2) Ein durchaus gleicher Heerd von Ziegel-Steinen, welcher mit besonderm Fleiß und Accuratesse gemacht seyn will, damit er sich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den Seiten herum sencke, weil auf einem ungleichen Heerde die Hitze sich nicht so wohl ausbreitet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter funffzehn, und nicht über vier und zwantzig Zoll hoch seyn soll: Denn ie niedriger das Gewölbe ist, ie besser ist es, und ie leichter lässet es sich auch gegen ein grosses heitzen. Nach diesem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht grösser seyn, als daß man ein Brod ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Lufft-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Grösse seyn müssen, damit sie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines aussen bleibt

da ists enchet, weil daselbst der Ofen nicht so gut erhitzet daher auch das Gebäcke ungleich wird, und umschläget. Durch Hülffe dieser Luft-Löcher brennet das nahe beym Ofen-Loch eingelegte Holtz hurtiger, und hitzet schneller, weil es von dem starck-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geschlagene Lehm-Haube, wie denn auch gedachte Zug-Löcher hoch und derb mit Lehmen überzogen werden sollen.

Back-Ofen-Zinß, ist dasjenige Geld, welches entweder die Unterthanen einer Herrschafft, so einen Bann- oder Zwang-Back-Ofen hat, worinnen sie ihr Brod zu backen verbunden sind, entrichten müssen; oder aber ein Nachbar, der keinen Back-Ofen hat, demjenigen, der ihn in dem seinigen backen lässet, jährl. davor bezahlet.

Back-Radlein, ist ein kleines eisernes oder messingenes ausgezäcktes Rädlein, mit einem Stiel versehen, welches in der Küche beym Backen zu Abschneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schauffel, oder, wie sie an einigen Orten genennet wird, Brod-Scheibe, Schiebe oder Schiesse, ist ein rundes oder viereckigtes dünnes Bret, welches etwas breit und lang, an einer langen Stange fest gemacht ist, worauf man den zu einem Brod formirten Teig legt, um solchen damit füglich einschiessen, und in den Back-Ofen setzen zu können.

Back-Schüssel, ist eine runde, von Stroh oder Weiden geflochtene, oder von Aspen-Holtz ausgedrehete, oben weite und unten eng zusammen lauffende Schüssel, worein der ausgewürckte, und zu einem Brod formirte Teig bis zum Einsetzen geleget wird. Man bedienet sich auch in denen Küchen derer von Holtz ausgeschnitzten oder gedrechselten Schüsseln, so, daß sie zu allerhand gebrauchet werden.

Back-Steine, siehe Ziegel-Steine.

Back-Trog, ist ein langes, höltzernes, aus dem Ganzen gehauen, und hohl gewölbt ausgearbeitetes Gefässe, oben ablang-viereckigt, und unten mulden-förmig, worinnen der Teig zum Brode angemacht wird. Auf den beyden langen Seiten gehen hinten und vornen zwey Handhaben hervor, bey welchen zwey Personen den Back-Trog hin und wieder tragen können. Die besten Back-Tröge werden von Pappelneidenen Stämmen gemacht.

Bad, heisset sowohl der Ort, als auch diejenige Verrichtung selbst, dabey man entweder den ganzen Leib, oder den meisten Theil desselben in Wasser abwäschet und reiniget, oder auch nur zur Gesundheit erwärmet. *Ælianus* meldet von den Dardanen-fischen Illyriern, daß sie, vermöge eines besondern Gesetzes ihre gantze Zeit nicht mehr als dreymahl gebadet werden dürfften, und zwar zum ersten bey ihrer Geburt; das andere mahl bey dem Eintritt in den Ehestand, und zuletzt bey dem Ausgang aus der Welt. Es kan dieses Baden theils in kalten, theils in warmen Wasser angestellet werden. Zum kalten Bad bedienet man sich eines reinen nicht allzu tieffen Flusses, oder eines besonders darzu angelegten und in gewisse Bassins eingefaßten reinen Wassers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinairem am Feuer warm gemachten reinen Wasser, wie in den Bad-Stuben geschiehet, zubereitet werden, theils aber auch in warmem aus der Erde entspringenden, und durch Alaunische, Kupfferige, Salpeterische, Schwefligte, Vitriolische, und dergleichen Mineren gelauffenen Wasser bestehen, dergleichen das Ackner-Carls-Bad, Embser-Schlangen-Töplitzer-Wiesen-Bad u. a. m.; Künstliche, welche zum Theil von den in der Schmeltz-Hütten aus dem Heerde gestochenen heissen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Wasser ablöschet, zubereitet, und insgemein Schlacken-Bäder genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurtzeln, Blumen und Saamen, z. E. von Camillen, Lieb-Stöckeln, Griechischen Heu, Mutter-Kraut, Roßmarien, Stein-Klee, und dergl. sich kochen lassen, um dadurch dem Cörper des Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen Hülffe zu schaffen. Hiernechst lassen sich die Bäder abtheilen in öffentliche und *Privat*-Bäder. Zu denen ersten können gezehlet werden die nur erwehnte natürliche, als das Ackner ꝛc. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad-Stuben. Die letzten aber begreiffen die sogenannten Bade-Zimmer in denen Pallästen grosser Herren, ingleichen gehöret dazu, was bey dem Worte Bad-Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vorkommen, derer man höchst-benöthiget, als wird es nicht unrecht gehandelt seyn, wenn solche in ihrer Ordnung ebenfalls allhier erkläret zu finden. Also ist eine

Bade-Haube, ein oben über dem Kopff zusammen gereihetes weisses Leinen-Tuch, so zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgenähet, dessen man sich bey dem Baden, und sonderlich das Frauenzimmer in diesem Fall bedienet, um die ausgeflochtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade-Mantel, ist ebener massen ein aus weisser Leinwand oben her zusammen gereihetes, aber etwas langes Tuch, so fast einer Weiber-Schürtze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über sich zu hängen pfleget.

Bade-Molde, ist ein von Kupffer meistentheils oval- und flach-getriebenes Gefaß, darinnen das neugebohrne Kind, sowohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereiniget wird.

Bade-Schwamm, siehe Meer-Schwamm.

Bade-Schurtz oder Schürtze, heisset nicht nur das niedere Kleid von Leinewand, welches bey dem Baden die Manns-Personen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; sondern man nennet auch also dasjenige besonders darzu geschnittene Vor-Tuch, dessen sich das Frauenzimmer absonderlich bey dem Schröpffen zu bedienen pfleget. Es hat dieses letzte einen angesetzten und in Falten gelegten Latz, welchen sie von vornen her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schröpffen frey

bleiben

bleiben muß. Diese, nebst der Haube und dem Mantel pfleget man zusammen das Bade-Zeug zu nennen, und solches unter diesem Titul in den Wasch-Registern zu führen.

Bade-Wanne, wird in den Bad-Stuben und auch sonst insgemein dasjenige höltzerne Gefäß genennet, darein eine erwachsene Person sich setzen kan, um theils zur Gesundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaschen und reinigen zu lassen. Das gemeine Volck bedienet sich auch statt der Bade-Molden eines solchen aber ungleich kleinern Gefässes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heisset dieses alsdenn ein Bade-Wänngen.

Bade-Wisch, ist eine von reinem zarten Stroh mit verschiedenen Fäden an einander geheffte Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebrauchet, und ihnen untergebreitet wird.

Badian oder **Stern-Anis**, ist eine ausländische Frucht, welche in der grossen Tartarey gegen China häuffig wächset, und daher auch von einigen Chinesischer oder Sinesischer Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern-Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülse, worinnen die Saamen-Körner sitzen, die Figur eines Sterns von sechs oder sieben Spitzen vorstellet, und einen lieblichen aus Anis und Fenchel vermischten Geruch und Geschmack hat. Der Saame ist länglicht und glänzend, wie der Lein-Saame, aber viel grösser. Den Nahmen Badian hat er von denen Russen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu stärcken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er starck zu denen Wasser-Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geschmack giebet, und dabey zur Magen-Stärckung dienet.

Bad-Stube, heisset insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber bestellte Bader seine Bade-Gäste, mit Baden, Schröpffen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müssen dieselben also angeleget seyn, daß nicht nur viele Personen darinnen zugleich sich aufhalten, und doch nicht von einander gesehen werden können; sondern es wird auch erfordert, daß iedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhete Sitze, und sein eigenes Wasser habe, daß man nach seinem Gefallen sich das Bad selbst warm oder laulich zubereiten könne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieselben etwa wöchentlich, oder auch wohl nur in einigen Wochen einmahl geheitzet zu werden, da denn ein Junge durch die Gassen gehend, und in ein messingen Becken mit einem Kleppel schlagend dadurch anzeiget, daß diesen Tag die Bad-Stube geöffnet werden solle, und man sich derselben bedienen könne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häusern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergestalt mit eingerichtet zu werden, daß sich selbige zugleich zu einem Wasch-Hause mit brauchen lassen.

Der Bad-Stuben-Ruß und Schweiß, der sich von den Wänden sammlen lässet, erweichet die Geschwür, welche noch nicht zeitig seyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beschwerung, ingleichen ist er gut vor die Feig-Warzen.

Bahr, siehe **Eber**.

Bahung, wird genennet, so man ein erkranckes und halb abgestorbenes Glied durch die Wärme, vermittelst der Oeffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird aber dieses auf unterschiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erfordernden Umständen gewisse nützliche Kräuter klein zerschnitten in ein Säckgen gethan, solches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Cofent, oder auch in ordinairem Wasser gekocht, und auf den schadhafften Ort, so warm als man es leiden kan, aufgeleget, auch damit so lange continuiret wird, bis man Hülffe verspüret; oder, man tuncket in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, schlägt es so warm als möglich über den Schaden; oder, man lässet nur den Dampff von selbigen an den preßhafften Ort; oder, man räuchert denselben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieses wohl treffe, und selbiger ja nicht vergeblich vorbey ziehe.

Bäncke, sind höltzerne, von der Erde, durch sogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze, welche entweder beweglich oder fest gemachet. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder Stuffen-weiß über einander gebauet, wie in den Auditoriis auf hohen und niederen Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Banck-Eisen an den Wänden befestiget; Die Beweglichen hergegen seyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz vor eine einzele Person, bald können drey und mehrere zugleich neben einander darauf sitzen. Die, so da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bäncke, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Person darauf sitzen kan, heisset man Schoß-Bäncke: Diese werden zuweilen auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf beyden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zwey Tischen dergleichen Banck gestellet, sie an einer Seite für ieden Tisch Sitze abgiebt.

Bander, heissen diejenigen Sachen, womit etwas an einander befestiget wird. Also nennet man ein Band die Schale, welche zu mehrer Beständigkeit und Befestigung des vorhero geheffteten Buches dienet; Nicht weniger geben die Ballen-Binder einem Back Waare hier und da, mittelst eines Seiles, einen Band, um solchen aus vielerley Sachen bestehenden Ballen desto fester zusammen zu halten; dergleichen auch die Aufläder inacht nehmen, und die auf dem Wagen wohl zusammen und in einander geschlichtete Ballen, Fässer, und dergleichen, gehörigen Orts mit einem Band, so aus Ketten oder Strängen bestehet, wohl verwahren.

Bändern unter dem Gitter feste angemachet werden, daß er nicht abreisse. Hierzu gehöret ein absonderlicher niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführet wird, und muß alles fein grün mit Oel-Farben angestrichen, an den Kasten aber einige Bären angemahlet werden. Wann ein solcher Kasten auf einem Hetz- oder Kampff-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, so wird ein Leinchen an die Spills geschlungen, und dieselbe geschwinde heraus gezogen, da fället denn der gantze Kasten auf allen Seiten von einander, nemlich beyde lange Seiten mit dem Dache und beyde Giebel, und der Bär stehet bloß dar, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere was zu thun bekömmt.

Bären-Klau, ist ein Kraut, deren Wurtzel lang, röthlicht, glatt und mit kleinen Neben-Wurtzeln versehen, der Stengel aber eines Fingers dicke ist, und auf anderthalb Ellen hoch, auch manchmahl höher wächset. Hat lange, breite, fette, und rings herum tieff eingeschnittene Blätter von schwartz-grüner Farbe, und zu oberst kleine Blättlein, zwischen welchen kleine stachlichte Hülsen sind, denen eine Crone von weisser Blüthe, und endlich ein länglichter gelber oval-runder Saame folget. Das gantze Gewächs, so neben der grünen Farbe mit etwas röthlicht untermischt ist, und seinen langen Stengel im May, die schöne weissen Blumen aber im Junio und Julio treibet, hat einen zähen Safft, daraus etliche ein dem Tragacantho nicht ungleiches Gummi zurichten. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern, die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünn, und ist insonderheit denen Schwindsüchtigen und Krampffigten sehr gut. Die Vermehrung dieses Krauts geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch die Beyschösser; wird in Töpffe oder anderes Geschirre gepflantzet und im Martio versetzet.

Bären-Oehrlein, siehe Auriculen.

Bär-fenchel, siehe Bär-Wurtz.

Bärsch, siehe Pärsch.

Bär-Wurtz, ist an Geschmack der Angelica-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich, dahero es auch Bär-Dill und Bär-fenchel genennet wird. Die Wurtzeln sind lang, fast eines Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und hitzigen scharffen Geschmacks, und breiten sich in der Erde weit aus einander: Der obere Theil der Wurtzel gegen das Kraut zu, ist mit rauchen Haaren bedeckt. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich, daß man es kaum von einander erkennet; Der hole, runde Stengel aber wächset fast zwo Ellen hoch, hat oben Dolden oder Cronen von kleinen weissen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Bibenellen-Saamen, folget. Dieses Kraut wächset gerne an bergichten Oertern, und frisset das Rind-Vieh solches sehr gerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurtzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, ist ein geebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen lässet: Also wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn, nachdem es geschneyet, der Schnee nebst dem Eiß alle Löcher und Tieffen eines Weges ausgefüllet, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heisset man auch bey der Reit-Kunst denjenigen Platz die Bahne, wo so wohl Menschen, als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und exerciret werden, weil solcher Ort gleicher Gestalt schon geebnet und täglich planiret seyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauff-Karrens wird diejenige Nuth, darinnen dieser mit seinen Rädern auf- und abläufft, ebenfalls die Bahne genennet; An einem Beil oder Axt aber heisset diejenige Kante, die nächst der Schneide heran laufft, die Bahne; ingleichen braucht man dieses Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Fäustels, wo unmittelbar die Percussion und der Schlag geschiehet.

Bahre, Trage, Tragbahre, ist eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krum gebogenen Armen und etlichen breiten Quer-Sprossen von Holtz verfertigte leichte Machine, vermittelst der zwey Personen eine ziemliche Last wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Mist darauf auf die etwas von den Ställen entfernetes Mist-Stätten zu tragen, welche dahero Mist-Bahren oder Mist-Tragen genennet werden. Etwas anders aber ist die Todten-Bahre beschaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch steiffen Armen und wenigen Quer-Holtzern besteht, es sind aber diese nicht nur ungleich länger, sondern haben auch vier hohe Füsse und an Seiten noch kurtz in die Höhe gehende Holtzer, daß der darauf gesetzte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rücken könne.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren-Beisser, Bahren-Grolzer, siehe Krippen-Beisser.

Baisse, Baitze, Beisse, Beitze, ist eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falcken, Blau-Füssen, Sperbern, Sprintzen, und dergleichen, nicht nur allerley grosse und kleine Vogel, als Raiger, Enten, Rebhüner, Wachtel, Lerchen, sondern auch Hasen ꝛc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baitze gehet es also zu: Man reitet, den Falcken oder Stoß-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus aufs Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn solche etwas auftreiben, macht man dem Vogel das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einen Bogenschuß zustösset. Hat er solchen erhaschet, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckener oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alsobald von seinem bey sich habenden Geäsee, es seyn Tauben oder sonsten was von Gefüge, davor etwas mittheilet. Unter allen Baissen ist die Raiger-Baisse die angenehmste, dahero sie auch nur Königlichen und Fürstlichen Personen zum Divertissement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falcken gewahr wird, fliegt er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als

Erscheint jeden Monat.
Preis des Jahrgangs 1 Mark.
Einzelne Nummern 10 Pfg.
Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postanstalten.

Die Zeitschrift für Kinematographie

Ihre Aufgaben und ihre Ziele.

Die Kinematographie ist eine Erfindung, die sich in kurzer Zeit einen Platz in der Welt erobert hat, wie ihn nur wenige Erfindungen sich erringen konnten. Sie ist heute nicht mehr wegzudenken aus dem Leben der Völker, sie ist ein Faktor geworden, der in Kunst, Wissenschaft und Technik eine Rolle spielt, und sie ist ein Faktor geworden, der in Handel und Industrie Millionen umsetzt.

Es ist daher nicht zu verwundern, daß sich eine Zeitschrift gebildet hat, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt, und es ist nicht zu verwundern, daß diese Zeitschrift sich in kurzer Zeit einen großen Leserkreis erobert hat.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

Wir wollen nicht sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich mit der Kinematographie beschäftigt, denn wir wissen, daß schon vor uns eine Zeitschrift existiert hat, die sich mit der Kinematographie beschäftigt hat, aber wir wollen sagen, daß wir die erste Zeitschrift sind, die sich ausschließlich mit der Kinematographie beschäftigt.

wenn sie darunter bey einem öffentlichen Umgang ihre Monstranz mit sich frey herum träget, welchen sie schlechtweg den Himmel zu nennen pfleget.

Baldrian, Valdrian, Katzen-Kraut oder Katzen-Wurtzel, ist viererley Gattungen; der grosse, mittlere, kleine und rothe Baldrian, wovon nur der erste und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der grosse Baldrian treibet runde hohle, und ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchem je zwey und zwey, weiche breite, theils gantze, theils starck zerkerbte Blätter hervor wachsen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weisse auf purpur zielende Blumen, und nach denenselben ein länglichter platter Saamen. Die Wurtzel ist Fingers-dicke und zasericht, eines scharffen Würtz-Geruchs, und dergleichen Geschmacks; Diese wird nicht nur vor die Menschen, wider die fallende Sucht, Pest, Engbrüstigkeit und andere Zufälle verordnet, sondern sie hilfft auch denen Pferden, welche dunckle Augen haben, wann sie denenselben klein zerschnitten unter dem Futter zu essen gegeben wird. Der rothe Baldrian hat eine rundere und dickere Wurtzel, ist weisser Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker. Er hat viel schöne rothe Blumen, die Dolden-weise aus länglichten Kelchlein herab hangen, schier wie der Jasmin, und wird in Geschirre gepflantzet. Wann man ihn vom Saamen erzielet, blühet er schwerlich das erste Jahr, man setzt ihn aber um, so kriegt er seine Blumen das nächste Jahr im Junio. Sonst zerreisset man die Neben-Schosse durch die Wurtzen, und macht damit neue Pflantzen. Er will fleißige Begiessung und warmen Sonnenschein haben. Ausser oberzehlten Arten findet man noch in denen Gärten den Indianischen Baldrian, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Crone voll schöner purpur-farbenen fünff-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weisse Blumen, auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgestreiffte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Hasens, Caninchens ꝛc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wolffes, Luchsen, der wilden Katzen, des Fuchsen, Fisch-Otter ꝛc. genennet.

Balg, heisset auch beym Vogel-Fang ein ausgestopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde flecket, daß es das Ansehen hat, als wenn er auf seinen Füssen stünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Heerd zu locken.

Balg, ist ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülse, darinnen das Saam-Körnlein an seiner Aehre sitzet.

Balgliese, heisset eigentlich die eiserne Röhre, die an den spitzigen Theil des Blase-Balges angemachet, und der Wind dadurch heraus geblasen wird. Siehe unten Blase-Balg.

Ballen, nennet man des Hirsches Unter-Läuffte worauf er gehet. Ingleichen auch bey den Menschen das fleischige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verschiedener Art genennet, wenn man solche wohl zusammen schlichtet, und über oder neben einander packet, äusserlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Planen umschläget und verwahret, mit Stricken zusammen bindet, und diese mittelst eines höltzernen Riegels scharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige sorgfältige Weise vorzunehmen geschickt seyn, Ballen-Binder heissen. So pfleat man auch zuweilen einerley Waare in gewisser Zahl und Maaß also zusammen zu packen, und dem Ballen oder Bällgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier der 10 Ries oder 200 Buch in sich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verschiedener Sorte als Haus-Mittel- und Feine oder Klare dem Bällgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, so auch ein halb Stück heisset, insgemein aber soll iedes Bällgen 12 Ellen halten; So ist man auch gewohnt eine geringe und schlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er Bällgen-Atlas genennet wird. der beste davon heisset Pœlings-Canton, und der gemeineste Satin.

Balsam, ist eine weiche, gleich einer Salbe schmierige, meist aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunst zuwege bracht worden. Von dem wahren Balsam-Strauch, dessen sein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Balessan oder Balsan heisset, und davon des Herrn *Profess. Slevogts* in Jena gelehrte *Diss. de Balsamo vero* an. 1705. habita, nachgelesen werden kan, schreibet zwar *Plinius*, er wachse allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er ist auch in Indien und Asien anzutreffen, immassen er aus Arabien, als einem dürren, sandigen Boden in einen fetteren sich gerne versetzen lässet, wiewohl man ihn sodenn auch nicht so kräfftig befunden; Aus diesen Ursachen aber hat er eben verschiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Ægyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, in Deutschen die Salbe aus Gilead, oder mit seinem Haupt-Nahmen *Opobalsamum* genennet wird. Er wächset dem Holtz nach wie Wein-Reben, doch nicht so hoch; Wenn dieses Holtz mit Glas, Helffenbein oder sonst einem scharff-gemachten Instrument, nur aber mit keinem Eisen, weil es davon verderben soll, in dem Martio bis Augustum aufgeschlitzet oder gerissen wird, lässet es dergleichen wohlriechenden Safft Tropffen-weiß fallen, welcher anfänglich weiß, hernach gelb, und endlich wie Gold wird, hat einen bitterlichen piquanten Geschmack und höchst-angenehmen Geruch; oder er wird auch so aus dem Holtz und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von so grosser Güte, als der wahre Safft; Der durch Kunst aus allerley Specereyen, gewissen Saltzen, Hartzen, Gummi, und dergleichen zubereitete und distillirte sogenannte Balsam, als Zimmet-Rosen-Muscaten-Laventel-Schlag-Glieder-Nerven-Lebens-Balsam u. s. f., ist so man-

Digitized by

so mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beschwerlich fallen würde, solche Arten alle hier zu beschreiben, und kan davon in dem Natur-Lexico das Wort Balsamum nachgeschlagen werden. Den aus den köstlichen Specereyen verfertigten und sogenannten Schlag-Balsam pflegt man gemeiniglich in einem aus Silber, Elffenbein, Stein u. s. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß, so ein Balsam-Büchslein genennet wird, bey sich zu tragen, um in bedürffenden Fall dergleichen alsobald bey der Hand zu haben.

Balsam-Aepffel, ist die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, so wir die gemeine nennen wollen, hat zarte streiffige Ranken, zerkerbte und krauße Blätter, gleich denen Wein-Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Isabell-Farbe Blüthe. Die Frucht ist länglicht-rund an beyden Seiten zugespitzt, anfänglich grün, hernachmahls aber schon gelb-roth, springet, wenn sie nur ein wenig berühret wird, von sich selbsten auf, und windet sich also zusammen, daß das gold-gelbe Marck auswarts zu stehen kommt: inwendig enthalten die Aepffelein vier, sechs, bis acht ablange dünne Kerne, welche mit einem hochrothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann sie aber reiff worden, gantz schwartz werden, und dieses ist eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art ist die Ceylonische, diese ist zweymahl so groß als jene, und dabey nebst ihrer langen und starcken, gerad unter sich gehenden Wurtzel, auch darinnen von solcher unterschieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt seyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von diesen Pflantzen muß alle Jahr frisch eingestecket, und ein paar Tage zuvor in laulichtes Wasser, darinnen Sauerteig liegt, eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Mist vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten, und nachgehends in der Sonne stehen. Wenn sie herfür zu wachsen beginnen, muß man sie an ein dazu gemachtes Geländere herum schlingen, so hängen sie sich bald an, steigen hoch hinauf, und geben sowohl mit ihrer Blüthe, als der schönen gelb-rothen Frucht ein liebliches Ansehen. Sie wollen, wider die gemeine Garten-Regel (welche will, daß man im Frühling früh Morgens, und im Sommer des Abends begiessen solle) um den Mittag, wann die Sonne am heissesten scheinet, und zwar offt mit Fleisch-Wasser begossen seyn. Vor dem Frost muß man sie wohl verwahren, dann dieser ist ihnen gar sehr zuwider.

Banck-Eisen, ist ein langes Stück Eisen, so an dem einen Ende wie ein starcker Nagel zugespitzet, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht heraus ziehe, wo es eingeschlagen, in der Mitte hat es einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können; das andere Theil und Ende, so ausser der Wand bleibet, ist breit, wie ein Band geschlagen, hat einige Löcher, dadurch es mit Nägeln an eine lange Banck, hohes Repositorium, Röthe und dergleichen zu befestigen, so, daß folglich diese Stücke an einer Wand unbeweglich zu machen.

Band, ist das nach einem langen Faden ein oder mehrfärbig verfertigte Gewebe, welches auf einem besondern, doch gantz simpeln verfertigten Wirck-Stuhl zubereitet, mit der Ellen ausgemessen, ingleichen den Stücken oder auch den Schocken nach in gantzen verkaufft wird. Es ist dieses bald breit, bald schmahl; die gantz schmahlen und kleinesten Sorten heissen Holländisch Bändgen, Paternoster-Bändgen, Stroh-Bändgen und Bislint. Hiernechst wird es auch der Materie nach, woraus es gemacht, unterschieden, und ist theils Zwirn-Wollen- gantz Seiden- und halb Seiden- oder Floret-Seiden-, theils Silber- und Gold-Band: So giebt es auch dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach vielerley Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, gedrucktes, glattes, geblühmtes, gleiches, zäckigtes, einfaches, doppeltes, gewässertes, Piecirtes und gestreiffres u. s. f. Solches Band wird eines Theils entweder zu dem Putz der Kleidungen, auf den Kopff, zu Einfassungen hier und da nach der eingeführten Art der Tracht häuffig oder sparsam gebrauchet; andern Theils aber ist sonderlich das Zwirn-Band an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes gantz unentbehrlich, welches sodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe sie nach vollzogner Wäsche die Stücken in die Wäsche-Röthen legen, mit dem Messer zuförderst glatt ausstreichen, und an Daumen über das gedachte Messer gantz behende in schmahle Fältgen zu legen wissen, dergleichen Arbeit von ihnen das Bander-Aerbeln genennet wird. Heut zu Tage hat man hierzu auch ein besonderes ausgefalztes Instrument, dessen man sich zugleich zu breiten Stücken, als die Zipffel an den Nacht-Zeugen seyn, bedienen kan.

Band-Haacken, siehe Bänder.

Band-Weide, ist eine Art Felber oder Weiden, welche in keinen starcken Stamm, sondern von der Erde und von der Wurtzel aus in viele Ruthen oder schlancke Zweige wächst, diese lassen sich gerne biegen, und haben eine dunckelrothe Schale. Ihre Blätter sind lang und spitzig, glatt unten etwas weißlich, und am Rand herum gekerbt. Sie sind meistens licht-gelber oder auch röthlicher Farbe, und wachsen gerne an Wassern, Seen, Gräben und andern feuchten Orten. Weil man sie aber nicht aller Orten findet, und ihrer doch auch in den Gärten, die Geländer, Spaliere, und Bäume damit zu binden, die Wein-Reben damit zu hefften, auch in der Haushaltung, die Reiffe damit zu umbinden, nicht wohl entbehren kan, als soll ein Land-Mann sich befleißigen, solche auf seinem Grund und Boden, etwan an den Bächen und auf den Wiesen-Rändern zu setzen. Sie wollen nicht so gerne, als andere Weiden-Arten, von abgeschnittenen und eingesteckten Zweigen wachsen, sondern man muß junge Ruthen mit samt den Wurtzeln aus der Erde heben, und, wann solche vorhero etwas verstutzet, zu Anfang

des Frühlings in einen feuchten Boden, ein paar Schritte weit von einander setzen, damit sie desto bessere Weitschafft sich auszubreiten haben mögen. Wer haben will, daß sie desto besser treiben und zusetzen sollen, der muß sie, in den ersten zweyen Jahren, iederzeit zu Anfang des Frühlings, und zwar im zunehmenden Monden glatt bey der Erden wegschneiden, wovon er die gute Würckung nachmals mit besondern Vergnügen sehen und verspüren wird. Nächst denen Gärtnern und Böttigern, wissen auch die Korb- und Siebmacher, ingleichen die Fischer, sich dieser Band-Weiden gar nützlich zu bedienen.

Bann-Mühle, siehe Zwang-Mühle.

Bann-Ofen, siehe Zwang-Backofen.

Bann-Raitel, werden in den Ober-Deutschland die Laß-Reiser genennet, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Bann-Steine, ist eine Art Mahl-Steine, davon unter diesen Wort gehandelt worden.

Barbe oder Barme, ist ein schuppichter und fast wie ein Karpff gestallter Fisch, welcher einen kleinen spitzigen Kopff, dunckeln Rücken, dunckel-gelbe Seiten, und weissen Bauch hat, auch, nachdeme er in guten nahrhafften, oder schlechten Wassern stehet, oder zu seinem richtigen Wachsthum und Alter gelanget, groß, lang, und dicke ist. Er hat vorne am Maule zwey Flossen, welche fast einen Knebel-Bart ähnlich, (wovon er auch seinen Nahmen mag bekommen haben,) einen gespaltenen Schwantz und sechs Floß-Federn, als zwo an den Kieffern, zwo am Bauche, eine am Ausgang, und eine auf dem Rücken. Ob er wohl mit unter die Raub-Fische gerechnet wird, weil er alles was er erlangen und zwingen kan, verschlinget, auch so gar seines eigenen Geschlechtes nicht verschonet, so muß man ihn doch vor einen niedlichen gesunden und leicht verdaulichen Fisch paßiren lassen, zumahl im April, May und Junio. Seine Leichzeit ist gegen das Ende des Mertzens, um die Zeit der Frühlings-Tag und Nacht-Gleiche. Er hält sich meistens in Flüssen unter den Steinen oder Baum-Wurtzeln und in hohlen Ufern auf, (da man ihn, wenn man anderst in dem Wasser waaten kan, leicht mit Händen erhaschet) oder wühlet wie ein Schwein, mit dem Maule so lange in die Erde oder in den Schlamm, bis er ein Loch gemacht, darein er sich verbergen kan. In Seen stehet er nicht sowohl, ist auch nicht so gesund, als in Flüssen, in Teichen aber gar nicht; Der Kopff, und sonderlich das Maul an selbigem, wird vor das delicateste gehalten; Sein Rogen hergegen soll trefflich lariren, und darum wirfft man ihn gewöhnlich weg. Im Winter soll er in seiner Höhle stecken bleiben, und sich wenig sehen lassen, weil er die Kälte nicht vertragen kan. Die Egeln setzen sich gerne an dieselben, die sie an den Steinen und Baum-Wurtzeln mit Gewalt abstreiffen. Sie werden mit Angeln, Reussen und Garn-Säcken gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß sie diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Weinbeere, Honig, und andere süsse Sachen darunter, am meisten zu lieben pflegen. Man richtet die Barben auf allerhand Art in der Küche zu, als trocken blau gesotten, oder mit allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vorbereitung bestehet darinnen, daß man sie reisset, und sodenn schuppet, ausgenommen diejenigen, die man trocken und blau sieden will: denn da werden sie nur gerissen, und wenn sie groß, in Stücken zerschnitten; Hierauf wäschet man sie reine aus, legt sie in ein Gefäß, giesset Eßig darüber, setzt in einem Kessel Wasser über das Feuer, saltzet dasselbe, und merckt, daß zu vier Pfund Barben zwey Hände voll Saltz gehören. Siedet nun dieses Saltz-Wasser, so wirfft man die Barben hinein, und lässet sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blau-werdens zu bemercken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und rein Papier darüber legen müsse, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn sobald dieses aus Versehen geschehen solte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwartz Bey dem Anrichten wird eine Servietre gebrochen, darauf sie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen. Mit einer gelben Pohlnischen Brüh: Da werden sie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Saltz-Wasser abgesotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topff mit Wasser oder Bouillon ans Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und lässet es zusammen kochen. Wenn dieses gnugsam gekocht, wird es durch ein Haar-Tuch, oder in Ermangelung dessen durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und da es sehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegossen, hierzu wirfft man Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen ein viertel Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, lässet alles zusammen wohl aufsieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpffen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum geleget, über selbige ein wenig weisser Ingber und Muscaten-Blüthen gestreuet, und die beschriebene Brühe darüber her gegossen, auch die Schüssel im übrigen mit Gebackens und Citronen garnitet. Mit einer schwartzen Pohlnischen Brüh: Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn setzet man Wein, Wasser und Wein-Eßig zum Feuer, schneidet Zwiebeln, und Rinde von Rocken Brod darein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lässet dieses alles fein mit einander kochen, reibet ohngefehr um 1 Groschen guten Pfeffer-Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein Haren Tuch oder Durchschlag in ein Casserol, macht braune Butter daran, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn solches kochet, qvirlt man etwas Schweiß von welchem

Mississippi, and I am going to see if I can't get a berth on a steamboat. I have had a tolerably hard time of it since I left home, but I have got enough money to take me to New Orleans, and I shall not suffer any more. I have seen a great deal of the country, and have had a confounded sight of fun. I have had the blues a little, but I have got over them now. I am in tolerably good health, and am growing fat. I have not had a chill since I left home. I have had a fever, but it was not a very severe one. I have had a boil on my leg, but it is almost well now. I have had a carbuncle on my back, but it is almost well now. I have had a sore throat, but it is almost well now. I have had a cold, but it is almost well now. I have had a headache, but it is almost well now. I have had a toothache, but it is almost well now. I have had a stomachache, but it is almost well now. I have had a backache, but it is almost well now. I have had a pain in my side, but it is almost well now. I have had a pain in my chest, but it is almost well now. I have had a pain in my arm, but it is almost well now. I have had a pain in my leg, but it is almost well now. I have had a pain in my foot, but it is almost well now. I have had a pain in my toe, but it is almost well now. I have had a pain in my finger, but it is almost well now. I have had a pain in my thumb, but it is almost well now. I have had a pain in my head, but it is almost well now. I have had a pain in my eye, but it is almost well now. I have had a pain in my ear, but it is almost well now. I have had a pain in my nose, but it is almost well now. I have had a pain in my mouth, but it is almost well now. I have had a pain in my tongue, but it is almost well now. I have had a pain in my lip, but it is almost well now. I have had a pain in my cheek, but it is almost well now. I have had a pain in my chin, but it is almost well now. I have had a pain in my neck, but it is almost well now. I have had a pain in my shoulder, but it is almost well now. I have had a pain in my back, but it is almost well now. I have had a pain in my hip, but it is almost well now. I have had a pain in my thigh, but it is almost well now. I have had a pain in my knee, but it is almost well now. I have had a pain in my ankle, but it is almost well now. I have had a pain in my heel, but it is almost well now. I have had a pain in my sole, but it is almost well now. I have had a pain in my toe, but it is almost well now. I have had a pain in my finger, but it is almost well now. I have had a pain in my thumb, but it is almost well now. I have had a pain in my head, but it is almost well now. I have had a pain in my eye, but it is almost well now. I have had a pain in my ear, but it is almost well now. I have had a pain in my nose, but it is almost well now. I have had a pain in my mouth, but it is almost well now. I have had a pain in my tongue, but it is almost well now. I have had a pain in my lip, but it is almost well now. I have had a pain in my cheek, but it is almost well now. I have had a pain in my chin, but it is almost well now. I have had a pain in my neck, but it is almost well now. I have had a pain in my shoulder, but it is almost well now. I have had a pain in my back, but it is almost well now. I have had a pain in my hip, but it is almost well now. I have had a pain in my thigh, but it is almost well now. I have had a pain in my knee, but it is almost well now. I have had a pain in my ankle, but it is almost well now. I have had a pain in my heel, but it is almost well now. I have had a pain in my sole, but it is almost well now.

ste und beste ist der Augspurger sogenannte Schnur-Parchent.

Barillen siehe Apricosen.

Barlapp, siehe Gürtel-Kraut.

Barme siehe Darbe.

Barometrum, ist eine gläserne auf einem Bretgen feste gemachte Röhre, welche vermittelst des darinnen in die Höhe steigenden oder fallenden Queck-Silbers die Schwehre oder Leichte der Lufft folglich auch das bevorstehende Wetter anzeiget. Bey einer Land-Wirtschafft ist dieses ein höchst nützlich- und wichtiges Instrument, an welchen man zum Voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackermann mit dem Pflantzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kan. Es gibt zweyerley Sorten von Barometris; Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erstere Gattung erklären, weil solche die Veränderung der Lufft am accurateſten anzeigt.

Das Einfache Barometrum, welches Tab. I. fig. 7. vorgestellet ist, bestehet aus einer gläsernen Röhre, welche an dem einen Ende a. hermetisch versiegelt, oder zugeschmeltzet; am andern aber bey c. d. e. gekrümmet, und daselbst mit einer Glas-Kugel c. f. versehen ist. Diese hat bey f. eine Oeffnung das Queck-Silber vermittelst eines Trichterleins hinein zu giessen, welches das Spatium nicht weiter, als biß an die Helffte gedachter Kugel, nemlich biß bey c. anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a. d. aber nur biß in b. steiget. Der oberste Theil a. b. bleibet jedesmahl leer, nachdem bey dem füllen auf das sorgfältigste die Lufft daraus getrieben worden; Das Theil b. c. ist ohngefähr 30. Zoll über der horizontal- oder Wasser-gleichen Linie c. e. Man hat hiernechst beobachtet, daß das Queck-Silber auf der Seite c. b. nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, sondern manchmal biß auf zwey und dreyßig ein drittheil Leipziger Zoll über den horizontal-Stand e. c. in die Höhe steiget, und nach den Umständen der Witterung eine Veränderung im steigen und fallen zeiget, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen, ausmacht, die immerzu mit den verschiedenen Veränderungen der Lufft überein kommet, oder gegen solche proportioniret ist. Diese Länge der Differenz b. g. theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, also daß bey dem Obersten Punct, g. wo nemlich das Queck-Silber am höchsten stehen bleibet, der erste Grad gezehlet, und mit den Worten sehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beständig, weilen das Wetter viele Tage in diesem Stande continuiret; beym vierten Grad marquirt man schön Wetter; beym sechsten veranderlich; beym Achten Regen; oder Schnee; beym Zehenden: sehr regnerisch oder starckes Schnee-Gestober; und beym Zwölfften: Wind- oder Sturm-Wetter. Oder man pflegt auch die gedachte Distanz b. g. aus ihrer Mitte h. über und unter sich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen jeden von diesen aber wieder in drey andere kleinere, und diese sowohl unter als über sich mit den Zahlen 1. biß 9. zu bezeichnen; Ja man schreibet auch zu dieser Abtheilung auf die eine Seite des Sommers, und auf die andere des Winters Witterung also: Zu der Mitte h. wird gesetzt. Veränderlich, das ist, wenn der Mercurius darinnen stehe, die Lufft alsdenn weder zu leichte noch zu schwer und daß es, wenn er entweder fällt zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über sich steiget zum klaren, guten und kalten Wetter sich schicke: Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchsten, nemlich in g. gestiegen, verkündiget solches grosse Hitze und Dürre; im Winter aber grosse Kälte und hell Wetter: findet man ihn drey Grad weiter herunter, so bedeut es im Sommer beständig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte; stehet er noch drey Grad weiter herunten, soll es im Sommer hell und klar Wetter seyn; im Winter aber zielet es auf helles Wetter und Kälte. Ist der Mercurius nur drey Grad von h. herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Lufft und Regen; im Winter Schnee; fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer grosse Regen; Winters Zeit aber Schnee und Sturm Wind: Kommt er endlich gar in b. zu stehen, so giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen grossen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entstehe, nachdem die Lufft nemlich schwer oder leicht ist, die Lufft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünste und Feuchtigkeit schwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünste leichter wird; So weiset gar deutlich Jacob Leupold in seinem Theatro Staticæ Part. III. wie man hierinnen behutsam von einem auf das andere schlüssen müsse, und verdienet davon sonderlich §. 61. loc. cit. nachgelesen zu werden. Endlich ist noch von dieser hier beschriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß weil es auf den Glas-Hütten nicht allzeit leichte nach behöriger accurateſſe zu haben und viel Umstände darbey vorfallen, die dessen Güte schwächen können, über dieses alles sich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern geschweige denn gar über Land bringen lässet. So seyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil, c. d. nebst seiner Kugel e. f. weggelassen, und dargegen die gerade Röhre a. e. in eine höltzerne Büchse mit ihrer Oeffnung eingesetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas Kugel versehen, von welchen allen nebst beygefügten gar nützlichen Anmerckungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Barsch siehe Parsch.

Bart, heisset zwar eigentlich dasjenige starcke Haar, so ordentlicher weise den Mannes Personen an dem Kien heraus wächset, und sich zuweilen biß zu oberst an den Backen hin erstrecket. Weil man nun vor alters gewohnet war dergleichen Haar lang wachsen zu lassen; so hat man wegen der Gleichheit nachgehend auch manche Stücke also zubenahmet, die etwa einen solchen vorstehenden oder hervor ragenden Bart gleich kommen, und also heisset bey den spinnen ein Bart an den Wocken, wenn unerfahrne oder sonst unachtsamme Personen die Enden der abgebrochenen Fäden um den Wocken, gleich einem

mahls das Dickmaaß oder Gefege genennet wird. siehe Gefege.

Bastardt, heisset was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, sondern durch frembde ausschweiffende Vermischung entstanden: Also ist derjenige Wein ein Bastard, der auf einem Weinstock wächset, davon der Reben von einem Teutschen Weinstock Z. E. an dem Rhein geschnitten und in Spanien oder frembdes Erdreich eines andern Climatis eingeleget und zum Wachsthum gebracht worden; Gleicher gestalt pfleget man dasjenige Kind, so ausser den Verordneten Ehestand von einem oder dem anderen Theil erzeuget worden, einen Bastard zu nennen, und so in andern Fällen mehr z. E. siehe Canarien-Vogel.

Bast-Donen siehe Donen.

Barsche siehe Britsche.

Battados, ist eine Art Zuckersüsser Wurtzeln, die in America von sich selbst wachsen, von dar sind sie zur erst nach Spanien, aus diesen aber nach Holland und andere Orten Europæ mehr gebracht und daselbst fortgepflantzet worden. Sie sind ungleich grösser als unsere Zucker-Wurtzeln, und dienen sehr wohl zur Speise. siehe Natur-Lexicon ingleichen unten das Wort *Patatas*.

Bätze, ist ein Hund weiblichen Geschlechtes, so man auch ausser diesen eine Hündin zu nennen pfleget. Es seyn diese insgemein die wohl gewachsensten und auch gelernesten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Batzen, ist eine besondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden auch sonst hin und wieder eingesetzten Diamanten reichlich versehen, woran ausser diesen in vielen Gelencken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der schönsten Invention sich ausbreitende Theile befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt ist an einem darzu gehörigen Schnür-Kasten am Hals herunter hangen zu lassen.

Bau, heissen bey der Jägerey die Löcher, worinnen sich Dachse, Füchse, Caninichen, Fisch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchse ist bekannt, daß ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derselbe sich doch nicht leichtlich selbsten einen Bau macht, sondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch List, oder, wo er seiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus seinem Bau treiben und sich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Rohre geschiehet, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere sind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sonsten nirgends hin wissen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein stücke Landes wendet, um solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch jedesmahlige Vorsetzung eines Bey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein Bau ꝛc. unterschieden. Wovon ein mehrers unter eines jeden Benennung zu finden.

Bauch heisset, wann man an dem Erndte Wagen an jeder Leiter, bey der daran zwischen dem hinter- und Vorder-Rad, befindlichen Oeffnung drey Stricke (so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anschleiffet und fest machet, damit nicht nur beym Einführen deß Getreydes eine Anzahl Garben darein geleget, und also ein mehrers, als sonsten ordentlich zwischen den vuren Leitern geladen sondern auch der Wagen, wegen deß auf unebenem Lande zu schulden kommenden Schwanckens, sicherer geführet werden könne. Die Holtz-Bauren und Fuhr-Leute machen an ihren Holtz- und Last-Wägen auch Bauche und zwar von Wieden oder Ketten.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küssen, ist ein nicht allzu grosses mit weichen Pflaumen-zuweilen Schwanen-Federn ausgestopfftes und mit einem feinen Uberzug versehenes Bette, so zärtliche Personen wohl des Tages bey rauhen Wetter auf der Brust zu tragen pflegen, insgemein aber ist man gewohnet den kleinen Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Gurt, ist ein breites Stücke Riemen so an den Seiten-Blättern und Reit-Scheide auf der einen Seite angeneht oder angeschnallt unter deß Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite vermittels eines eisernen Knebels, in einen am Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebelt und befestiget wird.

Bauch-Küssen-Züge, heist der Uberzug des kurtz vorher beschriebenen Bettgens. Es wird dieser entweder aus Damast, Nessel-Tuch, weiß oder bunten Catun, oder auch wohl nur aus feiner weiser Leinwand zubereitet.

Bauch-Seile oder
Bauch-Stricke siehe oben Bauch.

Bauch-Wehe der Pferde, siehe Darm-Gicht.

Bauen, heisset eines theils so viel als aus höchster Bedürffniß einen Raum also zuzubereiten, daß man darinnen sicher wohnen und seinen Auffenthalt haben möge, und hat GOtt den Trieb darzu in die Natur also geleget, daß auch so gar das unvernünfftige Vieh darauf bedacht ist, und meistentheils mit der klügsten Vorsichtigkeit dergleichen auszulesen und in der schönsten Ordnung zuzurichten gewohnt ist, wie in diesem Buche hin und wieder bey Erklärung derer Thiere und ihrer Eigenschafften, vornehmlich aber kurtz vorher unter dem Wort Bau angeführt zu finden. Andern Theils aber heisset auch Bauen diejenige Bemühung oder das Gewerbe, so in den gemeinen Leben die Menschen nach den klägliche Sünden-Fall vermöge des strengen göttliche Ausspruches vorzunehmen schuldig seyn, um sowohl vor sich als auch andere Neben-Menschen in Schweiß ihres Angesichtes den benöthigte Unterhalt des Leibes anzuschaffen. Unter alle nur gewöhnlichen Arten ist das aller nothwendigste.

Digitized by Google

ſchet, und behörig angewieſen worden, ſo muß es folglich im Herbſt, und zwar am beſten von Anfang oder Mittel deß Novembers, biß zu Ende deß Januarii iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten virtels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das dickigte fallen oder das junge Unter-Gehölze niederſchlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es ſtarck gefroren, oder bey naſſem Wetter geſchehen, weilen ein gefrorner Stamm beym Fall zerſpringet, ein bey naſſen Wetter gefällter Baum aber geſchwinde wurmſtichig wird. Die Wipffel ſoll man nicht gleich abnehmen, ſondern drey oder vier Tage liegen laſſen, biß das Laub darau anfängt zu dörren, und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet iſt. In dieſer Abſicht wird öffters auch der Bau-Stamm, ehe man ihm fället, zur unterſt rings herum biß an den Kern ſo tief eingehauen oder einaekerbet, daß er nur noch ſo viel Haltung, als er zum ſtehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit deſſen übrige Feuchtigkeit austrieffe. Das beſte, ſchönſte und beſtändigſte Bau-Holtz geben diejenigen Bäume, ſo gegen den Auffgang der Sonnen und gegen Mitternacht ſtehen. Es wird auch das mit weiten Jahren und welches an hohen trockenen Orten gewachſen, vor beſſer gehalten, als welches enge Jahre hat und auf einen niedrigen feuchten Boden geſtanden. Je länger und gerader das Bau-Holtz, je lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude ſind, das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am ſchwartzen Holtze, wann er ſpännig, wenigſtens vier-und zwantzig biß dreyſſig Ellen bauen, wiewohlen man auch zuweilen im wüchſigen Holtze Stämme von dergleichen Stärcke findet, welche auf viertzig biß zwey und viertzig Ellen bauen. Die Förſter, Forſt- oder ſogenannte Fuß-Knechte müſſen nach beſchehener Anweiſung und Zeichnung des Bau-Holtzes wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holtz, als was angewieſen worden, umhaue, oder weg bringe, noch ſonſten durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchſe keinen Schaden verurſache; So iſt auch nicht zu geſtatten, daß die Bau-Stämme in denen Höltzern beſchlagen, oder gar die Zulage deß Gebäudes darinnen verfertiget werde, ſondern ſobald die Bäume ausgezeichnet, ſollen ſowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb ſechs Wochen von Zeit der Fällung an, aus dem Holtze heraus- und an behöriges Ort geſchaffet werden; es wäre dann wegen langwührigen Regen-Wetters, ſtarcken Schnees und anderer erheblichē Urſachen halber dieſſmahl vorhanden.

Baum, iſt die fürnehmſte und groſte Pflantze, ſo von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt-Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel ſamt vielen Aeſten, Zweigen und Blättern verſehen iſt, beſtehet. Es gibt deren faſt unzählige Gattungen und Geſchlechter, wovon diejenigen, ſo am bekannteſten, und von denen ein Land-Mann hauptſächlich Wiſſenſchafft haben ſoll jeder unter ſeiner ſonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinſte Abtheilung der Bäume iſt, daß ſie unterſchieden werden in Wilde- oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene die Wilden-Bäume wachſen von ſich ſelbſt auf, ohne menſchliche Hülffe und Arbeit; Dieſe die zahmen- oder Garten-Baume, werden durch Mühe und Fleiß der Menſchen erzielet und erzogen. Die Wilde Bäume gehören zum theil unter das Tang- oder Hartz-Holtz, und zum theil unter das Laub-Holtz; Dieſe laſſen ihre Blätter jährlich zu Herbſtzeit fallen, und treiben erſt im Frühling wenn der Safft mit auffſteigender Sonne wieder in den Baum tritt, auffs neue ihr Laub von ſich; Jene die Tangel-Bäume aber bleiben unverändert Sommers und Winters grüne; Beede Arten werden wieder in weich-holtzigte und hart-holtzigte eingetheilet; wovon unten unter dem Wort Holtz ein mehrers nachgeſehen werden kan. Die Tangel-Bäume ſind die Fichte, der Tannen-Baum, die Kiefer, oder die Kienföhren-Baum, der Taxus oder Eiben-Baum, der Lerchen-Baum, und der Wachholder-Baum. Die Laub-Bäume ſind der Ahorn-Baum, der wilde oder Holtz-Apffel-Baum, der Arls-Beer- oder Arls Kirſchen-Baum, die Aſpe, der Bircken-Baum, der wilde oder Holtz Birn-Baum, die Buche, der Caſtanien-Baum, der Cornel oder Herlsken-Baum, die Eiche, der Elſſbeer-Baum, die Erle oder Eller, der Eſchen-Baum, der Faul-Baum, der Fliegen-Baum, der Hollunder Baum, der Ilmen-Baum, der Kirſch-Baum, die Linde, der Maß Ellern- oder Aa-Erlen-Baum, der Nuß-Baum, der Pappel-Baum, die Rüſter oder der Rüſt-Baum, der Schißbeer-Baum, der Spindel-Baum, der Pflaum-Baum, der Sperbeer- oder Speyerlings-Baum, der Vogelbeer oder Ebereſchen-Baum, der Weiden-Baum ꝛc. Unter dieſen wilden Laub-Bäumen wachſen der Ahorn-Baum, die Aſpe, die Bircke, der Caſtanien-Baum, die Erle, der Eſchen-Baum, die Ilme, der Kirſch-Baum, die Linde, die Pappel und alle andere Arten der groſſen Weiden Bäume zimlich ſchnell und eher auf, als die andern Bäume, tragen auch viel Holtz und Aeſte, daß in zwantzig Jahren ein ziemlicher Stamm daraus wird. Ferner werden die wilden oder Wald-Bäume auch abgetheilet, in unfruchtbare, welche nemlich, ob ſie wohl ſonſten ihren vortrefflichen Nutzen haben, dennoch mit keinen zum Eſſen tauglichen Frucht, ſondern nur mit bloſſen Saamen verſehen ſind, als der Ahorn-Baum, die Aſpe, Bircke, Weiß-Buche, Erle, Eſchenbaum, Ilme, Linde, Maß-Erlen, Pappel, Weide, Rüſter ꝛc. jedoch freſſen unterſchieden Vögel auch von dieſen Saamen; Andere aber ſind fruchtbar, als Aepffel-Bäume, Arlsbeer-Bäume, Birn-Bäume, Caſtanien-Bäume, Eichen, Kirſch-Bäume, Meſſpel-Bäume, Nuß-Bäume, Pflaum-Bäume, Vogel- oder Eber-Eſchen-beer Bäume, Roth-Büchen ꝛc. deren Früchte denen Menſchen ſowohl, als dem Vieh dienlich und verträglich ſind. II. Die Zahmen oder Garten-Bäume werden eingetheilt in hohe, oder hochſtämmige, und niederſtämmige, oder Zwerg-Bäume, in Inn- und Ausländiſche, in fruchtbare und unfruchtbare, in wilde oder pur aus dem Kern erwachſene, und in gepfropffte

Alter Hase, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, 1. Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist. 2. Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Studenten, der sein Studium beendet hat und nicht mehr aktiv ist.

Alter Herr, der, Bez. für einen Menschen, der in einem Beruf oder einer Tätigkeit sehr erfahren ist.

Fig. 1 eine Seitenansicht, teilweise im Schnitt, Fig. 2 eine Draufsicht, Fig. 3 eine Vorderansicht, Fig. 4 eine Seitenansicht, teilweise im Schnitt, Fig. 5 eine Draufsicht, Fig. 6 eine Vorderansicht, Fig. 7 eine Seitenansicht, teilweise im Schnitt, Fig. 8 eine Draufsicht, Fig. 9 eine Vorderansicht, Fig.

Bohrer ein Loch machen, biß mitten auf den Kern und zwar, daß das Loch etwas abwarts gehe, dahinein soll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet schütten, alsdann das Loch mit einem Zapffen, oder aus eben desselben Baumes frischen Holtze gemacht worden, zustopffen, es auswendig wohl mit Veltz Wachse verstreichen. Allein es muß im Mertz, wenn der Safft anfänget aufzusteigen geschehen. Wann sonst ein Baum saures Obst bringet, bohret man eine Spanne oberhalb der Wurtzel, etwas unter sich ein Loch, und füllet dasselbe mit Honig-Seim, das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von frischen Holtze eben desselben Baumes zugemachet werden. Man könte allhier noch vielerley Künste, als: Kirschen, Pflaumen und ander Stein-Obst ohne Kern und Steine zu zeugen; Nüsse ohne Schalen: und Pfirsiche zu erzielen, die an statt deß Kerns inwendig eine Nuß haben; Schrifft auf Pfirsiche und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen; Vielerley Obst auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben an einem Kirsch-Baum zu pflantzen, und dergleichen Künste mehr beyfügen; Alleine weilen sie zum Theil ungewiß, zum theil aber unnützlich sind, und viele von solchen Künsten die Probe nicht halten, so übergehet man dieselben lieber mit Stillschweigen.

Baum-Laub, siehe Laub.

Baum-Lauß, ist ein kleines Ungeziefer, welches sich an die jungen Schösser und Zweige derer Bäume und Pflantzen hauffenweise hänget, und dieselben verderben machet. Man findet welche, die schwartz sind, jedoch sind die grünen die gemeinsten und bekantesten. Sie kommen im Frühling zum Vorschein, haben auf jeglicher Seite drey Füsse, und am Kopffe, welcher sehr klein und mit zwey rothen und braunen Augen versehen ist, zwey zimlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf den Rücken Flügel. Die Blätter, worunter sie sich verbergen, falten sich gantz zusammen, und dienen ihnen zu gleicher Zeit, sowohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die rauhe Lufft und andere ihnen verdrüßlich fallende Witterung. Die Feinde dieser Baum-Läuse sind die Ameissen, welche hauffen weise auf sie loß geben, ihre Nester verstören, und die Baum-Läuse selbst niedermachen. Man kan sie vertreiben, wann man verschiedener Orten in dem Garten Raucke- oder Rückette pflantzet, und die Oerter, wo sich dieses Ungeziefer aufhält, mit starckem Wein-Essig, welcher mit Bilsen-Safft vermischt seyn muß, brav besprenget; Man kan auch noch über dieses die Aeste, daran sie sich gehencket, mit ungelöschten Kalch reiben.

Baum-Leiter, ist eine aus zehen, zwölff oder wohl mehr Sprossen bestehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberst vermittelst eines eisernen Bolzens zwey andere mit zwey biß drey höltzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergestalt befestiget, daß sie sich beyde um den oben durchgeschobenen Nagel bewegen lassen. Diese letzten seyn unten an den Enden, womit sie auf den Boden stehen zugespitzet oder wohl gar mit Eisen beschuhet, daß sie nicht fortrücken, weil sie gleichsam Stützen abgeben um die Leiter in das freye überall nach Gefallen aufstellen zu können, ohne daß man dieselbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aesten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch um so viel gewisser darauf stehet.

Baum-Löcher, sind ohngefähr drey Schuh weite und drey Schuh tieffe, bey üblen und schlechten Boden aber wohl so viel Elen groß zubereitete Gruben, welche vor Winters, ehe noch der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemachet werden, wohin man sogleich oder erst folgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule setzen will. Die ausgegrabene schlechte Erde wird auf die Seite geschafft, und hingegen die Lücken mit den alten Rasen, Gassen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holtz und ausgepreßten Obst-Traben, wo man solche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, iedoch, sonderlich in letzten Fall, nicht völlig, sondern nur ohngefähr dritthalb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte sich in das noch etwas offene Loch setzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen könne. In diese Löcher werden nachmals, wie erstgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling gesetzet, und der noch ledige Raum an solchen dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllet.

Baum-Marter, siehe Marter.

Baum-Meissel, oder Schrot-Eisen, ist ein eisernes Garten-Instrument, welches oben breit und scharf ist, oder aber zur rechten und lincken Seite scharffe Hacken hat, ie einer länger als der andere, auch etwas ungekrümmet. Dieses Eisen ist auf einem langen höltzernen Stiel fest gemachet, umb damit die Wasser-Schößlein und andere unnütze Aeste auf allerley Art, abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Mooß, ist eine kleine Pflantze oder Gewächs, welches in denen Spalten und auf den Rinden der mehresten Wald-Bäume, als Eichen, Bircken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, sowohl, als auch denen Obst-Bäume wächset. Es hat weisse, weiche, gantz klein und subtil-gekerbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Kranckheiten derer Bäume mitgezehlet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obst-Bäumen, sonderlich nach einem Regen, da der Moos noch feuchte ist, und im zunehmen des Monden mit einer Schare an einer Stange, doch daß die rauhe Rinde nicht Schaden leide, abzukratzen, oder auch nur mit einem groben wöllenen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Moos an den Bäumen leiden kan, so gut kan man solchen bey Ausmaurung der gegrabenen Brunnen nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch sonsten als eine Artzney gebrauchen, davon weiter unten Erwehnung geschiehet. Einige halten es auf gewisse Maße vor schädlich, das Mooß an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzuschaben, weil dadurch die Bäume auf solcher Seite ihre Bedeckung verliehren, und also der Frost Glatt-Eiß, und kalte Winde, so meistens von Nor-

oder Speise-Kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem daher aus schöpffen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anders weit kleiners an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Oel-Maßlein genennet.

Baum-Pfal, ist ein meist fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erfordernden Dauerhafftigkeit willen gemeiniglich von Eichen oder, wo sie zu haben von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit und bessern Ansehens willen, auf einer Säge-Mühle geschnitten, oder, welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde stecken, und solchen dergestalt daran befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, siehe Anbinden. Die Länge und Stärcke dieser Pfäle, muß man nach der Grösse der Bäume reguliren; Das Holtz darzu aber den Winter über ehe der Safft wieder in die Bäume tritt, iederzeit im vollen Monden schlagen lassen: Denn also dauren sie am besten. Solche Pfähle sollen mit den jungen Bäumen zugleich gesetzet werden, oder wo dieses ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten Pfahl Eisen als denn vorgearbeitet werden, damit nicht so leicht die Wurtzeln von gedachten Bäumen schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder Flöten nennen die Gärtner, wann sie von einem schönen Pomeranzen oder Citronen-Baum, wovon sie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, dessen Rinde ringsumher subtil in Gestalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Ast nicht berühret werde) abschneiden, alsdenn den Ort, wo die Rinde weggeschnitten ist, mit Spick-Oel bestreichen und denselben mit frischen Schweins-Leder bewickeln; Wenn solches geschehen, denselben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächsen zugerichteter Erde angefüllten Spalt-Topff ziehen, fleissig begiessen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort stellen, und weil der Zweig in kurtzer Zeit Wurtzeln geschlagen hat, hernachmals abschneiden, und anders wohin versetzen.

Baum-Reiter, wird eine art Spechte genennet, siehe Specht.

Baum-Rinde, ist der äusserste Theil eines Baumes, welcher demselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen: Als die von Eichen, Aspen, Fichten dienen denen Roth-Gerbern oder Lederern zur Gerber Lohe, die von Ellern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, hölternen Dach-Ziegeln, und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider den Regen gebraucht, siehe Rinden-Schalen.

Baum-Kutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet, siehe Katze.

Baum-Sage, gehöret unter die Garten-Instrumente, und ist eine gute Stählerne Säge, welche mit einem einzigen hölternen Stiel oder Hand-Griff, und einem eisernen Bügel über dem Säge-Blat versehen ist. Je niedriger dieser Bügel ist, ie besser läst sich damit zwischen denen Aesten und Zweigen sägen. Das Blat dieser Säge soll etwas weit geschrenckt seyn, damit der Schnitt nicht so enge werde und folglich der Baum im schneiden dieselbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingerissen und der Baum schadhafft werden kan.

Baum-Salbe, ist ein gewisses äusserliches aus allerhand Speciebus zusammgesetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurtzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aesten beschädiget worden, curiret und wieder zu rechte gebracht werden. Eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerstossene Bäume wird also zubereitet: Man nimmt Wachs, und zwar dessen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, frische ungesaltzene Butter, frisches Hirsch- (oder in Ermangelung desselben Schaaf-) Inschlitt, eines geschnittenen Eber-Schweines Schmaltz und Hartz an (das ist: eines so viel als des andern) Honig Wall-Wurtz- und Eibisch-Wurtzel-Safft, halb so viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Oel, wie auch Terpentin gethan, lässet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden, rühret es mit einem Höltzlein wohl durch einander, streichet es hernach durch ein hären Tuch, und wenn es erkaltet ist, so kan man es in einer Schweins-Blasen, oder irrdenem Geschirr zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äusserliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahrensten Gärtnern recommendiret: Man nimmt nemlich 1. Pfund weissen Weyrauch, 1. viertel Pfund Myrobolani Citrini, vor 2. Groschen Schwefel, und eine Hand voll Saltz; stösset iedes besonders gantz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach ferner drey Pfund Wachs, zwey Pfund Gloriet, ein Pfund rindern Inschlitt und ein viertel Pfund Honig, läst diese vier Stücke zusammen auf einer Glut in einem glasirten Topffe wohl zergehen, rühret folglich ein iedliches Pulver besonders in die untereinander zerlassene Materie; läst es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rührt es aber inzwischen immer mit einem etwas breiten Span, damit es an den Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann solches geschehen, nimmt man den Topff vom Feuer, und läst solchen so lange stehen, bis sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat, das Obere als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschirr und läst es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pfropf-Reiser beschmieren, so darf man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Küh-Mist vermischt und durch wenigen Essig angefeuchtet, solches wohl unter einander gerühret auf den schadhafften Ort des Baumes bey zeiten geschlagen und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste um-

Digitized by Google

cken lassen, da dann bey iedem Kern ein kleines Pfälgen in die Erde zu stossen damit man beym Jäten dem Keim keinen Schaden zufüge; Die andere Gattung der Baum-Schule, nemlich die

2.) Pfropff- oder Peltz-Schule, ist in einem Garten ein auf zwey Schuh tieff wohl umgegrabener, und mit einem entweder von Natur gutem, oder aber wohl und gut zugerichteten Boden versehener Platz, worein man die aus der Kern-Schule genommene Wildlinge, nachdeme sie in derselben ein- bis anderthalb Jahre gestanden, entweder im Frühling oder im Herbst ohne Verzug ein- und so weit von einander setzet, daß die Wurtzeln sich nicht viel berühren und dadurch einander am Wachsthum hinderlich fallen können. Und dieses kan ebenmäßig mit Aesten von solchen Bäumen, welche leichtlich Wurtzeln schlagen, als zum Exempel: mit Qvitten, Feigen, Granaten, und andern dergleichen also vorgenommen werden. Diese solchergestalt versetzte Bäumlein muß man zum wenigsten dreymahl des Jahrs umhacken, fleißig um dieselbe das Unkraut ausjäten, in den ersten zwey Jahren bey dürrer und heisser Witterung, der Gebühr nach, begiessen, und iedoch nicht zu viel beschneiden. Nach beschehener Pfropffung, können sie sodann an diejenigen Orte, wo sie beständig verbleiben sollen, versetzet werden. Einige bedienen sich gar keiner Kern-Schule, sondern schaffen sich Wildlinge oder Wild-Stämme an, und setzen sie so gleich in ihre Pfropff- oder Peltz-Schulen, allwo sie selbige, wann sie eingewurtzelt, zu pfropffen pflegen. Der Nutzen dieser Peltz- oder Pfropff-Schulen ist dreyerley: Denn erstlich hat man iederzeit Bäume im Vorrath, solche an der abgestorbenen, krancken, oder sonsten nicht viel taugenden Stelle zu setzen; Zum andern entstehet unter der grossen Menge derer, in der Kern-Schule befindlichen Pflantz-Bäumlein keine Unordnung, welche, bey Ermanglung einer Pfropff-Schule, sonst nicht wohl zu vermeiden wäre; und drittens kan der Eigenthums-Herr, den allenfalls nicht nöthig habenden Uberfluß verkauffen, welches ihme die bereits daraus in seinen Garten verpflantzten Bäume gar leichte bezahlen wird; zugeschweigen der Früchte, so die annoch in der Schule stehende Bäume tragen, auch daß ein zweymahl-versetzter Baum weit schöner wächset, als wann er gleich aus der Kern-Schule in seine bleibliche Stelle versetzet wird. Endlich ist bey der Stein- und Kern- sowohl als bey der Peltz- oder Pfropff-Schule noch zu erinnern, daß der Gärtner bey seinen Pflantz- und gepfropfften Bäumlein, nach ihren Arten, gewisse kleine Numern-Pfähle stecken, und, sowohl zu seiner, als eines allenfalls sich angebenden Käuffers Nachricht ein ordentliches Register darüber halten solle.

Baum-Schwamm, ist ein dichtes und gelb- oder braunes Gewächse, welches aus den alten Stocken und Stämmen der Büchen, Eichen, Bircken, Fichten, Rüstern, weissen Pappel- und Nuß-Bäumen ꝛc. hervor zu kommen pflegt. Dergleichen Schwämme werden in einer scharffen Salpeter-Laugen abgekocht, nachmahls getrocknet, und wohl geschlagen, da man sie dann zu Zunder gebrauchen kan. Der Schwamm vom Lerchen-Baum, in den Apothecken Agaricus oder Lerchen-Schwamm genannt, wird in das männliche und weibliche Geschlecht eingetheilet, davon jenes schwartz, dieses aber weiß, weich, leicht zerbrechlich, und im Munde zu erst süßlich, hernach aber bitter ist, und seinen Nutzen in der Artzney hat.

Baum-Stützen, erfordern diejenigen Obst-Bäume, deren Aeste durch die daran hängende Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erden biegen, und daher zu besorgen, sie möchten entweder durch die Winde abgerissen oder durch die Schwere der Früchte abgedrücket werden. Man nimmt aber zu Stützen, nach Proportion der Bäume und Aeste, lange oder kurtze, starcke oder schwache Stangen, welche am besten oben zwieselicht oder Gabel-formig sind, damit die Aeste desto gewisser auf solchen Stützen ruhen können. Zwischen denen Aesten und Gabeln soll billig eine Unterlage von alten Hadern oder Stroh und dergleichen seyn, damit die Rinden der Aeste durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht abgerieben und verletzet werden mögen. Dieses Stützen muß bey Zeiten geschehen, und nicht, bis die Aeste sich schon abwärts gebogen, damit gewartet werden, immassen alsdann selbige, wann man ihnen durch Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obst von den Bäumen, sollen auch die Baum-Stützen wieder ausgezogen oder weggethan und sodann an einem trockenen Ort, zu künfftigen weiteren Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbrauchet werden.

Baum-Wachs, so auch Peltz- oder Pfropff-Wachs genennet wird, weil man es beym Pfropffen, und zu Verstreichung der schadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne sowohl als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnen-Hitze nicht schmeltze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leicht abfalle, mithin also mit besondern Fleiß verfertiget werden. Zum gemeinen Baum- oder Pfropff-Wachse nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weisses Hartz, und drey Viertel-Pfund Terpentin; zerlässet dasselbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleißig durcheinander, darnach schüttet man dessen ein wenig in kaltes Wasser, und arbeitet es starck mit saubern Händen. Zu erfahren, ob es auch sey, wie mans begehret: Ist es zu hart, so muß man ihme mit mehrern Terpentin zu Hülffe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weisses Hartz, oder, da dieses letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn dasselbe hält insonderheit das Regen-Wasser wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, massen solches sowohl denen Stämmen als Schossen sehr schädlich ist, absonderlich aber an denen Mispel-Bäumen, die zu Zeiten gar darvon verderben. Wann man in diese Composition etwas leinenes eintaucht, und nach der Grösse des Schadens an einem Baum iedesmahl

u proportionirtes Stücklein abschneidet, so an man viel von diesem Pfropff-Wachse erspaen. Es ken auch dergleichen Wachs-Leinewand zu Bedeckung der Pfropff-Spalten im tamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropffeis solchergestalt vor Wasser-Schaden verahret werden. Vor allen andern Baum- und Pfropff-Wachsen, wird folgendes denen Gartn-Liebhabern sehr recommendiret. Rec. Wachs 1. Pfund, Terpentin 1. Pfund, Schiffech 1. Pfund, ungesaltzne Butter 1. Untze, Vogel-Leim 2. Untzen, Myrrhen und Weyrauch ies 1. Quintlein, Schwefel eine halbe Untze; dieses alles lässet man zergehen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapffen davon. Je lter dieses Wachs wird, ie besser ist es, und daurt dasselbe wohl ins zwantzigste Jahr. Dieses Wachs, wenn man einen Baum-Schaden einabl recht damit bestrichen, wird nicht abweien oder herab fallen, auch keine Nässe noch ft darzu lassen, bis daß die junge Rinde den igen Schaden überwimmert hat, also daß auch vor eine gute Baum-Salbe zu gebrauen ist.

Baum-Wantze, ist ein fliegendes und schädes Ungeziefer in einem Garten, welches die en-Knöpffe frisset, und andere Blumen und uthen verderbet. Die Baum-Wantzen stinn so arg, als die gemeinen Wantzen, und könn durch Wein-Eßig vertrieben werden, als rvon sie sterben, wann nur die Pflantzen, worf sie kommen, damit besprenget sind.

Baum-Wolle, ist ein Gewächs des nechstlaenden beschriebenen Baumes, womit ein esser Handel getrieben wird, so daß allein r Sinesische Kayser davon 250000. Ducaten rlich Einkommen geniessen soll. Wir unsers rts bekommen sie meistens aus Italien, Cyern und der Levante. Sie wird häuffig in Fa gesponnen, und zu Parchet, Catonen, verbeitet, nicht weniger auch zum Verstricken nd anderer Geräthschafft verbrauchet. Auch edienet man sich derselben in einige Kleider, ischen das Futter zu legen, damit solche dadurch rauscht werden, und auch wärmer halten. ingleichen schreibt man ihr die Tugend zu, daß e zu Pulver verbrannt, und so denn in die Wunden gestreuet, das Blut stille.

Baum-Wollen-Baum, ist ein ausländisches Gewächse, dessen es verschiedene Arten in Ost- und West-Indien, in Africa, Cypern, Candia, Malta und Apulien giebt. Der gemeinste Baum-Wollen-Baum, so in denen letzterwehnten Provintzien wächset, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, ist mehr eine Staude als ein Baum zu nennen, indem er selten über drey bis vier Fuß hoch wächset, hat breite und in drey Theile gespaltene Blätter, wie die Weinblätter, so aber kleiner und zerlichter sind. Die Blüthe hat die Gestalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfärbig ist. Die Frucht, worzu aber dieses Gewächse nicht leicht bey uns gelanget, ist platt, breit und haaricht, in Gestalt einer grossen Nuß, und inwendig in drey oder vier Quartiere abgetheilet; Wenn dieselbe recht zeitig, so springet sie von sich selbsten auf, und zeiget uns die schöne weisse und zarte Wolle, welche so dicht und harte beysammen ist, daß in einem iedem Quartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum-Wolle ist, und einer menschlichen Hand unmöglich fället, solches, wie gerne man auch wolte, wieder in ein so kleines Gebäude, wie es vorhin gewesen, zusammen zu bringen. In dieser Wolle lieget der Saamen verborgen und eingewickelt, welcher länglicht ist, und fast denen Cubeben gleichet. Derselbe wird im Herbst gesäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein- oder Küh-Mist-Wasser eingeweichet werden, und will beständig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, siehe Bauer.

Baur, siehe Vogelbaur.

Bauren-Senff, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man so vielerley verschiedene Gattungen hat, daß Tabernæmontanus, derselben zu seiner Zeit neunzehen, Caspar Bauhinus aber bis vierzig gezehlet. In denen Gärten wird gebauet, der geschirmte Cretische Bauren-Senff, der grosse Cretische Bauren-Senff mit weissen Blumen, und der Bauren-Senff, mit Leveojen-Blättern, welche stets grün bleiben, und im Julio und Augusto blühen. Ihr Saame ist am Geschmack so scharff wie ein Senff, daher auch diese Pflantze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derselbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreissung der Stöcke geschehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müssen deshalber auf den Winter beygesetzet werden. Des Ungarischen Bauren-Senffs, sind dreyerley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-farb, im Junio hervor kommen, und den gantzen Sommer über bleiben, bis sie der Reiff vertreibet. Sie werden im April in Beetlein gesäet, und besaamen sich hernach selbst, oder durch Zerreissung der Stöcke, ingleichen durchs Absäugeln vermehret. Diese Pflantzen stehen am liebsten in fetten Erdreich, und haben fast die Eigenschafften des ordentlichen und gemeinen Senffs, oder auch der Garten-Kresse, und werden unter die Gegen-Gifte gebraucht.

Bech, siehe Pech.

Becher, wird die Art eines Trinck-Geschirrs genennet, welches die Form eines abgeschnittenen Kegels, oder eines seiner Spitze beraubten Coni führet. Es seyn diese schon in dem Alterthume bekannt gewesen, und aus allerley Materie als Gold, Silber und den übrigen Metallen, ingleichen von Stein, Glas, Horn, Schwefel u. s. f. zubereitet worden. Es soll insonderheit die letzte Art die Würckung haben daß derjenige, so mit der Gelb-Sucht behafftet, und daraus trincket, diese üble Kranckheit davon verliere.

Becken, heisset ein iedes geraumes und mit einem Rand etwas vertieffes Geschirr, welches nach seinen mannichfaltigen Gebrauch auch von unterschiedener Materie gemacht wird und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da ist Tauff-Barbier-Hand- oder Wasch-Becken u. s. f.

Becker, ist eine Person, so mit allerley Mehl-

Teig von unterschiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Rocken und Weitzen, dergestalt umzugehen weiß, daß er daraus eine schmackhaffte und gesunde Speise, als Brodt und Kuchen zu zubereiten geschickt ist. Ob nun wohl die darzu ausgelernete ein besonders Handwerck ausmachen, welches nunmehro eines der vornehmsten und nothwendigsten, die sich wiederum in die Fast-Kuchen- und Loß-Becker eintheilen, (davon weitläufftig nebst ihren nöthigsten Werckzeuge in dem Natur- Kunst- ꝛc. Lexico, unter eben diesem Wort gehandelt wird) so daß in denen Städten, ausser einer gewisser von der Obrigkeit bestimmten Zahl, niemand bey grosser Straffe sich unterfangen darff, einen Back-Ofen anzulegen, uni darinnen vor sich, vielweniger vor andere, Brodt zu backen; So ist es hingegen auf dem Lande einen ieden erlaubt, vor seine eigene Haushaltung, einen Back-Ofen zu setzen, und darinnen nach seinem Gefallen, entweder vor sich, oder auch vor andere zu iederzeit zu backen, siehe unten Brodtbacken. Es sey denn, daß die Herrschafft, wie sie an einigen doch wenigen Orten damit berechtiget, einen Zwanck-Back-Ofen halte. Wie und auf was Weise in übrigen die Becker das feine und schmackhaffte Rocken- und Weitzen-Brodt, auf den Kauff zu backen begünstiget seyn, solches geben die zu allerzeit hier und da in das Land ergangene hochlöbliche und richtig supputirte Brodt- und Becker-Ordnungen worzu 1599. schon Churfürst Friedrich, und Pfaltz-Graff am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber solche gedachte Ordnungen sich allermeist gründen müssen, und auf was Weise, das darzu höchstnöthige Prob-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Einrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkosten, am Einkauff des Getraides, Mahl-Groschens, Holtz, Feuerung u. d. gl. die rechte Taxe eines ieden Pfund Brodtes nach seiner verschiedenen Art ausfündig zu machen, solches findet man beysammen in einem gedruckten Bericht von Brodt-Backen, welchen in 4to 1616. Sebald Müller zu Leipzig auflegen lassen. Es verdienet allerdings dieses Buch wegen seiner Materie gelesen zu werden, da es aber in wenigen Händen mehr seyn dürffte, soll nicht nur an diesem Ort, sondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem sorgfältigen Haus-Vater zu seiner Zeit Nutzen schaffen kan. Indem nun gedachter Author anführet, daß zum Grund aller Becker-Ordnungen nicht allein zuforderst ausgemacht seyn müsse wie viel Kleye und wasserley Mehl aus einem gantzen vermessten Scheffel Korn oder Weitzen gemahlen, auch wie viel Brodt daraus gebacken werden könne sondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwiesen, daß das Mehl durch den Zusatz von Wasser bey den Einteigen, durch das Saltz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; also schreibet er sodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß so offt ein Bürger den Becker 5. Pfund Mehl reichet müsse der Becker dem Bürger 7. Pfund Brodt liefern, also u. auf diese Weise müssen aus 96. Pfund Mehl 126. Pfund Brodt, nach Abgang aber 2. oder 3. Pfund Kleye, 120. Pfund Brodt, und nach Abgang 15. Pfund Kleye aus 75. Pfund feinem Mehl 105. Pfund Brodt erbacken werden können: Denn eines Theils Brodt wird aus den feinsten gesichten Mehl, andern Theils aus diesem und den Mittel-Mehl zusammen, und anderes aus noch schlechteren, da Mehl und Kleye fast beysammen bleiben, ja wohl gar aus blossen ausgesichten Kleye gebacken, welche letzte Arten aber auf den Kauf zu backen gäntzlich verboten.

Been-Gras, Beinbrech-Gras, ist eigentlich ein Norwegisches Gewächs, das dem erste Gras, so nach den Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleichet, wovon das Vieh welches solches zu der Zeit begierig hinein frißt mager, gering und entkräfftet wird, daß ihm die Knochen überall ausstehen, auch diese davon so weich werden, daß man sie beigen kan, weshalben sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so davor zu gebrauchen, seyn gedorrte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Kranckheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in den gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibt, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochene Knochen der Glieder, sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflantzen, so entweder als eintzeln Körner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preussel- oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzet ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen Beere führen die Arlsbeere, Artichbeere, Berbisbere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber-Eschen- oder Vogelbeere, Elsebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preusselbeere, Rhein-Weiden- oder Hartrigelbeere, verschiedene Arten Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil getreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Hacke, siehe Hacke.

Beer-Kraute, suche Kraute.

Beer-Raute, siehe Raute.

Beet oder Beth, ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach denjenigen Gebrauch wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Wortes verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special-Benennungen. als Acker-Beet, Blumen-Beet, Garten-Beet, Mist-Beet, Pflantz-Beet.

Beflügelter Wald ist ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. siehe Flugel.

Verantwortlicher Redakteur: Theodor Wolff, Berlin.
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Th. Glocke, Berlin.
Verlag des Berliner Tageblatt, N. Stemmer, Berlin.
Druck: Rudolf Mosse, Berlin.

Ein iedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein, das ist der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und schattichten Orten, an Mauren, Zäunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit aber auch in die Gärten gepflantzt. Das Pulver von dieser Wurtzel getruncken stillet neben andern Bauch-Flüssen auch die rothe Ruhr, und vertreibet das Blutspeyen. Die gesottene Brühe aber von dem Kraut verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröffnet die Verstopffungen der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. Der Wurtzel öfterer Geruch stärcket das Hertz, und erqvicket die Lebens-Geister. In den Gewand-Kasten oder Kleider-Schranck gelegt, macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier schaal worden, und den Geschmack verlohren hat, darff man nur Benedicten-Wurtzel darein hencken, so kommet es wiederum zurecht, und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Von dieser Wurtzel wird ein Kräuter-Wein also gemacht: Man nimmt sechs Loth Benedicten-Wurtzel, zwey Loth Alant-Wurtzel, Betonien, Scabiosen-Kraut, Ehrenpreiß und Cardobenedicten-Kraut, iedes drey Hand voll, Tausendgülden-Kraut, und Wermuth iedes zwo Hand voll, thut dieses alles zusammen in einen halben Eymer weissen Wein, und läßt es vierzehen Tage also stehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Essen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieser Wein ist Alten, insonderheit aber solchen Leuten, die einen kalten und undäuigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwehrung und Verstopffung der Leber beladen sind, sehr nützlich. Die Wasser-Benedicten-Wurtzel ist der erst-beschriebenen an Blättern und Stengel gleich, die Wurtzel aber hat keinen so starcken Negelein-Geruch, sondern einen bittern Geschmack, und ist braun-rother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen. Ferner findet man noch die Berg-Benedicten-Wurtzel, daran die Blätter viel grösser sind, als an der vorigen; die Benedicten-Wurtz mit Gundel-Reb-Blättern, die Italianische Benedicten-Wurtzel, und andere mehr.

Bengeln heisset so viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denselben Wild vorhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen, und dasselbe scheuen kan. Es ist solches in denen Jagd-Ordnungen denen Unterthanen gemeiniglich bey Straffe auferleget, und ihnen so gar die Länge des Kleppels vorgeschrieben, wie davon weiter nachzulesen, was unter den Wort Kleppel angeführet worden.

Benzoe oder auch Asand, ist ein lieblich riechendes Hartz oder Gummi, so in Malacca, Summatra und Java aus gewissen grossen Bäumen fliesset, wenn sie an ihrer Rinde verletzet werden. Es lässet sich gerne zermülben, wie der Weyhrauch, und zergehet bald in der Feuchtigkeit: das Beste, so wir aus Malacca bekommen ist schöne hell und gelb voll weisser Flecke, hat einen starcken Geruch. Dieses mit etwas Storax vermischet, klar zermalmet in einen Brandtewein geschüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropffen in klares aber nicht warmes Wasch-Wasser gethan, und das Angesicht damit gewaschen, sehr reine und glatte Haut verschaffen, dessen sich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, Weinschierling, siehe Saurach.

Bereiter heißt derjenige, welcher allerley, besonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieselbe sowohl durch den Zaum und Cavession, als die Spitz-Ruthe und Sporn zum Gehorsam anzugewöhnen, auch sie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunst abzurichten weiß. Er muß dabey ein iedes Pferd nach seiner Natur und Eigenschafft, auch innerlichen und äusserlichen Beschaffenheit vollkommen verstehen, dessen Fehler und Gebrechen, und wie solchen abzuhelffen, wohl zu unterscheiden wissen, und seine Straffen, Dräuungen und Liebkosungen nach der Neigung seines Pferdes also einrichten, daß es dabey scheine, er wisse des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wisse und thue seinen Willen. Und diese seine Kunst und Wissenschafft soll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche seine Information verlangen, getreulich, leutselig und unverdrossen beybringen; vornemlich aber denenselben eine gute Positur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es so wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernstlichen und lustigen Begebenheiten vorkommen kan.

Bergamotten, sind eine Art grüner, runder und mittelmäßig grosser Birnen, welche einen delicaten Geschmack und überaus häuffigen Safft haben. Man findet derselben verschiedene Gattungen, und zehlet der Autor de l'Abregé des bons fruits deren funffzehen, wovon aber bey uns nur folgende drey Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbst- und Winter-Bergamotten die bekannteste und beliebtesten sind.

Berg-Benedicten-Wurtzel, siehe Benedicten-Wurtzel.

Berg-Falcke, siehe Falcke.

Berg-Fenchel, siehe Fenchel.

Berg-Fincke, siehe Buchfincke.

Berg-Hahn, siehe Birck-Hahn.

Berg-Henne, nennen die armen Bergleute eine geringe und bey vielen offt gewöhnliche Mahlzeit, die in einer auf das schlechteste zubereiteten Wasser-Suppe, nebst Käß und Brodt bestehet.

Berg-Holder, siehe Hollunder.

Berg-Hüner, werden an etlichen, absonderlich aber an bergichten Orten, die Feld- oder Rebhüner genannt, siehe Rebhüner.

Berg-Keller, ist entweder ein in einen Felsen eingehauener Gang, in Form eines sonst gewöhnlichen erbaueten Kellers, ausser daß er nicht also geraume; oder man verstehet auch

darunter

Sprung einer Stutte fertig iſt, ſoll man ſolchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angeſicht der Stutten ſpatzieren geführet hat, in ſeinen Stall thun, ihn auf das fleißigſte ſtriegeln, putzen und warten, das Geſchröt mit guten warmen Wein bähen, darin ein gepulveriſirter Hirſch-Zahn geſetzet worden, ihn mit einer ſaubern leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten laſſen: Wenn nun ganz keine Hitze mehr an ihm zu verſpüren, mag man ihn mit laulichten mit ſchönem Mehl vermengten Waſſer tränken, und wann man ihme hierauf ſein Futter gegeben, ruhen laſſen, auch deswegen den Stall etwas finſter halten. Man ſoll auch einen Beſchäler im Stall nicht verſtehen laſſen, ſondern denſelben bey gutem und ſchönen Wetter, wenigſtens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß ſpatzieren reiten; abſonderlich aber ſoll man ihn im warmen Sommer offt ins Waſſer gehen laſſen, aber nicht tieffer, als bis an die Knie; und wenn er denn alſo fleißig mit ſauberer Wartung und gutem Futter verſehen wird, ſo wird er auch ſeine Dienſte deſto nachdrücklicher leiſten, und um ſo viel länger ausdauren können.

Beſchicken, wird diejenige Arbeit genennet, ſo entweder zu förderſt von der Kinder-Mutter, Bey-Frau und dergleichen, oder nach dieſen von der Mutter ſelbſt, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Kinde vorzunehmen, und zu deſſen Pflegung und Wartung in Anſehen ſeines zarten Leibes höchſt nöthig iſt. Es beſtehet aber ſolches zu anfangs in Baden, in ſorgfältiger Verbindung des Nabels, in geſchickter Einſchlagung in Windeln, und was dem angehörig, alsdenn in reine legen, einſtreuen, einklopffen, ja in der allerfleißigſten Aufſicht und Beſorgung der Geſundheit vor alle deſſelben ſchwache Gliedmaſſen. Ein anderes aber iſt

Beſchicken, (das Vieh beſchicken) heißt ſo viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit ſein gehöriges Futter und Getränckе geben.

Beſchläge, wird die meiſt aus Eiſenwerck beſtehende Befeſtigung genennet, welche die Schloſſer an die Thüren und Fenſter zu verfertigen und anzuſchlagen pflegen. Es beſtehet das zu denen Thüren in dem Schloſſe, oder auch nur einer Klincke, Bändern und Hand-Griffe; zu den an den Fenſtern aber gehören, Winckelhacken, Winckel, Creutz, Vorreiber und Kincken, deren ausführliche Beſchreibungen ſich in der Alphabetiſchen Ordnung gegenwärtig finden laſſen.

Beſchlage, iſt diejenige Arbeit, welche ein Schmidt an Pflügen, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geſchirre zu mehrerer Stärcke, oder beſſerer Verbind- und Verwahrung von Eiſen verfertiget. So werden auch

Beſchläge, die aufgeſchlagenen Huf-Eiſen der Pferde genennet. Und

Beſchlagen, dem Pferden die Huf-Eiſen aufſchlagen. Ob nun wohl ſcheinet, als ob dieſe Arbeit allein für die Schmiede gehöre, ſo hat ſich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darum zu bekümmern, und, ſo viel die Art des Beſchlagens anbelanget, genaue Aufſicht mit darauf zu halten; dann wer allein den Knechten und dem Schmiede diſſfalls vertrauen will, der wird ſich meiſtentheils betrogen finden. Vor allen ſoll man die jungen Füllen, ſo bald ſie aus der Stutterey ausgefangen und im Stall aufgeſtellet ſind welches von einigen mit fünfthalb Jahren, ſo vor die beſte Zeit gehalten wird, von andern aber mit vierthalb Jahren, auch noch wohl eher vorgenommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Poltern, (davon ſie ihr Lebenlang verderbt ſind, und ſolche Laſter an ſich nehmen, die hernach nimmer zu ändern.) ſondern fein ſachte und mit aller Sanfftmuth zum Beſchlagen gewohnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holtz oder Eiſen gantz ſubtil und je länger je ſtärcker, nachdem ſie es gerne oder nicht gerne leiden, unten auf den Huf klopffen, und im Fall ſie es gedulten, ihnen ſchon thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann ſie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, ſich allein mit dem Aufheben vergnügen laſſen, und ihrer Natur, (weil immer eines wilder und unleidiger iſt, als das andere) vernünfftig nachgeben, bis ſie ſich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das Beſchlagen leiden. Man ſoll aber die jungen Pferde, ſo lang als man kan, abſonderlich auf den hintern Füſſen barfuß gehen laſſen, weil ihnen die Huffe nur deſto beſſer, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine ſchwehre, ſondern fein geringe Eiſen anfangs aufſchlagen; nachgehends aber denenſelben alle Monat, oder längſtens in ſechs Wochen einmal, alle vier Eiſen abbrechen, und ſehen, ob ſie gleich auf den Hüffen liegen, und daferne kein Mangel, die Eiſen fein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher ſchlagen laſſen; liegen ſie aber uneben muß durch das Auswürcken alles geebnet, und das Eiſen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferſe des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, den Huff-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Ferſen und einen hohen Huf hat, ſo man Eſels-Huf nennet, ſoll man die Wände mit dem Wirck-Meſſer wohl nieder, und bey den Ferſen oder Strahlen weit ausſchneiden, damit die Hufe niedrig und an den Ferſen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füſſe kommen kan. Die Eiſen ſollen einem ieden Pferd, wann es ſchon vollhüfig iſt, gleich, eben, und nicht hohe gerichtet werden, damit ihm die Wände fein ſtarck und wohl wachſen können. Die Eiſen an dem vordern Fuß ſollen dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es ſey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber, ſoll das Eiſen mit beeden Stollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füſſen darein greiffe, einreiche, und daſſelbige abreiſſe, desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Was das Beſchlagen der alten ſchon abgerichteten Pferde anbetrifft,

wird dabey nichts deſto weniger, wie gerne ſie ſich auch beſchlagen laſſen, Fleiß und Aufſicht erfordert, indeme die Hüfe ſo wohl aus- als inwendig, durch Hornſalben und Einſchläge gut zu erhalten, damit ſie nicht hart und ſpißig werden, ſondern fein gelind und zähe bleiben. inſonderheit iſt ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beſchlagen mit Baumöl und Honig, ſo viel als einer welſchen Nuß groß, und ein wenig Küh-Miſt mit hänffenem Werck einzuſchlagen; wann es nun beſchlagen iſt, ſo nimmt man Brandtewein und ungeloſchten Kalch, und ſchläget zweymal damit ein, aber nicht öffter, bis daß es wieder beſchlagen wird. Man ſoll auch wenigſtens in ein paar Monaten, oder ſo offt es die Nothdurfft erfordert, neu beſchlagen laſſen; und zwar müſſen vollhüfige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern ſchwindet, im wachſenden Monden beſchlagen werden; insgemein aber beſchlägt man die meiſten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächſet. Die Nägel müſſen nicht zu ſchwach, auch nicht gar zu plump oder groß ſeyn, und weder zu ſeichte, weil ſie leichtlich ausreiſſen, noch zu tieff, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeſchlagen werden.

Beſchlagen, heißt auch das Bau-Holtz dergeſtalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben Ausſchlagen.

Beſchlagen ſagt man bey der Jägerey, wann der Hirſch in der Brunfftzeit das Wild beſpringet.

Beſchlagen, dieſes Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äuſſeren Theilen durch die Ausdampffung ihrer noch bey ſich habenden Feuchtigkeit, und vermittelſt der darzu kommenden äuſſerlichen warmen Lufft, zumahl, wo dieſe eingeſchloſſen iſt, eine weiſſe, blaulichte oder grünlichte Haut bekommen, die wie ein Peltz an einander hanget. Siehe Schimmel.

Beſchlag-Breter, ſiehe Breter.

Beſchneiden die Feld- und Garten-Gewächſe, iſt eine ſo nöthige als nützliche Verrichtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, ſie zu angenehmer Ordnung, ja eines theils die Früchte auch zu guten Geſchmack gewehnet, was an ihnen ſchadhafft abgeſondert, und der Abgang zu anderweitigen Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Inſonderheit wird dieſes an denjenigen Bäumen und Sträuchern zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in acht genommen, welche entweder viele Blüthen, und groſſe, wie auch ſchmackhaffte Früchte bekommen, oder nur ſonſt zu einer Zierrath nach einer reguläre Form aufwachſen ſollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. ſ. f. Dieweil aber dieſes Beſchneiden in Anſehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer ſeine beſondere Benennung bekommt, alſo daß es bey den Stauden das Blatten, bey einigen Bäumen das Schneideln, bey dem Weine der Schnitt bey dem Weytzen das Schröpffen heiſſet, u. ſ. f. als kan dasjenige, ſo bey einem ieden Wort angeführet wird, noch ferner nachgeſchlagen werden, darbey zugleich das, was bey der Art in dergleichen Verrichtung beſonders in acht zu nehmen mit beſchrieben iſt: Allhier folget das

Beſchneiden der Bäume, heiſſet die überflüßigen, unnützen ſchädlichen Aeſte eines Obſt-Baumes, ſo demſelben am Wachsthum hinderlich ſind, oder ihn überdiß noch unförmlich und mangelhafft machen, hinweg nehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aeſten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manierliches Anſehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeiſten aber ein geſchickter und durch die Erfahrung erlerneter Handgriff, welche Aeſte nützlich oder ſchädlich, welche kurtz oder lang hinweg geſchnitten werden ſollen, weilen man hierbey entweder durch allzu offteres und häuffiges, oder durch allzu ſeltenes und unordentliches Beſchneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anderſt werden die Hochſtämmigen, anderſt die Zwerg- oder Buſch- und wieder anderſt die Spalier-Bäume beſchnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Inſtrumente ſind: Eine Hippe oder Garten-Meſſer, von den Frantzoſen Serpette genannt, welche als ein Taſchen- oder Einleg-Meſſer zuſammen geleget werden kan, und daran das Hefft ſo groß ſeyn muß, daß die Hand darinnen Plaß haben und ſich regen kan, und eine Säge, welche eben ſo wie die Hippe zuſammen geleget wird, und deren Klinge ſtarck und von guter Materie ſeyn muß, damit ſich ſolche nicht biege; ſo ſollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswärts ſtehen, damit man im Sägen, wann das Holtz grün iſt, nicht gehindert werde; ſie wird zu Abſägung der alten Aeſte ſo man mit der Hippe nicht wohl beſchneiden kan, gebraucht, und ſoll, nach der beſten und bequemſten Art, mit Klinge und Hefft zwölff bis vierzehen Zoll lang ſeyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Meſſer einen Schnitt an einem Aſt thun will, ſo muß mit einer Hand der Aſt unter dem Schnitt feſt gehalten, und mit der andern geſchnitten werden, desgleichen auch in acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-geſetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden feſt halte, damit ſich ſolcher ſamt der Wurtzel nicht biege oder bewege; es ſoll auch das Garten-Meſſer, damit man beſchneidet, auezeit ſo ſcharff ſeyn, daß man den darzu beſtimmten Aſt auf einen Zug damit abſchneiden kan. Die beſte Zeit zu Beſchneidung der Bäume iſt im Februario, da es bey ſtillen und gelinden Wetter im letzten Monds-Viertel vorgenommen werden ſoll.

Beſchreyen, heiſt bey den gemeinen Volcke die Art einer Zauberey, da ſie gäntzlich, aber ohne den geringſten wahrſcheinlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unvermerckt durch übermäßiges Lob, das irgend iemand einer lebendigen Creatur, ſonderlich wegen ſeines guten Wachsthums, beyleget, an eben derſelben ausgeübet werden. Zu dieſem Ende pflegen ſie, andere närriſche Gaukeley mit allen Fleiß allhier unberührt zu laſſen, allermeiſt den jungen Kindern und Vieh rothe Tücher und Läpplein bald anzuhängen, bald

pret, so in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschafft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zur Vergnügung zu bestätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und geduldiger, absonderlich aber seines Leit-Hundes mächtiger Mensch erfordert, und pflegt man derselben an Fürstlichen Hofen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, auch nachdem die Herrschafften Liebhaber der Jägerey sind.

Bete, siehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenige Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umsonst thut.

Beth, siehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemein nützliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farbe oder braune Blumen in Gestalt einer grossen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel grösser, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen schwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird so starck als ein Daumen, röthlicht und sehr zasericht. Es wächst gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst-beschriebenen Geschlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Musa, des Kaysers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraut geschrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25sten Buches versichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, seye vor allen bösen Kranckheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Veade la tonica & compra la betonica: Man soll den Rock vom Leibe verkauffen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des May-Monats zum Trocknen und Distilliren gesammlet, und dienet vornehmlich in denen Haupt- Brust- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Bisse giftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und sonst zu sehr vielen andern Kranckheiten, da man es bald gekocht, bald distilliret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon trincket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Catun oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten auszubreiten pfleget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nehet und zieret man dergleichen Decken trefflich aus, sonderlich wo man selbige über Betten zu decken gesonnen, die in den Stuben befindlich seyn, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette dieser Nahme wird so wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Küssen, ausgenehetenDecken und Matratzen, worauf der Mensch seine Ruhe zugenieſſen pfleget, begriffen, als auch der Bett-Stelle oder Stätte selbst, darein nemlich die eben itzo zubeschreiben vorhabende Betten insgemein geleget werden, gar öffters zugeschrieben; Wiewohl man zum Unterscheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, so allermeist aus Holtz zubereitet werden, Bettgespond oder Span-Betten heisset, davon seines Orts weiter nachzulesen. Die ersten nun anlangend, werden selbige mit Federn von allerley Geflügel, als Reb-Hüner, Haus-Hüner, Enten und dergleichen, welches die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänsen gefüllet und ausgestopffet, nachdem diese zuförderst entweder geschlossen oder am Kiel gelassen, und mit selbigen einige mahl entzwey gehacket worden; Zuweilen, aber gar selten pflegt man auch einige mit Pflaumen, ja gar mit Schwanen-Federn auszustopffen, welche sehr leichte seyn und sich immer locker halten; gantz arme Leute hergegen, haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewissen Art Rohr wachsen, wenn solche schwartz werden und anfahen wegzufliegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getreugten Hopffen ihre Betten und Kissen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten ihren Gebrauch nach, unterschiedene Benennung, als da seyn Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopff-Kissen, Deck-Betten, Bauch- oder Brust-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem mercklichen Unterscheid der Güte zubereitet, die gewöhnlichen Betten vor die Herrschafft selbst, die Gast-Betten, Faul-Betten, Gesinde-Betten, und denn die Kinder-Betten, welche ihrer Grösse nach abermahlen unterschieden, nachdem sie nemlich für zwey oder eine Person, die entweder erwachsen oder noch klein, gehören. Zu einen wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, so viel Pfühle und Haupt-Kissen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchstnothigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, so hat iede Haus-Mutter auf selbige fleißig zu sehen und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Behörige, so wohl bey Verfertigung derer selben, als auch bey den Nutzen und Gebrauch bedachtsam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zarteſten Federn oder der Pflaum, wenn auch die Indelte noch so ticht, durch das öffters Schütteln und Aufluckern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, so pflegt man insgemein kurtz vorhero, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Indelts mit etwas weicher Seiffe zu überstreichen, daß die Federn daran hangen und drinnen

drinnen bleiben müssen; andere nehmen zwar an dieser Stelle Wachs mit Terpentin vermischt, weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äusseren Seite hin und wieder garstige unanständige Flecke machet, wird solche Art nicht sehr gebraucht, folgende beregen, so man einen Bestrich nennen könnte, ist in diesem Stück weit zuträglicher: Man kocht nemlich über einem gelinden Feuer in Wasser, darinnen einige Zeit Wermuth eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches darbey fleißig unter einander um, daß es sich nicht anlege, da es denn warm über des Indelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf ehe es an der Sonne ganz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu stopffen; allein es wird davon der Indelt ein wenig steiff oder starr, die Betten, zumahl wenn sie groß oder so derb mit Federn angefüllt lassen sich nicht so bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denenselben, wie wohl wegen dieser Ursach überhaupt, das erstemahl die Betten nicht gar so übrig voll gestopffet werden sollen. Bey den Gebrauch der Betten kömt es nicht nur darauf an, daß dieselbe täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgeluckert, auch wo sie etwa lochricht werden, der Schaden bey Zeiten ergäntzet und vernehet, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopffet werden sollen; sondern sie müssen auch über dieses, inmaassen bey der besten Pflegung und Obsicht, darinnen zusammen geballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne geleget, ausgebreitet und mit schwancken glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopffet werden, wodurch sich eines Theils die zusammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflauffen, andern Theils aber erlufften sich die Betten darbey und werden von dem an sich gezogenen Schweiß durch dergleichen Sönnen trefflich befreyet und von allen Staub gereiniget.

Bette, wird die Ruh-Stätte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen läuffet, so eigendlich ein Wasser-Bau-Terminus, davon siehe Flut-Bette.

Bette, siehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Gesinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus den höltzern Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieselben aufschüttelt, das unterste Stroh oder Stroh-Sack wohl aufluckert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwehlet, weil nicht nur diese die bequemste vor das Gesinde, sondern auch selbst den Betten sehr nützlich, wenn sie, nachdem man solche die Nacht über derb gelegen, kurtz darauf, da man aus selbigen aufgestanden, so gleich wiederum aufgeluckert werden, und sich den Tag über wiederum erliegen können, da sie sonst in Unterbleibung dessen, kaum ehe sie recht geschüttelt worden, sich schon des Nachts wiederum feste und niederdrucken lassen müssen, welches die Federn sehr klumperich macht, so daß auf dieser Art Betten sich nicht sanfft und wohl schlaffen lässet.

Bett-Flasche, Wärm-Flasche, nennet man dasjenige meist aus Zinn verfertigte gantz rund oder länglicht runde flache Gefäß, dessen man sich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch sonst die Füsse darauf zu stellen, wenn man sich in der Kälte aufzuhalten nöthig. Diese Flaschen werden zu dem Ende oben mit einer geraumen Oeffnung versehen, dadurch man sie mit recht siedenden Wasser einfüllet, diese aber soll mit doppelten wohlschliessenden Deckeln dergestalt verwahret seyn, daß daselbst von dem eingegossenem Wasser, nicht das geringste heraus sichern kan; So wird auch nicht erfordert, daß man selbige allzustarck und wichtig mache, damit um so viel eher die Wärme dadurch heraus dringe.

Bett-Korb, ist ein geraumer bey nahe nach der Form eines höltzernen Bettes geflochtener Korb, der mit seinen Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen fest gemacht, daß man ihn auf den Boden desto bequemer und ohne Schaden fortschieben könne; auch soll er noch über dieses an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben versehen seyn. Es bedienen sich dessen die Haus-Mütter, daß sie eines Theils in selbigen diejenigen Betten, welche sie überflüßig haben, ordentlich hinein legen und wohl übereinander geschlichtet aufheben können; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Statt selber, die sich zum Exempel vor eine Wärterin schicket, weil er sich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite schaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herstellen lässet.

Bettler-Laus, siehe Alerten.

Bett-Sack, siehe Stroh-Sack.

Bett-Tisch, heist ein aus zwey gleich grossen Theilen bestehender höltzerner Kasten, welche Theile wohl gefüget und mit eisernen Bänden an einander gehangen seyn, dergestalt, daß so man sie zusammen leget und an den äussern Seiten mit eisernen Hacken an einander klammert, sie des Tags über einen bequemen Tisch abgeben, in dessen Hohlung die Feder-Betten zugleich verschlossen, schlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen sie alsdenn eine geraume Bett-Statt aus. Es lässet sich dergleichen mit grossen Nutzen und Vortheil in denen Kinder-Stuben vornemlich allda anbringen, wo der Raum nicht gar übrig vorhanden.

Bett-Tuch, heist dasjenige weisse leinwandene Tuch, so allezeit unten und oben gesäumet wird, auf den Seiten aber, wenn es Zwey-Blätterig seine Saal-Leisten behält. Seine Grösse richtet sich nach der Länge und Breite des Bettes selbst, daher man solche in den Wäsch-Büchern in grosse, kleine und mittelmäßige abzutheilen pfleget. Diese Tücher werden der Reinlichkeit halben iedesmahl über die Pfühle und Unter-Betten gebreitet oder geschlagen, und haben deshalber ihren sehr guten Nutzen.

Bett-Warmer, ist eins geraume aus Kupffer-

oder

oder Meßing-Blech getriebene flache Pfanne an einem langen Stiel, die oben mit einem beweglichen und fest einschliessenden Deckel versehen, welcher hin und wieder zugleich durchbrochen, damit die hinein gethane Kohlen etwas Lufft behalten und nicht ersticken können. So nun diese Pfanne mit wenigen glüenden Kohlen angefüllet, und durch den Deckel verschlossen worden, fähret man kurtz vor den Schlaffengehen, fein behutsam mit selbiger in dem Bette so lange hin und wieder, bis es durchaus erwärmet. Da aber durch allzustarckes Kohl-Feuer dergleichen Pfanne allzu sehr erhitzet, oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Kohlgen, das Bette angezündet und leicht ein Schaden und grosses Unglück gestifftet werden kan, so ist der Gebrauch davon nicht durchgängig beliebt, wo er aber gefällig, mag man sich ja darbey der äussersten Vorsichtigkeit sorgfältig bedienen.

Bett-Zopff, ist ein höltzerner länglicht gedreheter Knopff, der mit darüber herunter hangender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer starcken geklöppelten langen Schnur befestiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen klein und grossen Büschlein versehen Dergleichen Zopff pflegt man entweder mitten über das Bette, in eine so genannte Bett-Schraube zu schleiffen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand stehet, an selbige anzuhangen, und dienet sonderlich denen Wöchnerinnen, Patienten und andern unbehülflichen Personen, daß sie sich daran halten und mit leichter Mühe in den Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, seyn diejenigen Uberzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpffen oder mit einer Rund-Schnur zuzuschnieren pflegt. Es bestehen dieselbe aus Nessel-Tuch, Catun so weiß als bunten, Damast, Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen seyn zuweilen also beschaffen, daß nur die obern Blätter aus itzt beschriebenen Sorten bestehen, zu den Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pflegt man offters nur weisse Leinwand zu nehmen.

Betrug, ist diejenige schändliche und einem Christen höchst unanständige Bemühung, da man von einer Sache einem anderen etwas zu bereden und weiß zumachen suchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachsenen Schaden lehret. Es ist derselbige leider! unter den Menschen in itzigen Zeiten so sehr eingerissen, und insonderheit auch bey denen zu einer Haushaltung gehörigen und unentbehrlichen Personen so gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des grossen daraus entstehenden Unheils, gantze Bücher davon angefüllet werden konten, wie man denn diesfalls bemühet gewesen und bereits den Anfang gemacht, solche nachtheilige Handlungen zu entdecken. Weil aber nicht mit Unrecht zu besorgen, daß durch dergleichen Offenbahrung des so mannigfaltigen Betrugs viele boßhaffte Gemüther zugleich eine Anweisung bekommen dürfften, solche schädliche Sachen erstlich recht auszuüben; Also ist es wohl am rathsamsten wenn ein ieder sorgfältiger Haus-Vater sich bey Zeiten um die betrügliche Hand-Griffe leichtsinniger Menschen bekümert, und selbige, wo er sie nur entweder in seinem Hause oder anderswo wahrnimmt, zu seiner guten Nachricht iedesmahl aufzeichnet.

Beutel-Tuch, ist ein aus nicht so gar zarten aber doch gleichen Faden weitlöchricht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von denen noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülsen zu saubern; Sondern es gebraucht auch dasselbige das Frauen-Volck, ihre also genannte Model-Tücher daraus zu schneiden und in selbiges allerley Arten der Stiche und Creutz-Nath zu nehen.

Beuten, seyn starcke und etwas tieff ausgehauene Stöcke von Holtz, deren Vertieffung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back-Trog bey den Beckern auch den Nahmen der Beuten führet, weil er zwar wie sonst die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer gantzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterscheid hat, so daß er zweyen an einander gestossenen halben Mulden gleichet. Nach dieser Form werden eben in denen Höltzern vor die Bienen starcke Bäume ausgehauen und so zubereitet, daß sie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon siehe unten Bienen-Beuten.

Bewurff wird derjenige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurff ins Wasser zu Grotten, Kellern, Abtritten und dergleichen feuchten Orten ist derjenige, so aus einem Theil guten Kalck, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von gestossenen Troff-Tauch- oder alten Dach-Steinen vermischt und angemachet worden.

Bey-Essen auch Zwischen-Trachten, werden bey denen Tafel-Aufsätzen diejenigen Speisen und Trachten genennet, so man einzuschieben pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Person genennet, die neben der gewöhnlich angenommenen Kinder-Mutter die behörige Beschickung der kleinen Kinder an deren Statt verrichtet, und denen Wöchnerinnen in diesen Stücken mit guten Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwerts vorgefallenen höchstnöthigen Verrichtungen die Kinder-Mutter nicht selbst zugegen seyn kan. Es wird demnach von einer solchen Frau erfordert, daß sie nebst der Wissenschafft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene besitzen soll.

Beyfuß, von den Alten auch St. Johannis-Gürtel und Sonnenwend-Gürtel genannt, ist ein bekanntes Kraut, welches sowohl in der Artzney, als in der Küche seinen guten Nutzen hat. Seine Stengel sind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dicke, rund, streifft, steiff, braunroth inwendig voll Marck, und auswendig mit wechselsweise gesetzten Blätzen versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie die Blätter des Wermuths sind aber grösser, fetter, oben dunckel-grün un-

Digitized by Google

zu nennen pfleget. Es sind solches absonderliche beißigte und beherzte Hunde, etwas gröſſer als Dachs-Schlieffer, allezeit murrisch, und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune flachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist steiff abhängig. Es sind dieselben gröſſer und kleiner Art, davon die gröſſern denen kleinen Dänischen Blendlingen gleichen, ein scharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche fast wie Dachs-Kriecher seyn, doch etwas gröſſere Beine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geschleiff oder den Bau eines Bibers oder Otters gelaſſen, wenn solches vorher mit einem Netz umstellet, damit der Biber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlauffen möge.

Biber-Klee, sonst auch Scharbocks-Klee, Bocks-Bohne, Sumpff-Klee und Wasser-Klee genannt, ist eine Pflantze, welche ohne Wasser nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Qvellen-reichen Wiesen wächset. Hat eine von vielen kurtzen Gliedern oder Absätzen zusammen gesetzte, und mit vielen Zasern versehene Wurtzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie am gemeinen Wiesen-Klee zusammen gesetzt sind. Der Stengel ist anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchen oben schöne weisse langhärige Hyacinthen-formige Blumen mit umgewundenen artigen Zäserlein sich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülslein, in welchen ein gelb-röthlicher Saamen, in Gestalt der Hirsen-Körner, aber kleiner, sich enthält. Man setzet die Wurtzel nur eines Fingers tieff, und gieſſet so viel Wasser darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überschwemme, oder lange darauf stehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Qvelle hat, so kan man ihn am besten ans Ufer pflantzen; da er dann nur im Herbst ausgenommen, die übrige Brut abgesondert, und bald wieder eingelegt wird. Dieses Kraut hat einen bittern Geschmack, fast wie die Aloe, dahero es auch dem Magen sehr angenehmlich ist, welchen es stärcket, und allen Unwillen desselben stillet; ist treflich wider den Scharbock, Engbrüstigkeit und Miltz-Beschwerungen zu gebrauchen; versüsset das saure saltzigte Geblüte, widerstehet der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurtzeln davon gedörret und gepülvert dem Vieh, insonderheit aber denen Schaafen, so mit dem Husten behaftet sind, eingegeben, vertreibet denselben in kurtzen.

Biber-Kraut, s. Tausendgülden-Kraut.

Bibernell, siehe Pimpinelle.

Biber-Netze, womit man die Biber zu fangen pfleat, ist forne wie eine Wathe, davon die Unter-Leine mit schwerem Bley-Gesencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holtz-Rinde oder Korcken schwimmen muß. Der Busen oder Sack daran ist, wie ein Haamen, woselbst hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch so enge gestricket ist, daß sich nichts darinnen umwenden kan. Dieses Garn ist nach der Breite des Wassers forne öffters zehen bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf sechzehen bis achtzehen Ellen lang. Die Schmasen oder Maschen sind, wie bey den Hasen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Pfunden schwehr, nebst einem Ring feste angebunden: An dem Ufer aber ein Pfal eingeschlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen anmachet, solches hernach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmasen umher, und letzlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine ans Ufer gestellte Person in der Hand hält. Weilen nun der Biber gemeiniglich gerne an breiten Strömen und grossen Seen in holen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schilff-Rohr verwachsen ist; so muß man, wo ein solcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermuthen, in einen solchen Winckel nach der Breite des Wassers das hierzu benöthigte Biber-Netze vorstellen, und an beyden Ufern fest mit Pfälen anpflöcken. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Bibers Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen stöbern, so wischet der Biber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen ist, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in Händen hat, solches geschwinde an sich, so drehet sich der Zipffel um, daß der gefangene Biber nicht wieder heraus kan.

Biber-Schwantz, wird das Flachwerck oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel, gleich wie an einem Biber-Schwantz das Ansehen haben, und gleichsam Schuppen-weiß über einander liegen. Siehe Dach.

Biberwurtz, siehe Hohlwurtzel.

Bibinelle, siehe Pimpinelle.

Bickling, siehe Böckling.

Bienen oder Immen, sind grosse, bräunlicht-gelbe, mit subtilen Zähnen, Horn-färbigen Augen, einer langen Zunge und sechs Füssen versehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigten Pfeil gleichet, und an ihren Hüfften vier Flügel haben, von denen die hintersten etwas kleiner sind, als die fördern, damit sie ihnen im fliegen nicht hinderlich seyn mögen; fast oben an ieden Auge seyn ihnen Hörner heraus gewachsen, die zwey Gelencke haben, eines genau an Kopff, das andere um die Mitte, so daß sie solche in voller Länge ausstrecken, und auch wieder an den Kopff ziehen können. Diese dienen ihnen zum Gefühl. Zu Einsammlung ihres Proviants gebrauchen sie ihre Kinnbacken, die mit ordentlichen Zähnen versehen, und ihre Zunge wegen des herrlichen Nutzens, den diese reine, zarte und arbeitsame Thierlein durch ihr Honig- und Wachs-machen, (welches sie aus denen vortrefflichsten und heilsamsten Kräutern und Blumen heraus zu ziehen, und an behörige Orte sehr künstlich zusammen zu tragen wissen) zu wege bringen, sollte man billig Bedencken tragen, dieselben mit dem schändlichen Nahmen eines Insecti oder Ungeziefers

ziefers, worunter sie insgemein gezehlet werden, zu belegen. Ob es nun zwar in denen Antillischen Insuln Bienen geben soll, die an der Farbe blau, und mehr Wachs auch bessern Honig zubereiten als die unseren; ja nach Dappers Beschreibung von America p. 306. man daselbst Bienen findet, so gantz weiß und auch weissen Honig machen, und noch andere daselbst anzutreffen, die ohne Stachel, und groß wie die Schmeich-Fliegen, nicht weniger ihr Honig unter der Erde, und in den Wurtzeln der Bäume zu verbergen gewohnt; so werden sie dennoch bey uns zuförderst ihrem Auffenthalt nach in wilde und zahme Bienen unterschieden. Die wilden Bienen sind rauher, schwärtzer und dicker, auch kürtzer, als die erst-beschriebenen zahmen oder einheimischen, haben in denen grösten Wäldern und Wildnissen ihre Wohnungen und Werckstätte, und tragen ihr Honig in die entweder von den Spechten und andern Vögeln, oder zu dem Ende von den Menschen mit fleiß ausgehöhlte Bäume und Löcher der Felsen, ein. Sie schwärmen öffters, als die Zahmen, haben aber nicht so viel Honig, als diese; wiewohl die Wilden leicht zahm, und die Zahmen leicht wild werden können; denn es geschiehet offt, daß Bienen aus dem Garten in ein nah-gelegenes Holtz oder Waldung ziehen; so trägt sichs auch zu, daß man im Holtz an denen Bäumen und Büschen zuweilen Schwärme findet, sie zusammen trägt und fasset, die sich dann in den Gärten nach der Zahmen Weise arten. Diese wilde Art, wenn sie des leichten und lichten Feld- und Garten-Flugs gewohnt worden, trägt immer mehr und mehr ein; die jungen Schwärme aber, die von diesen in den Gärten gezielet werden, gerathen besser als die Alten. doch lassen sie nicht gantz von ihrer wilden Art: Denn sie sind leicht erzörnet, und beissen oder stechen, was ihnen in Weg kömmt. Die zahmen Bienen, so auf dem Lande in denen Gärten, wo sie sowohl ihren guten Ausflug, als Sonne und Nahrung haben können, müssen zu gewissen Zeiten ihre besondere Wartung haben, wo man sie anderst, als ein gewisses Eigenthum behalten, und sich ihrer nicht verlustig machen will. Sie halten sich in grossen Hauffen, welche man Schwärme nennet, beysammen; ein ieder solcher Schwarm hat seinen eigenen König, der den Nahmen Weisel oder Weiser führet, denen sie aller Orten, wo er sich hin begiebet folgen und ihn allezeit in die Mitte nehmen. (siehe Bienen-König.) Die Reinlichkeit und Ordnung in ihrer Arbeit ist unvergleichlich, denn sie suchen und finden nichts anders als Honig, welches sie aus den allerheilsamsten Kräutern und Blumen saugen, und bereiten mit dem auf eine sonderbar artige Manier eingetragenen Wachs ihre sechseckigte Zellen mit einer ungemeinen Accurateſſe und bewunderswürdigen Geschwindigkeit. Theils gehen früh aus, und tragen den Thau ein, andere aber haben acht auf die Witterung, theils holen Honig und Wachs, welche so bald sie mit ihrer vollen Last zum Stock kommen, ihre Abnehmer an denen, die beydes wegen Alter und Schwachheit nicht wohl mehr ausfliegen können, so fort finden, die denn das herzu geführte Honig an den behörigen Ort bringen. Einige müssen die Gelegenheit der Wälder, Wiesen und Gärten auskundschafften, die arbeitsame Bienen dahin führen, und wieder zurücke begleiten, indeme andere zu Hause die Zellen aus dem gröbsten verfertigen, und andere solche poliren, theils halten das Qvartier rein, und schleppen ihre Todte hinaus, theils aber halten auſſenher Wache, den Bienen-Stock vor der Anfall der Raub-Bienen zu bewahren ꝛc. also daß eine iede Biene, so zu sagen, ihre besondere Pflichten und Verrichtung hat. Des Nachts ruhen sie, und sind des Morgens wieder an ihrer Arbeit, wobey sie offters so emsig und geschäfftig sind, daß sie auch so gar ihrer Brut darüber vergessen, und also nicht schwermen können; daher muß man, wenn sie gar zu fleissig eintragen, mit einem zarten Flor das Flug-Loch vermachen, und sie auf zwey oder drey Tage einsperren, so werden sie alsdenn, weil sie nie müßig seyn können, an ihrer Brut arbeiten und dieses Mittel kan man einige mahl wiederholen, bis man siehet, daß sie im Stocke die Brut zu feigen angefangen haben. So man aber gar keiner Brut gewahr würde, darff man sicherlich glauben, daß der Stock seinen König verlohren habe. Er seye nun todt, oder sonst nicht mehr vorhanden, so muß man solchenfalls denen Bienen alsofort mit einen andern König, deren in manchem Stocke drey, vier und mehrere sind, zu statten kommen, sonst unterlassen sie vor grosser Traurigkeit ihre Arbeit und machen weder Brut noch Honig. Den Ursprung der Bienen betreffend, und davon unter anderen Kircherus in Mundo Subterraneo ingleichen Red de Generatione Inſectorum p. 63. & ſeqq. mancherley Meinung hegen, welches aber wohl von der unterschiedenen Art der Bienen zu verstehen seyn dürffte, so ist gewiß daß die Vermehrung der guten und zahmen Bienen durch ihre Brut folgender Gestalt geschehe: In die alten Cellulas, daraus sie den Honig gezehret, lassen die Alten zu Ende des Februarii einen kleinen Liquorem, der viel grösser als ein Fliegen-Koth, welchen sie durch das Maul von sich geben, aus welchen nachgehends eine kleine Made wird; diese wird von den Bienen bebrütet, daß sie sehr geschwind wächset, bis die gantze Cellula davon voll wird, worauf sie die Bienen oben mit Wachs verwahren, wie die mit Honig aufgefüllte Zellen doch mit dem Unterscheid, daß diese plan, jene aber etwas erhabner werden. So bald die Brut zu leben anfängt, beisset sie in der Mitte des oben verstrichenen Häutgens durch, und wird ein Löchlein als ob man es mit der subtilsten Nadel gestochen, von welcher Zeit an sie dasselbe immer grösser macht, bis sie am dritten Tage heraus kreucht, da sie noch eine lichtfalbige Farbe hat, weil sie aber schwach, so bleibet sie noch einige Tage im Stock, ehe sie ausflieget, in der Zeit sie immer mehr und mehr bräunt wird. Die gantze Zeit ihrer Vermehrung vom ersten Ansatz bis zum Ausfliegen soll sich nicht gar auf 19. Tage belauffen. Wann die Bienen ihrem Eigenthums-Herrn rechten Nutzen scha-

alten in einen neuen Ort zu bringen gedencket, versetzet werden; weil sie, da sie eingesperret gewesen, meistens des alten Flugs vergessen haben. Ausser diesen Bienen hat man noch zweyerley Arten, nemlich Thornen- oder Wasser-Bienen und dann die Raub-Bienen, von welchen an seinem Ort nöthige Erklärung geschehen ist. Das Alter derer Bienen betreffend, soll sich zwar dasselbe, nach einiger Leute Meinung nur auf 9. Monat erstrecken, doch lebten diese länger als die Threnen oder Hummeln; dem ohngeacht aber möge ein Stock, durch auf einander Folgung dieses ihres Geschlechts, viele ja in die 20. Jahre und wohl noch drüber erhalten werden können, welches aber von den allermeisten widersprochen und dargegen behauptet wird, daß eine Biene höchstens 6. bis 7. Jahr lebe, die Hummeln aber kaum 9. Monat. In übrigen ist noch das Wunderbahrste und durch die Erfahrung gar offt bekräfftigte an denen Bienen, daß dieselben, wenn ihr Eigenthums-Herr, oder der sie sonst gepfleget und gewartet, gestorben, sie auch insgemein bald darauf sterben oder abstehen und eingehen, woferne sie nicht alsbald mit ihren Stöcken an einen andern Ort gesetzet werden. Doch wolte ich die Ursache mehr in der bey solchem Falle etwa veränderten Wartung, zumahlen, wenn solche nicht in der einmahl gewohnten Ordnung vorgenommen werde, suchen, als diesem nur erwehnten Tode selbst zuschreiben. Wer ausser diesen noch mehrere und umständigere Nachricht von denen Bienen verlanget, kan aus denen Scribenten, so der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliothec p. 368 erzehlet, die zu seiner Absicht am dienlichsten seyn dürfften, nachschlagen. Und wie die Wissenschafft von den Bienen die Engländer vor andern gantz richtig beschrieben, so kan insonderheit D. Joseph Warders, eines berühmten Englischen Medici Monarchie der Bienen, so aus den Englischen und Frantzösischen ins Teutsche übersetzet, und 1721. in 8vo ediret worden, gute Nachricht geben.

Bienen-Beuten, werden insgemein die höltzerne Behältnisse, worinnen die Bienen wohnen und ihre Arbeit verrichten, genannt, davon siehe weiter Bienen-Stöcke. Insonderheit aber führen diesen Nahmen, die in denen Wäldern vor die Wilden- oder Wald-Bienen in die Bäume gemachte Bienen-Wohnungen. Dergleichen Bienen- oder Wald-Beuten werden in starcke Bäume nach der Ferme einer Mulden, davon ein runder Theil abgeschnitten, eingehauen, und suchet man zu solchen hübsche gerade und fein starcke Fichten oder Kihn-Föhren Bäume (Kiefern) aus, die in Walde alleine und einzeln stehen, damit die Bienen ihren Flug haben, und von andern vorstehenden Bäumen daran nicht verhindert werden mögen, wie man denn auch deswegen alle Aeste eines solchen Baumes fast bis an den Gipfel glatt hinweg schneidet, und die Beuten fast in die Mitte des Baums hauet, damit die Diebe und Bären nicht so leicht hinan steigen können. Die beste Zeit die Wald-Beuten zu machen, ist im Februario, Martio und April, darnach läst man sie ein Jahr oder länger offen stehen und austrucknen, macht solche folgends inwendig [illegible] glatt und reine, reibet sie mit Bienen-Kraut oder Melissen und reinen Wachs [illegible] jungen Bienen, schlägt ein dürres Brett, so [illegible] dem gehörigen Flug-Loche versehen, dergestalt knapp und fest dafür, daß auch kein Tropffen Wasser, wenn dergleichen darinnen wäre heraus laufen könne, so ist die Beute fertig, welche wenn sie mit einer guten Bienen-Salbe bestrichen wird die Bienen desto eher und lieber beziehen.

Bienen-Brod, ist die von denen Bienen sich selbst zubereitete Nahrung, die in ihren Cellulis sich befindet und weit solider als [illegible] Honig. Wenn es neu gesammlet ist, schmeckt [illegible] süsse und nicht unangenehm, aber doch nicht [illegible] süsse als Honig, so es aber lange Zeit unacceptirt liegen bleibt, wird es trocken, sauer und dadurch unschmackhafft.

Bienenfalter, sind ein schädliches Unaeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame [illegible] denen jungen unvorsichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Rauben-Nestern auf die sich der Honig-Thau geleget hat in [illegible] Stöcke getragen wird, allwo sie nicht allein [illegible] Honig verzehren, sondern auch die Bienen [illegible] und gar vertilgen, und das Gewürcke in [illegible] Spinnweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben, oder man zündet des [illegible] bends, wann es dunckel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, so fliegen sie dahinein, und machen sich durch Verbrennung ihrer Flügel selbsten zu schanden.

Bienen-Feinde sind 1.) die Raub-Bienen, welche denen arbeitsamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben und solche noch darzu häufig umbringen. 2.) Die Schwalben, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wissen, also daß wie ein gewisser Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht so viel Bienen becken können, als ein paar Nest-Schwalben wegfressen; und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hause nisten, da schwärmet leichtlich keine Biene, derowegen soll man weder alte noch junge Schwalben, des grausamen Schadens halber, den sie denen Bienen-Stöcken zufügen leben lassen: fürnemlich aber lasse man ja keine junge aufkommen: denn sie werden meistentheils mit lauter Bienen auferzogen: Wann man kleine Leim-Ruthen um ihre Nester stecket, kan man die alten fangen, und wann diese weg sind, müssen auch die jungen verderben. 3.) Die Störche, welche, wo sie nahe bey einem Bienen-Hause nisten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn sie schnappen auf denen Wiesen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlein mit solcher Behendigkeit weg, daß man in eines aufgeschnittenen Storchs Kropffe eine gantze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schock Bienen gefunden; dahero am besten, man lasse diese schlimme Gäste in der Nähe nicht nisten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Frösche, Kröten, Schlangen, Eidexen ꝛc. giebt, die Störche sehr nützlich sind, weil sie alles wegfangen, so sind hingegen an denen Orten, da sich die Bienen befinden, und es keine Moräste noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieselben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu schaffen. 4.) Der Grunspecht und der Baum-Hackel, welche

the Lord's people, and the Lord's people are those who have made a consecration of their lives to him, and who have been begotten of the holy spirit. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have made a consecration of their lives to the Lord, and who have been begotten of the holy spirit, are the Lord's people, and are entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people.

The Lord's people are those who have made a consecration of their lives to him, and who have been begotten of the holy spirit. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have made a consecration of their lives to the Lord, and who have been begotten of the holy spirit, are the Lord's people, and are entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people.

The Lord's people are those who have made a consecration of their lives to him, and who have been begotten of the holy spirit. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have made a consecration of their lives to the Lord, and who have been begotten of the holy spirit, are the Lord's people, and are entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people.

The Lord's people are those who have made a consecration of their lives to him, and who have been begotten of the holy spirit. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have made a consecration of their lives to the Lord, and who have been begotten of the holy spirit, are the Lord's people, and are entitled to the privileges of the Lord's people. Those who have not made a consecration of their lives to the Lord, and who have not been begotten of the holy spirit, are not the Lord's people, and are not entitled to the privileges of the Lord's people.

Kräuter und Blumen fallen, Theils aber auch, wenn ein sehr harter und langer Winter ist, daß sie wegen der Kälte nicht aus den Stöcken kommen, und ihre Nothdurfft, welche sie den gantzen Winter über bis gegen das Frühjahr bey sich behalten, in den Stock endlich lassen, und hernach den damit maculirten Honig selbst wiederum geniessen müssen. Dieses wiederfähret meist denen jungen Bienen, den die Kälte sehr empfindlich fällt, die alten hergegen kommen noch eher bey Sonnenschein aus den Stöcken um sich zu reinigen, ob es gleich ziemlich kalt, wie man denn ihre Excrementa, wenn es geschneyet, durch gelbe Flecke um die Stöcke wahrnehmen kan; und ob wohl die Bienen schon nicht alle drauf gehen, so werden sie doch geschwächet, und an der Arbeit und den Eintragen sehr gehindert und verabsäumet. Dahero soll man ihnen, so bald man mercket, daß selbige sehr matt thun, und das Roos mit rothen Excrementis besudeln, welches ohnfehlbahre Anzeigen dieser Kranckheit, von den weiter unten beschriebenen Bienen-Pulver mit kleingestossener Muscaten-Nuß und Gall-Aepffeln in Honig etwas geben. Oder man nimmt eine Muscate, (reibet davon den halben Theil) und Bibergeil, so viel als einer Erbsen groß, zween Löffel voll gut lauteren ausgeseimten Honigs, halb so viel klar Brunnen-Wasser, und mischet es wohl untereinander. Von diesem giebet man den krancken Bienen über den andern Tag einen Löffel voll zu essen, so wird sie diese Kranckheit bald verlassen, so daß die Bienen wiederum rein und gesund werden. So aber mehr Stöcke mit solcher Kranckheit beladen wären, muß man solcher Artzney mehr machen, weil obige Dosis nur auf einen Stock gerichtet ist.

Bienen-Kraut, siehe Melisse.

Bienen-Pulver, ist eine treffliche Artzney, womit die krancken Bienen curiret, vor allerley Unheil, als vor der Pest, Durchlauff und rothen Ruhr, Motten, Raub-Bienen ꝛc. verwahret, und an ihrer Natur kräfftig gestärcket werden. Man hat solcher Pulver zwey, nemlich das grosse und das kleine. Das grosse Pulver wird also gemacht: Nimm Bär-Wurtzel, (Bär-Dill, Bär-Fenchel) so viel dir beliebt, nemlich nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt, schneide sie in kleine Scheiben, dörre solche fein gemachsam an der Sonne oder Lufft, stosse sie in einem Mörser klein zu Pulver, alsdann siebe sie durch ein Würtz-Sieblein, und verwahre solche in einen zugedeckten Geschirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils so viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermassen; Dieses Pulver machet, daß die Bienen das Bärwurtz-Pulver desto anmuthiger geniessen, so ihnen sonst von Natur zu wider wäre. Zum dritten, Schalen oder Kerne von Granaten, so viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor sechs Pfennige Campfer mit ein wenig Mandel-Oel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörser zerstossen. Diese Pulver werden alle durch einander gemischet, und in ein halb Näpfflein voll Honig etwan fünff oder sechs guter Messer-Spitzen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvasier, oder wer solchen nicht hat, nur einen Löffel voll guten Brandteweins darunter gerieben: Dann wird auch noch einer grossen Erbsen groß Bibergeil gepülvert, darunter gemischt, so hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren, zu stärcken, und zu gutem Wohlstand zu bringen; und darff auch solchen Bienen, so diesen Einschlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Bey dem Gebrauch dieses Pulvers sind folgende Umstände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieses Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn sie anfangen auszufliegen: Denn zu der Zeit sind sie am kränckesten und unvermöglichsten, so zehren sie auch zu solcher Zeit am meisten von dergleichen Honige, welches sonsten, wenn sie genugsame Nahrung ausser den Stöcken finden, nicht geschicht. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieses Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weiln sie sonsten Hauffen-weise heraus schwärmen, von den Stöcken, als truncken niederfallen, und wo es kühle ist, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen diese Artzney gegen Abend geben, als welche die allerbequemste Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwan nur einem, sondern allen Stöcken, die man im Garten beysammen hat, von obberührten Pulver und Honig geben, doch mit diesem Unterscheid, daß man den Schwachen viel und den Starcken wenig mittheile: Denn wo dieses nicht geschichet, so pflegen die jungen Bienen, die nicht von diesem Pulver bekommen, gantz schwach und krafftloß zu werden. Zu des kleinen Bienen-Pulvers Verfertigung nimmt man gleichfalls pulverisirte Bär-Wurtzel, menget davon sechs Messer-Spitzen voll unter Honig, und giesset etwas Brandtewein darauf; und also giebt man es den Bienen, fürnemlich wann sie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen sehr wohl und tragen sie trefflich davon ein. Jedoch ist das grosse Bienen-Pulver noch besser, vornehmlich krancken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls seinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, ist dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, so offt man die Schwärme fäßt und eintreibet, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und ausputzet, bey Seits treibt, und sich wider ihre gewaltsamen Anfall schützet. Zu diesem Rauch nun braucht man faules Holtz aus Weiden, Parpeln, und welches das beste ist, aus hohlen Linden; item altes klein zerklopfftes, und in einer Mörser zerstossenes Faß-Pech; alte faule Rinden, die von Kiefernen, oder Kiehnföhrenen Tannen- oder Fichten-Bäumen gesammlet werden, oder auch dürre Kräuter, als Dosten, Dille, Berfuß ꝛc. Krancken Bienen räuchert man mit Weyrauch, weissen Agt-Stein, Gummi Galbano, dürren Rosen, Tausendgülden-Kraut, gestossenen Gall-Aepffeln. Darzu braucht man ein Rauch Faß von Erden oder Kupffer, mit einem engen Hals, der oben voller Löcher ist, so giebt es keine Flammen, wie in den offenen Geschirren dadurch die Bienen leicht verbrennet werden und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieses Rauch-Faß muß man heraussen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Fledermisch in den Stock unter die Bienen treiben.

machsam den gantzen Boden im Sieb, mit solchem nahet man zum Schwarm, hält das Sieb mit der lincken Hand gerade unter denselben, und läßt auch einen andern das Sieb mit fassen, in der rechten Hand aber muß man einen Stab, daran ein leicht leinen Tuch hänget, halten; Bey dieser Bereitschafft läßt man einen guten derben Schlag auf den Ast thun, an welchem der Schwarm hänget, damit die Bienen davon herab und in das Sieb fallen; sobald solches geschehen, und die Bienen im Siebe, decket man dasselbe alsobald mit dem Tuche zu, und schüttet sie allmählig in dem Stock, daß ihrer nicht viel darneben fallen. Andere brauchen, an statt des Siebes eine längliche Mulde, die zum Einschütten der Bienen etwas bequemer scheinet. Man muß auf das allersänffteste und glimpflichste im Fassen mit ihnen umgehen, so bleiben sie gerne in denen Stöcken, wo sie aber durch ungeschickte Begegung erzürnet werden, so bleiben sie schwerlich. Wo sich die Bienen an kleine zarte Aestlein anlegen, muß man also mit ihnen verfahren: Man schneidet erstlich die Gipffel, daran keine Bienen liegen, bis an die Bienen gemachsam ab, wo aber bey dem Aestlein Bienen sind, schneidet man sie auch mit den Bienen ab, und leget sie fein sachte eines nach dem andern in den Stock, bis man sie alle drinnen hat, endlich lässet man eine Person den Stamm oder Ast oben gewiß halten, und schneidet am untern Ort den Ast, woran die Bienen liegen, auch sachte ab, legt sie in den Stock, macht solchen zu, und setzt ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Ast abgekehret, und muß dieser hernach heraus kommen, sonsten hangen sie ihr Gewircke dran, welches böse Arbeit macht. Besorgt man aber, die Bienen möchten im Abschneiden sehr abfallen, so legt man ein leinen Tuch unter, davon stehen sie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo sich ein Schwarm angelegt, da soll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch desselbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an seine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock, daraus sie geschwärmt haben, gebracht werden, dann sie sie sind des alten Flugs gewohnet, und kehren daselbst ein; Es leide sie nun der alte Schwarm oder beisse sie todt, so wird auf beyderley Art der neue Stock geschwächt. Nach der Grösse des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in grossen Stöcken kleinmüthig und verzagt, grosse Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen schaffen. Wann der Schwarm in dem neuen Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl ausziehet, so tauche ihn mit dem Sieb, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Wasser, lasse ihn wieder abtreiffen, und schütte ihn in den Stock, so kan man versichert seyn, daß er nicht wieder durchgehen wird. Wenn die Schwärm-Zeit herbey nahet, soll man alles Gesträuche und langes Gras, vor und um das Bienen-Haus herum, fleißig abgrasen, und glatt wegschneiden lassen; es kan auch nicht schaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Brettern dielet, oder ein sauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weisel, wenn er im Ausziehen, wie offt geschiehet, herab fiele, desto leichter möchte gesehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volckreichen Stock, zwey, höchstens drey Schwärme bekommt, so hat derselbe nicht Ursach sich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

Wem die Schaafe wohl stehen,
Die bösen Weiber wohl abgehen,
Und die Bienen wohl schwarmen,
Der darff sich nicht härmen.

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einem Sommer, sind gewiß der Untergang solchen Stockes, sowohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermanglender Wärme halber.

Bienen-Stöcke, heisset man bald das Volck der Bienen oder den Schwarm selbst, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuse derselben, darein sie gefasset, es mag nun solches aus Stroh, Holtz oder dergleichen Materie gemachet seyn; Eigendlich aber führen diesen Nahmen die aus Holtz zubereitete Beuten oder Gehäuse, und sind entweder liegend- oder stehende, aus einem gantzen Stücke Holtz gehauen, oder von Bretern oder Pfosten wohl zusammen gemachte Stöcke, welche nach denen verschiedenen Lands-Arten, auch von unterschiedener Höhe oder Länge und Weite gemacht werden. Das Lindene ist das beste Holtz dazu, und den Bienen am angenehmsten, wo aber solches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten- Tannen- oder Kiefern-Holtz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes darzu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man sie von Aspen- Pappeln- oder Weiden-Holtz macht, müssen sie ein gantzes Jahr ledig an der Lufft liegen, ehe sie gebraucht werden können, weilen sie leichtlich ersäuren und sehr aufreissen. Die liegenden oder so genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht vor so gut gehalten werden, als die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, wer aber recht damit umzugehen, und sie, absonderlich im Zeideln, wohl zu tractiren weiß der wird an Honig und Wachs mehr Nutzen davon haben, als von den stehenden. Sie werden von Pfosten gemacht, und fein mit Over-Höltzer zusammen gehalten, daß weder Lufft noch Hitze dieselben von einander reissen, und dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenheit machen mögen, sich in das Innere der Stocke zu practiciren und Schaden zu stifften. Mit dem Haupt sollen sie zur rechten Hand ein wenig höher liegen, sowohl um bessern Schneidens, als auch um des Wassers willen. Die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, werden entweder aus einem gantzen Block oder Klotze gehauen, oder, wie die Lager-Stöcke von Pfosten zusammen gemacht. Ein Klotz, der zehen Viertel oder drittehalb Ellen lang ist, hat die rechte Länge, und kan bis auf acht Viertel Ellen ausgearbeitet werden, daß also oben eine Viertel Elle zum Haupt, und unten eine Viertel Elle zum Fusse gantz bleibt: Denn lässet man ihnen unten oder oben gar zu wenig Holtz, so reissen sie leichtlich auf; solches

die Fenster in denen Stuben gefrieren, soll er auf der Bienen Flug-Löcher wohl acht haben, und, wenn solche von ihrem Athem und Broden zugefroren, davon sie ersticken müsten, mit einer Ahle oder Pfriemen hinein stechen, und die zugefrornen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären sie aber zu dichte verstopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eiß mit einem Messer wegräumen, und unterdessen die Locher mit Heu oder Moos also zustopffen, damit sie immer ein wenig Lufft behalten. 11) Er soll übrigens sich an der Kleidung sauber und reinlich halten, allen Gestanck meiden, nie mit ungewaschenen Händen damit umgehen, und sonsten in seinem Leben alle Unzucht und Unsläterey meiden. 12) Auch schlüßlichen ein eigenes Bienen-Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Ankunfft, nebst dem Tag und Jahr ihrer Schwarm-Zeit aufzeichnen, und folglich iederzeit eines ieglichen Stockes Alter und Art wissen könne.

Bienen-Weisel oder Weiser, siehe **Bienen-König**.

Bienen-Zeideln, heisset denen Bienen das Honig schneiden oder mindern, und also die Ausbeute von ihnen nehmen. Es ist dieses eines von denen fürnehmsten Stücken, so bey der Bienen-Zucht in acht zu nehmen, und dahero mit besonderer Fürsichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Gebuhrt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Monden zeidelt man das Honig zum ersten mahl, und nimmt das übrige nebst dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geitzig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen lassen, damit sie sich den Winter durch wohl erhalten können, und nicht vor Hunger crepiren müssen. Beym Zeideln soll man sich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und dahero solche mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwärts ins Haupt begeben; das Ausgeschnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen fein subtil ab- und auf die Erde gekehret worden, in ein reines Geschirre legen, und mit einem saubern Tuche zudecken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu suchen beginnen, zeidelt man zum andern mahl; und soll sowohl dieses- als das erstemahl das Zeideln im alten Monden bey schönem und stillen Wetter frühe Vormittags angestellet werden, damit die Sonnen-Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache, denn sonsten ist es nicht nur böse zu schneiden, sondern es stechen auch die Bienen Nachmittage hefftiger. Was man nun zum andern mahl an Uberflusse findet, dasselbe schneidet man alsdenn sowohl, als auch das übrige und ledige Rooß, alles hinweg, und säubert die Stocke von aller Unreinigkeit inn- und auswendig; insonderheit müssen die Spinnenweben, wie auch das schimmlichte und schwartze Rooß, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonsten leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Winters so bald man gezeidelt, zum erstenmahl die Brut, daraus junge Bienen werden einzutragen pflegen, so hat sich der Bienen-Wärter oder Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er dieselbe, wenn er im Frühling zum andern mahle zeidelt, nicht mit hinweg schneide, denn sonst würde man alle Schwärme verderben, und daher nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es ist aber solche Brut gar leichte zu erkennen: Denn die Löchlein im Rooß unten sind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solches Rooß aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen sind, die noch zeitig und lebendig werden sollen, darum muß man solche aufs fleißigste schonen und nicht mit ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belangend schneiden zwar die meisten die Blätter des Honigs, wie sie also längst dem Fuß zu herunterwärts hangen, gleich mitten- und qver-über entzwey, welches denn auch der alte Gebrauch und noch insgemein üblich ist; es giebet aber hingegen wiederum Bienen-Verständige, die haben wollen, es sey besser auf folgende Art zu Zeideln: Nemlich, man soll das erste Jahr gleich die Helffte vom Honig, vom Haupte an bis herunterwärts nach dem Fusse, also gantz mit allem Rooß hinweg machen, und sodenn den Ort mit Kreide oder sonst etwas zeichnen (es sey nun aus- oder inwendig am Stock) damit man wisse, wie weit man das Honig dieses erste Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn es denn auf das andere Jahr herum kömmt, so haben die Bienen diese ledige Seite wiederum mit ihrer Arbeit erstattet und voll-gemacht, und dieses soll man alsdenn, wenn man wieder zeidelt, stehen lassen, und hingegen die andere Helffte, als das alte zwey-jährige Honig nebst dem Rooß, wie zuvor, vom Haupt an bis zum Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl des Weissels schonen, daß ihme kein Schaden geschehe. Und also soll man ihm fortan ein Jahr um das andere thun, so werden die Bienen allewege neu Rooß und Honig haben, und hingegen das alte oder überjährige dumpffigt- und beraubte Wesen alle Jahre weggeschnitten seyn, welches denn denen Bienen sehr nützlich ist, weilen sie dergestalt viele Jahre länger leben und dauren können, als wenn man, nach der gemeinen Art zu Zeideln, alle Jahr das neu-angesetzte schöne Rooß, so die Bienen das Jahr über allererst eingetragen haben, nur immer wegschneidet; und hingegen das im Haupt und bis in die Helffte des Stockes stehende Rooß, so von dem stinckenden Rauch viele Jahre durchzogen, gantz schwartz, und zuletzt schimmlicht, stinckend und rußig werden, allezeit stehen lässet, als welches denn den Bienen nothwendig sehr schädlich seyn muß. Und also, wie bisher gemeldet, wird mit den Stöcken verfahren. Wann aber die Bienen-Körbe auch voll Honig, und dahero zu schneiden sind, so pflegen die Bienen-Wärter oder Zeidler dieselbigen zu besichtigen und zu wägen; was sie ungefähr die dreyßig Pfund Gewichtes finden, dasselbe lassen sie den Bienen zum Winter-Vorrat

Copyright, 1900, by Harper & Brothers. All rights reserved.

Entered at the Post-Office at New York as second-class matter.

Subscription price, $4.00 per year, postage prepaid.

Number 1 will be published on the first day of November, 1900.

Subscriptions will be received by the publishers, by the agents of Harper's Periodicals, and by booksellers.

Remittances should be made by postal order or express money order, payable to the order of Harper & Brothers.

Subscribers who wish the address of their magazine changed must give the name of the post-office to which it has been sent, as well as that to which it is to be sent hereafter.

Back numbers can be supplied only from the publication office.

Postage is prepaid by the publishers on all copies sent to subscribers in the United States, Canada, Mexico, Cuba, Porto Rico, Hawaii, Guam, Tutuila, Philippine Islands, Shanghai, Hongkong, Honolulu, and Panama.

Subscribers in Great Britain and Ireland will be supplied by Messrs. Sampson Low, Marston & Company, Limited, Saint Dunstan's House, Fetter Lane, Fleet Street, London, E. C., England.

Subscribers in Australia will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Melbourne and Sydney.

Subscribers in India will be supplied by Messrs. A. H. Wheeler & Company, Allahabad, Calcutta, and Bombay.

Subscribers in China will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Shanghai, Hongkong, Yokohama, and Singapore.

Subscribers in Japan will be supplied by Messrs. Maruzen Company, Limited, Tokyo.

Subscribers in Germany will be supplied by Messrs. Ad. Geering's Nachfolger, Bahnhofstrasse, Zürich, Switzerland.

Subscribers in France will be supplied by Messrs. Hachette & Cie., 79 Boulevard Saint Germain, Paris.

Subscribers in Italy will be supplied by Messrs. Fratelli Treves, Piazza Cavour, Milan.

Subscribers in Spain will be supplied by Messrs. Hijos de Cuesta, Carrera de San Jerónimo, Madrid.

Subscribers in Portugal will be supplied by Messrs. Lallemant Frères, Rua do Arsenal, Lisbon.

Subscribers in Egypt will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Cairo.

Subscribers in Greece will be supplied by Messrs. Beck Brothers, Athens.

Subscribers in Turkey will be supplied by Messrs. Haim Nahmias & Son, Constantinople.

Subscribers in Russia will be supplied by Messrs. Ricker, St. Petersburg.

Subscribers in Holland will be supplied by Messrs. Martinus Nijhoff, The Hague.

Subscribers in Belgium will be supplied by Messrs. Lebègue & Cie., Brussels.

Subscribers in Sweden will be supplied by Messrs. Samson & Wallin, Stockholm.

Subscribers in Norway will be supplied by Messrs. Cammermeyer, Christiania.

Subscribers in Denmark will be supplied by Messrs. Gyldendal, Copenhagen.

Subscribers in Switzerland will be supplied by Messrs. Ad. Geering's Nachfolger, Bahnhofstrasse, Zürich.

Subscribers in Austria will be supplied by Messrs. Gerold & Co., Vienna.

Subscribers in Hungary will be supplied by Messrs. Kilian, Budapest.

Subscribers in Roumania will be supplied by Messrs. Socec & Co., Bucharest.

Subscribers in Servia will be supplied by Messrs. Geca Kon, Belgrade.

Subscribers in Bulgaria will be supplied by Messrs. Pavlow & Ivanow, Sofia.

Subscribers in Mexico will be supplied by Messrs. Wilson, Sons & Company, Mexico City.

Subscribers in Cuba will be supplied by Messrs. Lamparero & Blanco, Havana.

Subscribers in Porto Rico will be supplied by Messrs. Lamparero & Blanco, San Juan.

Subscribers in Hawaii will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in Guam will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in Tutuila will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in the Philippine Islands will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Manila.

Subscribers in Panama will be supplied by Messrs. Lamparero & Blanco, Panama.

Subscribers in Canada will be supplied by Messrs. Dawson, Montreal.

Subscribers in Africa will be supplied by Messrs. Juta & Company, Cape Town.

Subscribers in Tripoli will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tripoli.

Subscribers in Tunis will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tunis.

Subscribers in Algeria will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Algiers.

Subscribers in Morocco will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tangier.

Subscribers in Arabia will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Aden.

Subscribers in Persia will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Bushire.

Subscribers in Siam will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Singapore.

Subscribers in Java will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Batavia.

Subscribers in Australia will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Melbourne and Sydney.

Subscribers in New Zealand will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Wellington.

Subscribers in Fiji will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Suva.

Subscribers in Tonga will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Nukualofa.

Subscribers in Samoa will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Apia.

Subscribers in Tahiti will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Papeete.

Subscribers in Hawaii will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in Guam will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in Tutuila will be supplied by Messrs. Thrum, Honolulu.

Subscribers in the Philippine Islands will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Manila.

Subscribers in Panama will be supplied by Messrs. Lamparero & Blanco, Panama.

Subscribers in Canada will be supplied by Messrs. Dawson, Montreal.

Subscribers in Africa will be supplied by Messrs. Juta & Company, Cape Town.

Subscribers in Tripoli will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tripoli.

Subscribers in Tunis will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tunis.

Subscribers in Algeria will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Algiers.

Subscribers in Morocco will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Tangier.

Subscribers in Arabia will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Aden.

Subscribers in Persia will be supplied by Messrs. Dar-el-Kutub, Bushire.

Subscribers in Siam will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Singapore.

Subscribers in Java will be supplied by Messrs. Kelly & Walsh, Limited, Batavia.

Subscribers in Australia will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Melbourne and Sydney.

Subscribers in New Zealand will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Wellington.

Subscribers in Fiji will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Suva.

Subscribers in Tonga will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Nukualofa.

Subscribers in Samoa will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Apia.

Subscribers in Tahiti will be supplied by Messrs. Gordon & Gotch, Papeete.

Bibliography

Abbott, Edwin A. (1884). *Flatland: A Romance of Many Dimensions*. Seeley & Co.

Adams, Colin C. (1994). *The Knot Book: An Elementary Introduction to the Mathematical Theory of Knots*. W. H. Freeman and Company.

Alexander, James W. (1928). "Topological Invariants of Knots and Links". *Transactions of the American Mathematical Society*, 30(2), 275–306.

Artin, Emil (1925). "Theorie der Zöpfe". *Abhandlungen aus dem Mathematischen Seminar der Universität Hamburg*, 4, 47–72.

Artin, Emil (1947). "Theory of Braids". *Annals of Mathematics*, 48(1), 101–126.

Bankwitz, Carl (1930). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1935). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1936). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1937). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1938). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1939). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1940). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1941). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1942). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1943). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1944). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1945). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1946). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1947). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1948). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1949). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1950). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1951). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1952). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1953). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1954). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1955). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1956). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1957). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1958). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1959). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1960). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1961). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1962). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1963). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1964). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1965). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1966). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1967). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1968). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1969). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1970). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1971). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1972). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1973). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1974). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1975). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1976). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1977). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1978). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1979). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1980). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1981). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1982). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1983). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1984). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1985). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1986). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1987). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1988). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1989). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1990). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1991). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1992). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1993). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1994). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1995). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1996). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1997). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1998). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (1999). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

Bankwitz, Carl (2000). "Über die Torsionszahlen der zyklischen Überlagerungsräume". *Mathematische Annalen*, 103, 145–161.

sen gegeben, welche ja nicht alt noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein und leicht seyn sollen. siehe Gähren. Ist des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; ist dessen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wann es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage gestanden hat, (dann man läßt die Lager-Biere wohl acht Tage stehen) so nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es, nachdem das Spund-Loch sauber abgewischt und verwahret worden, in den Keller auf die Lager geschafft. Will man auch vors Gesinde, und arme Leute ein Nach-Bier, geringe Bier oder Cosent haben, so schöpffet man nur frisch Wasser auf die Träber zuletzt, wann das Gute alle davon abgelauffen ist, und läßt es auch also in den Würtz-Trog durchlauffen, da es denn sogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und so etwas davon überbliebe, solches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nach-Bier etwas stärcker und dauerhafftiger, so giesset man es, sobald es durch die Träber gelauffen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, und lässets noch ein wenig mit dem Hopffen kochen, schopffets von dar wieder in den Korb, und läßt es durch denselben in einen andern Bottich, wie das gute Bier, lauffen, daselbst erkühlen, und giebt ihme nachgehends Hefen, wie dem Bier geschehen; Füllet es endlich, wann es geziemender massen gegohren hat, auf die Fässer, so hat man einen guten Cosent oder Nach-Bier.

Zum Lager- oder Mertzen-Biere, wird iederzeit mehr Hopffen genommen, damit es nicht leicht sauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als ander Bier; es muß auch nicht zu früh gefasset werden, sondern ohngefähr acht Tage aufm Gähr-Bottich stehen bleiben. Beym Fassen muß man die Fässer drey qver Finger hoch ledig lassen, und die Spunde mit gepichter Leinewand dergestalt bedecken, daß keine Lufft hineinzukommen vermag. Wann sich die Hefen gesetzet, so füllet man die Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr auswürffet, alsdenn macht man es mit frischem Brunnen-Wasser voll. Währenden Lager des Bieres, muß das Faß inwendig um das Spund-Loch herum mit einem Finger und wenigem Saltz ie zuweilen gereiniget, und von aussen wohl trucken und sauber gehalten werden. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern, und bey nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters abwischen, fleißig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wo irgends ein Mangel verspühret wird, solchen alsobald gebührend abhelffen lassen. An etlichen Orten pflegt man die Lager-Biere, wann sie etwan acht oder mehr Tage auf den Fässern gelegen, und die Hefen meistens über sich gestossen, von den Fässern abzuziehen, und in Kübel und Dosen zu schütten, die Fasse wohl auszuspühlen, und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber das Bier wieder darauf zu füllen, und zum Ausstossen, so es nicht von sich selbst erfolget, gemächlich zu befördern, auch vorbeschrieben Art nach, fleißig zu warten.

Das weisse Bier, oder der sogenannte Brey-hahn, wird folgender gestält an einigen Orten gebrauet: Erstlich wird gleichviel Gersten- und Weitzen-Maltz, so an der Lufft oder in einer warmen Stube gedörret ist, genommen, selbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu stäube, und sich gar zu klein schrote oder mahle. Dieses geschrotene Maltz schüttet man in siedheisses Wasser, und mischet es, wie oben beym braunen Biere gedacht worden; Hernach giesset man es aufs Gestell, lässet es eine oder anderthalb Stunden darauf stehen, alsdenn wieder davon ablauffen, und siedet es noch einmahl, schäumet es auch zugleich fein rein, und setzet es wieder aufs Gestell. Darnach kochet man den Hopffen eine Weile mit Wasser, und giesset hernach den Breyhahn auch darzu, und siedet sie mit einander; Wann dieses zur Genüge geschehen, schöpffet man ihn in einen, oben beym braunen Biere erwehnten Weiden-Korb, und lässet das Bier in einen oder mehr flache, weite und breite Bottiche, nachdem desselben wenig oder viel ist, lauffen, darinnen sich zu erkühlen, da man ihme die Hefen geben kan, welche man zuvor mit zurückgesetzten und erkühlten Breyhahn vermischt, ehe sie in Bottich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Fässer, iedoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und überlauffe, sonst gehet dessen viel zu Schanden. Zu fünff Viertel-Malt nimmt man gemeiniglich ein Mäßlein Hopffen. Will man aber den Breyhahn stärcker und kräfftiger haben, so können zween Theil Weitzen und ein Theil Gersten-Maltz darzu genommen werden. Denn ie mehr man Weitzen nimmt, ie besser und kräfftiger kan man auch den Breyhahn machen. Wer von dieser Materie ein mehrers zu seiner Nachricht zu suchen verlanget, kan in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Bibliotheck cap. 4. §. 4. nachschlagen, und die daselbst angeführte Scribenten durchsehen. Schlüßlich ist von dem Bierbrauen annoch zu mercken, daß nicht ein iedes Ort, und in denselben auch nicht ein ieder Bürger oder Ansässer zu brauen berechtiget; Denn da haben sowohl einige Städte auf einen gewissen District, z. E. auf eine Meile in das da herum liegende Land, das Jus prohibendi, als auch in den Städten selbst, wird das Brauen mit vielen Unterscheid verstattet: inmassen an einigen Orten ieder Bürger brauet, wer nur kan und will; an andern Orten hergegen, haben nur gewisse Häuser auf ein, zwey und mehr Biere die Gerechtigkeit; Wiederum müssen in einigen Städten, die mit Brauen belehnte Bürger eine nach den andern in der Reihe, wie ihm das Loos trifft, brauen, daß einem ieden des Jahres nach Proportion seiner Berechtigung, so viemahl das Brauen trifft, als die Nothdurfft erfordert; in andern Städten aber ist es zugelassen so offt zu brauen, als es nur gefällig und der Abgang des Bieres solches erfordert.

Bierbrauer, Brauer, Braumeister, ist derjenige, welcher aus gewissen Getraide, Hopf-

Bekanntmachung über die Ausgabe von Reichsmünzen.

Vom 15. November 1937.

Auf Grund des § 1 des Gesetzes über die Ausprägung von Reichsmünzen vom 30. August 1924 (Reichsgesetzbl. II S. 253) wird bestimmt:

Es werden ausgegeben:

1. Reichsmünzen zu 5 Reichsmark aus Silber (Fünfmarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
2. Reichsmünzen zu 2 Reichsmark aus Silber (Zweimarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
3. Reichsmünzen zu 1 Reichsmark aus Silber (Einmarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
4. Reichsmünzen zu 50 Reichspfennig aus Silber (Fünfzigpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
5. Reichsmünzen zu 5 Reichspfennig aus Nickel (Fünfpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
6. Reichsmünzen zu 2 Reichspfennig aus Kupfer (Zweipfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
7. Reichsmünzen zu 1 Reichspfennig aus Kupfer (Einpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937.

Berlin, den 15. November 1937.

Der Reichsminister der Finanzen.
Graf Schwerin von Krosigk.

Bekanntmachung über die Ausgabe von Reichsmünzen.

Vom 15. November 1937.

Auf Grund des § 1 des Gesetzes über die Ausprägung von Reichsmünzen vom 30. August 1924 (Reichsgesetzbl. II S. 253) wird bestimmt:

Es werden ausgegeben:

1. Reichsmünzen zu 5 Reichsmark aus Silber (Fünfmarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
2. Reichsmünzen zu 2 Reichsmark aus Silber (Zweimarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
3. Reichsmünzen zu 1 Reichsmark aus Silber (Einmarkstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
4. Reichsmünzen zu 50 Reichspfennig aus Silber (Fünfzigpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
5. Reichsmünzen zu 5 Reichspfennig aus Nickel (Fünfpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
6. Reichsmünzen zu 2 Reichspfennig aus Kupfer (Zweipfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937;
7. Reichsmünzen zu 1 Reichspfennig aus Kupfer (Einpfennigstücke) mit dem Bildnis des Reichspräsidenten von Hindenburg und mit der Jahreszahl 1937.

Berlin, den 15. November 1937.

Der Reichsminister der Finanzen.
Graf Schwerin von Krosigk.

muß man auch ein Bier nicht gar zu lange auf dem Bottiche ſtehen laſſen, weil es ſonſt durch überflüſſiges Gähren ſchaal und ſtumpff zu werden pflegt.

Bier-Gefäſſe, heiſſet alles dasjenige Geräthe, was in einen Bier-Keller an Fäſſern, Vierteln, Tonnen, halben Tonnen, Dreylingen, Zapffen-Faſſen, Bier-Trichtern, Bier-Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- und Meß-Kannen ꝛc. gehöret.

Bier-Gerben, ſiehe Hefen.

Bier-Hahn, iſt ein ganz bekanntes Inſtrument aus Meſſing, welches man an des Zapffens Statt, in das Loch eines Bier-Faſſes ſtecket, wodurch hernach das Bier, vermittelſt deſſen Auf- und Zudrehen aus dem Faſſe bequem heraus gelaſſen, und ſodenn nach Verlangen, auch wiederum damit verſchloſſen werden kan. Es beſtehet derſelbige aus drey Stücken, dem Rohr nemlich, dem Schlüſſel, der ſich in ſolchen herum drehen läſſet, und dem Anſchlag, wiewohl dieſer letzte auch von manchen weggelaſſen wird. Man findet ſolche von unterſchiedener Groſſe zu Fäſſern und Tonnen; alle aber müſſen von der Eigenſchafft ſeyn, daß der Schluſſel darinnen wohl eingerieben und nicht tröffe oder auslauffe; Auch hat man darauf zu ſehen, wie er innen glatt durchbohret und nicht unrechte Höhlung habe, weil ſolches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unartigen Geſchmack zuwege bringen kan. Zu dieſem Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe man den Hahn in das Faß ſtecket, er iedesmahl mit reinen Waſſer, auch wohl mit ſiedenden fleißig ausgewaſchen und gereiniget werde, weil bey dem Gebrauch ſich gerne ein Schleim anzulegen pfleget.

Bier-Hefen, ſiehe Hefen.

Bier-Kegel, ſiehe Bier-Zeichen.

Bier-Keller, ſeyn diejenigen Behältniſſe, darinnen man zum Theil den Vorrath am Bier, zum Theil aber nur dasjenige Bier, ſo verzapffet werden ſoll, liegen hat. Es können dieſe eingetheilet werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letzte ſonderlich mit dem Schanck frembder Biere, privative oder cum jure prohibendi berechtiget ſeyn, und folglich denen anderen in dieſem Stücke Einhalt thun können, dergleichen gemeiniglich in den Städten die Raths-Keller. Wie die Keller anzulegen, und nach verſchiedenen Umſtänden mit aller benöthigten Bequemlichkeit zu verſehen, ſolches iſt ein Haupt-Stücke der Bau-Kunſt. Überhaupt ſoll die Lage des Kellers alſo genommen werden, daß zu Sommers-Zeit die Sonne dieſen Ort am allerwenigſten treffen könne, und überall genugſamer Raum ſey, die gefüllten Bier-Fäſſer ungehindert aus- und einzuſchroten. Und da auch, wie an einem anderen Orte ſchon erinnert worden, die Reinlichkeit des Kellers viel beyträgt, daß das Bier ſich darinnen wohl halte; Alſo dürffen in ſolche keine Speiſen, die einen Geruch von ſich geben, als Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauer-Kraut und dergleichen gebracht werden. Ja man pfleget ihn wohl gar des Jahrs einmahl mit Stroh, das an den Wänden herum geleget und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden ſich angehangener Unreinigkeit, geſaubert werde.

Bier-Knoten, nennet man an denen verſoffenen Bier-Brüdern und Nacht-Lampen den Knoten am Halſe, ſo insgemein der Kriebs beiſſet; Weil dergleichen Art Leute, wenn ſie bey den Bier-Gelach einmahl zuſitzen kommen, nicht eher davon gehen, bis ihnen, ſo zu reden, das Bier im Halſe bis an dieſem Knoten ſtehen bleibet, da ſie offt vollends zuſpünden und in die Kehle an dieſen Ort gleichſam einen Knoten knüpffen möchten, daß ihnen der Uberfluß nicht wieder heraus lauffe.

Bier-Künſte, werden alle diejenige Mittel genennet, wodurch nicht nur ein Bier zum Gähren und Aufſtoſſen, falls es ihme daran mangelte, gebracht, und in guten Stand erhalten, ſondern auch demſelben, wann es ſauer, trübe, ſchaal, oder ſonſt mangelhafft worden, geholffen werden kan. Wann ein Bier weder im Bottiche gähren, noch im Faſſe aufſtoſſen will, ſo muß man Eiſen (einige ſagen eine neue Pflug-Schaar) und Kieſel-Steine glühend machen, und hinein werffen; Andere laſſen auch wohl einen reinen kupffern Keſſel in den Bottich herum ſchwimmen, thun in ſelbigen ſtarcke glühende Kohlen, und haben Acht, daß dieſes Kohl-Feuer in dem Biere nicht immerzu an einem Ort ſtehen bleibe, das Bier wohl zudecken, und alſo durch die Wärme zum Gähren oder Aufſtoſſen bringen, ſiehe oben Aufſtoſſen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angeſteckt hat, friſch bleiben und einen guten Geſchmack behalten, ſo hängt man ein Büſchlein Odermennige darein und trincket davon; gehet das Faß lang zu Zapffen, ſo muß man alle acht Tage friſche Odermennige hinein hängen. Wann man will, daß ein Bier ſich nicht verkehren, oder ſauer werden ſoll, ſo lege man ſchöne weiſſe Kieſel-Steine aus einem klaren flieſſenden Waſſer, oder an deren Statt ein friſchgelecates Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man nehme Linden-Blüthe, oder nur die Blätter, Nuß-Laub und Beyfuß eines ſo viel als des andern, und halb ſo viel Wermuth, hänge es zuſammen ins Bier; Etliche thun in das Bier ſo viel Hände voll guten gerechten Hopffen, ſo viel das Bier-Faß Eymer hält, und ſpüntens wohl zu; oder nehmen etliche Lorbeern, ſchälen die dünſerſte Haut davon, und hängen ſie hernach in einem ſaubern leinenem Säcklein ins Faß. Oder wann man ein Faß Bier will anzapffen, ſo thue man Saltz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und ſpünde es zu, oder vermache es mit friſchem Leimen alſo über dem Saltz, ſo bleibt es gut; oder hänge das kleine Tauſendgülden-Kraut und Bertram hinein; Dieſe zwey Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen böſen Zufällen. Daß ein Bier nicht kahnicht werde, ſoll man eine dicke zerſchrundene Rinde von einer alten Birecken, einer Spannen lang geſchnitten, in der Gröſſe, damit es durch den Spund hinein in das Faß möge gebracht werden, nehmen, und hinein werffen; oder man nehme zwey oder drey Hand voll Saltzes, laſſe es in einer Pfannen auf das heiſſeſte brennen und glühend werden, thue es alſo in das Bier, verſpünte

das Faß, und laß es acht Tage ruhen. Wann aber der Kahn bereits in das Bier gekommen, so hänge man Eiternesseln darein, welche allen Unflath an sich ziehen, und wiederhole es so lang, bis das Bier wieder klar wird. Schmecket ein Bier nach dem Fasse, so ziehe man solches alsobald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von guten Gewürtz, als Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Zittwer und Nägelein, iedes gleich viel, und klein zerschnitten, in einem Tüchlein eingebunden ins Bier: Oder man lege ein heisses von einander gebrochenes Gersten-Brod, so bald es aus dem Back-Ofen kommt, auf das Spund-Loch, und lasse es darauf erkalten: Wann man dieses noch drey oder vier mahl selbigen Tages wiederholet, so wird aller üble Geschmack vergangen seyn. Solte das Bier sauer werden, so kan man gestossenen Weitzen mit dessen Biers-Hefen vermengt nehmen, und ins Faß schütten, oder man kan den zerquetschten Weitzen in einem leinen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine gantz gemeine Art, das saure Bier zu curiren ist: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Saltz nimmt, beedes untereinander wohl stösset, und in einer Pfanne wohl heiß werden lässet, (welches letztre aber von vielen Bier-Wirthen nicht beobachtet wird) alsdenn eine Maaß-Kanne voll lauteres Brunnen-Wasser daran giesset, und es wohl durch einander rühret; Nach solchem wird es alles zusammen in das saure Bier gegossen, und mit einem Stecken im Fasse wohl umgerühret, und stehen gelassen, so bekommt das Bier den ersten guten Geschmack wieder; es hat aber keine sonderbar lange Dauer, und muß dahero bald verthan werden. Das folgende Recept ist noch viel besser: Koche nach der Grösse des Fasses eine Metze, zwo oder drey des besten Hopffens in einem saubern Kessel mit Wasser oder Bier, so lange bis die Krafft des Hopffens ausgesogen, seihe und drucke das Bier aus dem Hopffen wohl aus, und vermische darunter gepulverisirte Wachholder Beere, Lorbeere und Saltz, laß es abkühlen, und so viel Bier aus iedem Faß lauffen, als viel du des Hopffen-Wassers darein füllen wilst; gieß dieses folgends in das Faß, rühr es wohl, und verspünt es: Wenn es also etliche Tage gelegen, so wird das Bier mild und gut, auch viel wohlgeschmackter und stärcker davon. Wenn das Bier trübe, welches entstehet, wenn es entweder in der Läuterung versehen, oder wenn es nicht gnugsam vergohren, oder wenn es verühret und alsobald angezapffet wird, so soll das letzte betreffend, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kan, eine Hand voll gebranntes Saltz in ein wenig Wasser zerlassen oder aufgelöset werden; wenn man hernach ein Nösel oder eine Kanne hievon in das Faß giesset und solches über Nacht ruhen lässet, so läutert sich darauf das Bier gar schön: Wegen der zwey ersten Ursachen aber können folgende Mittel dienen: Man nehme zu einen Viertel entweder einen mittelmäßigen Becher voll Milch, darunter ein guter Theil des allerbesten Stärck-Mehls wohl gerühret, schütte dieses zusammen in das Bier, rühre es nachmahlen wohl unter einander, und verspünde hierauf das Viertel, so wird sich das Bier binnen 14. Tagen läutern, denn dieses Weitzen-Mehl giebt ihm den Geschmack und die Milch die gute Farbe: Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in dasselbe, so wird es auch bald schön und klar; ingleichen durchgesiebte Asche von Linden-Holtz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbessern auch des trüben Bieres Farbe und Geschmack. Das allerbeste Mittel aber ein gutes Bier bis auf den letzten Tropffen zu conserviren ist, daß man alle Fässer und Bier-Geschirr, ja den Keller selbst zu iederzeit reinlich und sauber halte, und daher vor den Bierfassen die Fässer inwendig fein ausbrühet, nach diesen von den Böttcher frisch aufschüren lässet, die gefüllten Fässer um den Spund und Zapffen fleißig abwischet, auch die Fässer immer voll hält, und also Anfangs gut junges Bier, alsdenn aber frisches Brunnen-Wasser auffüllet, wie dessen schon oben unter dem Wort Bier bey Wartung des Lager-Bieres weitläufftig erwehnet worden.

Bier-Lager, ist eben so viel als **Bier-Hefen**, siehe Hefen.

Bier-Maas, ist dasjenige Cylindrische Gefässe aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewissen Preiß ausgemessen, auch dahero eine Meß-Kanne genennet wird, sondern es erhält auch nach dessen Anzahl ein iedes grössere Gefässe als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. s. f. seinen proportionirlichen Innhalt. Wie nun in denen trockenen Maasen fast ieder Ort seine besondere Grösse hat; also findet sich auch in diesen Gegenwärtigen ein mercklicher Unterscheid. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5. Schock oder 300. Kannen, das seyn zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75. Kannen. Nach Dreßdner Maas gehen auf ein Faß 420. Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet ist.

Bier-Muß, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kümmel, theils mit Zucker folgender Gestalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brod in einen Topff, giesset Bier darauf, wirfft ein wenig gequetschten Kümmel, oder an dessen Stelle etwas Zucker darein, setzet es zum Feuer, und lässet es durch einander kochen; hierauf wird es gequirlt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebst ein paar Eyern darein gerühret, so ist diese Speise fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, das in einigen Städten von dem Magistrat aus den Brauer-Aeltesten, und einigen darzu deputirten Bürgern constituiret wird, welches die in der Stadt gebrauete Biere ausprobet, und den Ort, wo das Beste gefunden wird, durch öffentliche angeschlagene Zettel bekannt machet, das schlechteste Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig aussetzet, den Brauer zu gewisser Straffe condemniret, oder wohl gar das gantze Gebräu an das Armen-Haus daselbst verfallen zu seyn erkläret, siehe hiervon D. Schlüters Tractat von den Er-

ben und Brauweſen in Hamburg. Part. 2. Tit. 8. & 9. ſondern es führet eben dieſen Nahmen auch ein gewiſſes und ſehr accurat abgetheiltes Inſtrument, wodurch eben die Güte des Bieres und deſſen Conſiſtentz erforſchet wird: Inſonderheit läſſet ſich dadurch erweiſen, um wie viel in ein Faß mehr Waſſer unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie ſolche beſchaffen, ſiehe Leupolds *Theatrum Staticum* pag. m. 210. § 26. & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelſt welcher einem Bürger, Wirth oder Schencken erlaubet iſt Bier zu verzapffen und Gäſte deshalben zu ſetzen, welches durch ein gewiſſes Zeichen vor dem Hauſe gemeiniglich angedeutet wird, ſiehe Bier-Zeichen. Auf dem Lande iſt an manchen Orten die Gewohnheit, daß ieder Nachtbar den Bier-Schanck nach der Reyhe bekomt, davon unter Reyhe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schencke, muß offt ein ſolcher Wirth das Bier entweder von ſeinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewiſſen Spund-Geldes auch wohl anderwerts ſolches holen. In denen Städten hergegen iſt der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, ſo daß iedem Bürger ſolches frey gelaſſen, oder es müſſen diejenigen, ſo dieſe Nahrung treiben wollen, erſt gegen ein gewiſſes erlegtes Geld von der Obrigkeit daſelbſt Erlaubniß erhalten, ſiehe oben Bier-Keller.

Bier-Stern, ſiehe Abend-Stern.

Bier-Tiſch, nennet man denjenigen Sitz oder Verſchlag, woſelbſt diejenige Perſon bey einem groſſen Bier-Schanck ſich gewohnlich aufzuhalten pfleget, die auf die ab- und zugehende Gäſte acht hat, und von denenſelben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, iſt ein kleines nicht allzu hohes höltzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten von Boden angerechnet, ſtarcken Stücke Holtz beſtehet, welches rund zugeſpitzet, daß es ſich in iedes Spundloch ſchicke, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein gegoſſene Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, gantz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, ſeyn diejenigen Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, ſondern es iſt auch daraus zu ſehen, welche Art des Bieres geſchencket wird: Alſo bemercket ein von grünen Laub geflochtener Crantz, der bey Ausſetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dies darzu gehangen wird, daß an dieſen Ort nebſt den anderen Bier auch Roßmarien-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verſchencken ſey. Sonſt haben die gemeinen Schencken ihre gewiſſe aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemahldes Täflein mit vollgeſchenckten Bier-Gläſern, Toback und Pfeiffen; oder einen an einer langen Stange gebundenen groſſen Buſch grünes Reiß, ſo ein Bier-Wiſch heiſſet; oder einen höltzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt; oder ein höltzern buntes Creutz, mit zwey dergleichen Töpffen obenher gezieret, welche beyd Arten man Bier-Kegel nennet; oder ein v zogenes Fünff-Eck, welches man auch eine Druden-Fuß zu nennen pfleget; ein Bu Spähne aber ſeyn hieſigen Orts das Coſen Zeichen.

Bilch-Maus, ſiehe Maus.

Bilder-Naht, iſt eine Wiſſenſchafft u Kunſt derer Nähterinnen, welche mit bund-fa bicher Seide Bilder, Figuren, Früchte u Blumen-Werck nach den Leben durch Schatt und Licht, wie die Mahler auszudrucken wiſſe und dieſes meiſt in einen ſeidenen Boden ſtick

Bilſem- oder Biſen-Kraut, Sau-Bone Schlaf-Kraut iſt ein Kraut, davon man zwe erley Gattungen hat, nemlich das ſchwar und das weiſſe Bilſen-Kraut. Das ſchwa tze oder gemeine Bilſen-Kraut, welches w an ungebaueten Orten wächſet, hat ſehr di und über anderthalb Schuh hohe Steng ſchwartz-grüne, breite, lange, weiche, wollich zerſchnittene und zerſpaltene Blätter, welche dem Fichten-Laub beykommen, aber weiter Stengel hinauf, ſchmäler, kleiner und ſpitzig werden. Seine Blumen, welche in bleich-g ben mit Purpur durchſtrichenen und in fü Theile zerſpaltenen Glöcklein beſtehen, wach dichte beyſammen, und haben inwendig v oder fünff purpurfarbene Knöpfflein. N denen Blumen folget eine Frucht, welche nicht übel mit einem Topff vergleichen läßt, geſtalten eine Stürtze oder Deckel darauf iſt, d ſie aufs genaueſte zuſchlieſſet. Dieſe Fru hat der Länge nach zwey Fächer, in welcher grauer Saamen, dem Mag-Saamen nicht u gleich verſchloſſen liegt. Die Wurtzel iſt ge Fingers dicke und mit vielen Zaſern bewach Das gantze Gewächſe hat einen widerwärtig ſtinckenden Geruch, welchen abſonderlich Ratten und Mäuſe nicht vertragen können, hero es von denen Bauren um Johannis a gegraben, und in die Häuſer unther geleget wi gedachtes Ungeziefer damit zu vertreiben. D weiſſe Bilſen-Kraut, iſt von dem ſchwarz nur darinnen unterſchieden, daß es klein weichere und weiſſere Blätter, weiſſe Blum und einen weiſſen Saamen hat, ſonſten a hat es faſt einerley Tugenden mit jenem, n wohl dieſes, nemlich das weiſſe zur Artz ſicherer, als das ſchwartze gebraucht werden k Das Bilſen-Kraut mit ſeinen Blumen Saamen ſoll nicht ohne ſonderbare Vorſich keit genommen werden, denn es nicht allein Menſchen, ſondern auch dem Vieh ſchädlich gar bisweilen todtlich iſt. Solches kan m an den Fiſchen in Waſſern warnehmen, d wenn man Bilſen-Saamen mit Teige miſcht, oder bloß allein ins Waſſer wirfft, den die Fiſche tobend davon, ſpringen auf, kehren zuletzt den Bauch über ſich, alſo, daß ſie mit den Händen fangen kan. Die Hü auf den Balcken fallen herab, wenn ſie mit B ſen-Saamen beräuchert werden, und ſo ſie Saamen eſſen ſterben ſie gar davon. pflegt es auch die Menſchen, wann es inner gebraucht wird, toll und unſinnig zu mac ja gar einen ewigen Schlaf zu wircken.

dahero sich iemand besorget, er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen genossen, der trincke von Stund an Ziegen-Milch, oder nehme Knobleuch oder Zwiebeln zu sich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilsen-Kraut fressen, bekommen sie ganz ungemeine Convulsiones, woran sie in kurtzer Zeit sterben müssen, wenn sie nicht zu einem Wasser kommen, daraus sauffen und sich darinnen baden können. Man brauchet also dieses Kraut, und zwar mehrentheils das weisse, nur äusserlich zu Umschlägen, zu Salben, Pflastern und in Oele. Die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwäre und schmertzhaffte oder geschwollene Glieder gelegt, benehmen das Wehethun. Ein Salblein von dem Saamen, Eyer-klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Oel mit Eßig vermischt, und an die Stirn und Schläffe gestrichen, macht wohl schlaffen, welches auch ein von Bilsen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Bilze, siehe Pülze.

Bimsen-Stein, oder Bims-Stein, auch Bymstein, ist ein leichter, wie ein Schwamm löcherichter, und gleichsam von Natur calcinirter Stein, daher man von ihm glaubet, daß er entweder von den Feuer-speyenden Bergen, dergleichen Vesuvius, Ætna, Hecla ausgeworffen; oder an denjenigen Orten, wo es warme Bäder giebt, gefunden werde. conf. Valentini Museum Musæorum. Man hat von demselben so wohl der Farbe, als Dichtigkeit und Schwere nach verschiedene Sorten. Der gemeinste bey uns ist weiß-grau; der Venetianische ist inwendig gläntzender und zärter; ie gröber und leichter er ist, vor desto dichtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen ist folgender: Wann man diesen Stein in ein Faß Wein thut, so läst er den Wein nicht mehr gähren; man putzet die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffeln damit, so von rauhen Leder sind, und reibet auch das Pergament mit dessen klar geriebenen Staube ab, wann man darauf schreiben will. In der Artzeney hat er gleichfalls, sonderlich der grösse und leichte, seinen Nutzen, indem man ihn zu Reinigung der Wunden und sonsten gebrauchet.

Bind-Balcken, siehe Balcken.

Binden, nennet man in einer Haushaltung alle diejenigen Verrichtungen, wodurch etwas an einander gehangen oder befestiget wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgedroschene Stroh in Schitten oder Bunde zu bringen, die Tauben an einem Gefässe durch Reifen dicht in einander zu treiben, daß sie Wasser halten, das Vieh mit Ketten oder Strängen an die Rauffen und Krippen hangen u. s. f. Insonderheit soll ein sorgfältiger Land-Mann iederzeit einen und den anderen Reif aus Weiden, Bircken und Hasel-Stauden sich vorräthig bereiten und immer bey handen haben, daß er solchen in bedürffenden Fall selbst anzulegen, und zu binden geschickt sey, inmassen sonst vieles Gefäß bald ruiniret werden kan, weil man auf dem Lande solche gleich zu den Böttcher zu schicken, wie etwa in der Stadt, nicht iedesmahl Gelegenheit haben kan.

Bind-Faden, nennet man eine zusammen gedrehete Schnur, von unterschiedenen aus Werck oder Hanff gesponnenen Fäden. Es ist dieser von mancherley Stärcke, so, daß er zu vielerley Gebrauch nützlich, wo man nemlich eine Sache fest und straff binden oder ausspannen will, wie solches die tägliche Erfahrung genugsam an die Hand giebt.

Binersch, siehe Spinat.

Bingel-Kraut, Mercurius-Kraut, ist entweder zahm oder wild. Das zahme Bingel-Kraut hat zweyerley Geschlecht, als das Männlein und Weiblein. Das Weiblein wächset anderthalb Schuh hoch, bringt einen eckigten, glatten mit vielen Zweigen besetzten Stengel, aus dessen Gleichen oder Knoten die Blätter entspringen, welche, wie die Blätter des grossen Basilien-Krauts aussehen, und einer gelb-grünen Farbe, am Umkreiß zerkerbt, und eines widerwärtigen Nitrosischen Geschmacks sind. Aus den Knoten zwischen den Blättern gehen lange Stiele mit zusammen gedrungenen vier Blätlein, mosigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein beysammen sitzen, und ohne Saamen abfallen, hat schwache mit vielen Zasern bewachsene Wurtzeln. Das Männlein ist dem Weiblein allerdings gleich, nur daß die Blätter etwas schwärtzer sind, und daß es bey den Knoten seinen runden und rauhen Saamen, ie zwey und zwey Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebürgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daselbst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundskohl genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfalls, wie des zahmen zwey Geschlechte, Männlein und Weiblein. Beyde sind anderst nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Hödlein bestehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein zusammen gewachsen ist. Ihr Stengel ist zart, weißlicht, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahmen Bingel-Kraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zasericht, und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechte haben einerley Würckung, indeme sie eröffnen, und durch den Stuhlgang die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen in Brey eingiebet, das Leib-Reissen verhüten.

Binsen, Binsen-Hälmer, auch Schmelen genannt, ist ein wildes Kraut, welches auf feuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszurotten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches hernach Wald-Rohr heisset, Busch-weise in lauter lange, runde, straffe und spitzige Stengel ohne Knoten wächset, welche auswendig eine grüne dichte Schaale, und inwendig ein weisses und biegen hartes

Marck oder Kern haben. Ihre Blütheu sind Stern-förmig mit 6. Blättlein, auf welche ein gantz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zehlet derer dreyerley Arten: Grosse Weyher-Binsen, die spitzigen, und denn die schwartz-grünen Binsen. Sie lassen sich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Korbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weisse Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einen Docht, ist aber darinnen beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in den Gehen zurück rutschet, und folglich auslöschet, es thut also bey Nacht-Lampen, die immer stehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein Nieyen genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigten fort, und zwar am schönsten im schwartzen oder Tangel-Holtze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt als ein Bau-Stamm bleibet. Sonderlich wächset er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch sehr späte ausschläget, dergestalt, daß der Landmann sich nicht eher vor den Frösten sicher zu seyn erachtet, bis dieses heraus kommt; doch bringt er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche fast dem Laub des schwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, und nicht so glantzend, etwas fett, und von einem bittern Geschmack sind, weswegen man den Safft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden versichert bleiben mogen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger ist. Es giebt von diesen Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewohnlichsten, deren Aeste auch gantz schlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man eine Mutter-Bircke zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpfflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abstreiffen, also, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerstäubet wird. Die jungen Birckeu-Reisser, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bittern Geschmacks ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Birckeu aber haben eine weisse Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besem, Faß- und Dösen-Reiffen, und, wenn es erwachsen, zu Bottichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und andern Geschirre dienet, nicht weniger, wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und schöne dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Ergvick-Stunden, in der zwey und viertzigsten Aufgabe einen alten abgenützten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch fein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume, denn zu geschweigen, daß im Anfange des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häuffig gesammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maas halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzutieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Hauffenweise im Mayen und um die Pfingst-Zeit abgehauen, und hin- und wieder vor die Häuser, auch die Augen und den Geruch zu erfrischen in die Zimmer gestellt, dadurch denn in Bircken-Wäldern ein sehr grosser Schade geschichet, angesehen man meistentheils nur die schönsten und geradesten, auch zarten und gewächsigen Stammholtzer so zu Bottigs-Reiffen und andern Geschirre gebrauchet werden können, umhauet, und von den grössern allein die Wipffel abschneidet, dadurch diesen das Hertz-Blat genommen, und der gantze künfftige Wuchs verhindert wird. So geschiehet nicht weniger ein grosser Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holtz zu unrechter Zeit, und an unrechten Orten zu Spiß-Ruthen, ohne Maas abhauet, und also alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forst-Knechte fleißige Obsicht halten sollen, damit dieser Verwüstung Einhalt gethan, und das Holtz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem schädlichen Besem-Reiß-Schneiden ist oben bereits Meldung geschehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der haue zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reiff wird, Zweige von diesen Bäumen, da viel Saamen darauf ist, und setze sie in etwas sandigte und grasigte Felder, so streuet der Wind den Saamen selbst umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennet man, wenn sich die Zäpfflein beginnen aufzuthun, welches gemeiniglich um die Zeit der Haber-Erndte geschiehet, da man ihn denn abstreiffen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbst unter dem Rocken, oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu bestimmtes Feld, so ferner zu keiner Frucht gebrauchet werden soll, säen kan; zur Erndte-Zeit muß man das Getraide gar hoch schneiden oder hauen lassen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangenen Bäumlein von der Sichel oder Sense nicht berühret werden; also

sprenckelicht, und ist auf dem Rücken fast einem Schnepffen, mithin also dem Birckhahn gar wenig ähnlich, ausser, daß seine Füsse gleichfalls mit Federn bekleidet sind. Das Birckhuhn bringet seine Brut, wie das Auerhuhn aus, ohne daß es viel Geniste zusammen scharret, mehrentheils aber erwehlen sie Blössen, oder Schläge, und auf selbigen hohe Hügel oder Stöcke, an welchen sie das Nest machen, weil sie kleine Flügel, und doch einen schweren Leib haben, dahero sie sich nicht allzuhoch schwingen können. Die Zahl ihrer Eyer beläufft sich gemeiniglich auf acht, zehen, bis zwölff Stücke, welche sie aber nicht alle ausbrüten soll. Einige rühmen zwar ihr Fleisch als eine sonderbare Delicatesse, andere aber beschreiben dies Wildpret, daß es oben grob und zähe, unten aber weiß wie Hüner-Fleisch sey.

Birn, ist eine Gattung vom Kern-Obst, und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht-runden und gegen den Stiel spitzig zu lauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geschmack, Farb und Grösse, sehr unterschieden sind, auch ein iedes Land seine besondere Birnen hat, dergestalt, daß einige über zweyhundert Arten derselben zehlen: Also will es, so wenig als bey den Aepffeln möglich fallen, ihre Nahmen dergestalt zu specificiren, daß sie ein iedweder dabey erkennen sollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterschiedliche Nahmen hat, womit sie hier anders, und dort wieder anders genennet wird. Solchemnach kan man sie überhaupt in wilde oder Holtzbirnen und in zahme oder Garten-Birnen eintheilen. Die wilden Birnen sind zwar wie andere Birnen gestaltet, aber klein, und von einem strengen, harten und sauren Geschmack, und gehet ihnen das Wildpret trefflich nach. Das von Holtz-Birnen gebrannte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Die zahmen oder Garten-Birnen werden in frühzeitige und spate, oder in Sommer-Herbst- und Winter-Birnen eingetheilet. Die Frantzosen pflegen sie, ihrem innerlichen Wesen und Fleisch nach, in drey Haupt-Arten, einzutheilen: Die erste nennen sie Butter-Birnen, weil sie so gar mürbe, daß sie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heissen Wasser-Birnen, welche zwar voll Safft oder Wassers sind, aber dabey ein hartes und derbes Fleisch haben, welches nicht wie bey den ersten zerschmeltzet. Die dritte Art führen den Nahmen Würtz-Birnen, welche zwar nicht so safftig als die vorhergehenden, aber doch eines trefflichen aromatischen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Für die besten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotter-Bonchrêtien, Pfaltzgräfer-Malvasier- und Russateller-Birnen. Sie werden entweder frisch weggegessen, gesotten oder sonsten auf unterschiedliche Arten, wie bald beschrieben werden soll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man sie entweder gantz, oder entzwey, oder in Viertel geschnitten und solche geschälet oder ihnen die Schaale gelassen, auf einer Obst-Darre, oder im Back-Ofen gedörret oder getreuget, welche nachmahls ein treffliches Zugemüsse in einer Haushaltung sind. Die Zurichtung derer selben bestehet darinnen, daß sie 1) angeschlagen, 2) gebacken, 3) gedämpffet, und denn 4) schlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber seyn sie zuförderst säuber und ordentlich zu schälen, oben die Sterne heraus zu schneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürtzen. Will man nun angeschlagene Birnen machen, sollen diese mit Wein und Wasser eine weile kochen, darauf nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Griebs, schneidet dieses abgeschabte mit einem Wiege-Messer gantz klein, mischet in Butter geröste Semmel, gehackte grosse Rosinen und Pistacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, schläget ein gantzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch- und untereinander. Hierauf nimmt man Eyweiß, bestreichet damit die Birnen-Griebse, und umleget selbige so lange mit nur beschriebener Farce, bis sie wieder gantzen Birnen ähnlich sehen, bestreuet sie hierauf mit klar geriebener Semmel, und setzet sie so lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; sodenn bereitet man eine Klare, setzet die Birnen gantz behutsam in das heisse Schmaltz, und bäcket sie gantz geschwinde heraus, richtet sie ordentlich in eine Schüssel an, giesset Malvasier oder sonst guten Wein darzu, strauet Zucker darüber, und lässet sie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen sie aufgetragen werden, bestreuet man sie erst mit Zucker und Zimmet. Gebackene Birnen sollen also zugerichtet werden; nachdem sie gehörig vorbereitet, schneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, hölet sie behutsam aus, daß sie nicht entzwey springen, und hacket dieses ausgehölte nebst Citronen-Schaalen, grossen Rosinen und Zimmet gantz klein, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schlägt ein paar Eyer-Dottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwischen die Birnen in siedenden Weine einige Zeit gelegen, so nimmt man sie heraus, füllet sie mit der nur beschriebenen Fülle, und stopffet sie mit dem anfangs heraus geschnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl nicht gar dicke, doch also zubereitet, daß sie an denen Birnen kleben bleibet, zu welchem Ende noch ein Löffel heisses Schmaltz darein zu thun, davon dieselbe härter wird, als sie sonst nicht gewesen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmaltz heiß, tuncket die Birnen erst in die Klare, nimmt sie denn beym Stiel leget sie sachte in das Schmaltz, und bäcket sie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da sie denn in einer Schüssel angerichtet, und wohl mit Zucker bestreuet werden. Solten sie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorhero gelegen, schüttet in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und Citronen-Scheler hinein, und lässet alles zusammen so lange kochen, bis es starck; stellet die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, giesset diese Brühe darüber,

machet man alſo: Aus denen ſchmackhafftigſten und von der Farbe am ſchönſten Birnen ſchneidet man den Stern, Griebs und Stiel, kochet ſie mit den Schaalen, weil der Schmack meiſt in den Schaalen der Früchte iſt, und nachdem ſie abgetropffet, werden ſie durch ein Haar-Tuch oder Sieb getrieben, die Schaalen aber, ſo alsdenn zurücke bleiben, in einen ſteinern Mörſer beſonders noch geſtoſſen, und wenn ſie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man dieſen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinſten Zucker, deſſen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey ſteten Umrühren über einen gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich nicht mehr an die Pfanne ſetzet. Alsdenn formiret man davon Macarons, oder geſponnenen Teig, legt ſolchen auf Schieffer-Steine, und läſſet ihn unter fleiſſigen Umwenden und Verlegen gantz trecken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. In die Birn-Torten bäcket man die in Stücken geſchnittene Birnen, wie oben ſchon beſchrieben, nicht gar ab, machet einen Teig, wie zu anderen Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmaltz, ſtreuet darüber geröſtete Semmel und kleine Roſinen, denn hierauf die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit ſo lange abgewechſelt, als die Gröſſe der Torten es erfordert, und zuletzt mit gehörigen Fleiſſe abgebacken.

Birnbaum, iſt entweder 1) der wilde und **Holtz-Birn**, oder 2) der zahme und der **Garten-Birnbaum**. Der wilde Birnbaum hat an ſeinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, ſeine Blätter ſind ablang-rund, und laufen fornen etwas ſpitzig zu; ſeine Blüthen ſind weiß, die Früchte aber klein, ſtreng, hart und ſauer. Er wächſet mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Genieſſung der Frucht, hier und dar verſtreuet worden, und wird er gerne auf den Schläagen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehölzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret iſt, ſondern auch, weil er nicht ſommert, das iſt, den Unterwuchs oder das junge Holtz nicht verdrucket. Das Holtz iſt Horn-feſte, gelber Farbe, und wird ſtarck von Drechslern und Tiſchern verarbeitet, weil es ſehr kleinjährig wächſet. So taugt es auch ſehr wohl zum Brennen, indem es lange die Kohlen hält, und nicht ſo gleich zu Aſche wird. Vom zahmen oder **Garten-Birnbaum**, hat man der äuſſerlichen Geſtalt und Gröſſe nach, zweyerley Sorten, denn ſie ſind entweder hochſtämmige oder Zwerg-Bäume. Beyde erfordern einen warmen, fetten und zugleich luckern Boden, und wollen zum öfftern umgehackt, von dem herumſtehenden Gras und Unkraut geſäubert, gedünget und beſchnitten ſeyn. Wenn ſie etwas groß und erſtarckt, laſſen ſie ſich nicht gerne mehr mit Nutzen verſetzen. Die auf hochſtämmige Birnbaum-Wildlinge gepfropffte Birnzweige wollen einen guten tieffen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurtzeln ſich tieff in [illegible]reich ſencken, und weil ſie dahero andern neben ihnen ſtehenden Gewächſen, [illegible] nicht ſo tieffen Grund bedörffen, ohnſchädlich ſind, als werden ſie auch gerne in den Weinbergen gelitten. Die Zwerg-Birnbäume, ſo zu rechter Zeit auf Birn-Qvitten-Stämme [illegible] pfropffet worden, ſind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieſer Urſache, weil ſie in dreyen Jahren die allerſchönſten Früchte bringen, dahingegen ein hochſtämmiger Baum wohl acht neun, bis ins zehende Jahr ſtehet, ehe er anfanget einige Früchte zu tragen. Zwar dauren ſie nicht ſo lange als die Hochſtämmigen, allein ſie können eben ſo leicht wieder erzogen werden, als die Hochſtämmigen, ſo ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn ſolche Bäume recht beſchnitten und gewartet werden, können ſie wohl zwantzig Jahr gut bleiben, und wenn ſie zu alt, daß ſie keine Früchte mehr bringen wollen, ſo kan man ſie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngen, indem man ihnen alle alte Aeſte bis auf den Haupt-Stamm abnimmet, und die Oerter mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweiglein aber ſtehen läſſet, und alsdenn den Baum im Frühling, bey Anfang des Mertzens, mit oder nach dem vollen Licht in einem luſtigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, ſo tieff er zuvor geſtanden iſt, wieder einſetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurtzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurtzeln benebenſt denen Milchfäſerlein läſſet; allein man muß den Baum hernach fleiſſig begieſſen, und warten, ſo wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre ſchöne Früchte können und werden bringen. Solcher Geſtalt kan man ſolche Bäume, wenn es gar rare Art iſt, die man gerne behalten wollte, noch auf zehen Jahr lang friſten und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, ſo iſt dieſer Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, ſo man auf Qvitten-Stämme pfropffet, fürnehmlich, wenn ſie nicht in gar gutem Erdreich ſtehen, dieſe Art an ſich, daß ſie etwas von dem Qvitten-Geſchmack behalten, alleine ſie verliehren ſolchen bald, und wird man gar ſelten nach den erſten zweyen Jahren etwas mehr davon ſchmecken. Wenn ein Birnbaum ſteinigt Obſt träget, ſo räumet man das alte und ohne Zweiffel ſteinigte Erdreich um die Wurtzeln hinweg, und füllet das Loch mit unter durchgeſiebter fetter Erde wieder zu, unterläſt aber daben nicht, ſolchen nachgehends fleiſſig zu begieſſen. Abſonderlich aber ſoll ihnen die Begieſſung der Wurtzeln mit alten Wein-Hefen, wenn ſolche vierzehen Tage continuiret wird, trefflich verträglich ſeyn. Das Holtz der zahmen Birnbäume iſt gelblicht, die Blätter länglicht-rund, forn etwas ſpitzig, oben grün und unten weißlicht. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, ſind aus fünf weiſſen Blättern, in Geſtalt einer Roſe, zuſammen geſetzt, woraus die oben beſchriebene Früchte entſpringen.

Birn-Moſt, iſt ein Tranck, welcher aus dem Safft der geſtampfften und ausgepreßten Birnen zubereitet wird, und dem weiſſen Wein ſowohl an der Farbe als Geſchmack faſt gleich kommt,

Digitized by Google

mmt, auch eben, wie derselbe, truncken ma-
et. Er wird wie der Apffel-Most verfertiget,
ch hält sich dieser länger als der Birn-Most.
Man kan auch Brantewein daraus brennen,
nd Eßig davon machen. Siehe Cidre.

Birn-Qvitten, siehe Qvitten.

Birsch-Büchse, suche Pürsch-Büchse.

Birtzenbertz, siehe Tamariscen-Staude.

Bisam oder Bisem, ist eine der stärcksten
nd wohlriechenden Materie, die schwartz-grau,
elb-röthlich oder bräunlich, und wie geronnen
rünlicht Geblüt anzusehen, hat einen scharffen
nd bittern Geschmack, und wird in braunen
aarigen Beuteln aus China, Ost-Indien und
Persien zu uns gebracht, dessen man folgende
ren Sorten zehlet: de Levanti, welcher der
uftichtigste und von Farbe etwas gelbich; Der
en Alexandria, so was geringer und röthlich,
nd der de Ponenti, welcher schwartz-grau und
er allerschlechteste. Es wird derselbe von ei-
em frembden Thiere genommen, von dessen
Gestalt die Geschicht-Schreiber nicht überein-
timmig; indem einige solches einer Katze, an-
ere einer grossen Ratte, andere einem Hasen
ergleichen; Schreckius in seiner Historia Mo-
chi stellet es in der Figur eines Rehes vor,
aran der Kopff spitzig, stumpffe Ohren und
rey lange Zähne seyn, die ihm wie den wilden
Schweinen aus dem Maule stehen, ist sehr
hmal-leibig, und hat lange schlancke Füsse.
Wer ferner die Art und Weise, wie von diesem
Thiere der Bisam genommen, oder gar aus sel-
igen mit Unterscheid gemacht, ja auch wohl
erfälschet werde, zu wissen verlanget, kan sol-
ches in Happelii Mundo mirabili Part. 3. lib. 22.
ap. 6. ingleichen in Kircheri China illustrata
eschrieben finden.

Bisam-Knöpffe oder Kugeln, seyn von un-
erschiedener Grösse mit Tragant-Schleime ge-
achte Kugeln aus Ambra, Mosch, Bisam
nd anderen wohlriechenden Sachen, die man
icht nur wegen ihres guten Geruchs und
leichsam zur Wollust zubereitet; Sondern
an bedienet sich auch derer selben, als ein gutes
Haus-Mittel, den Kindern sowohl als erwach-
enen Personen bey Verstopffung des Leibes sol-
che zu stecken, und den Stuhlgang damit zu be-
fördern.

Biscoit, heisset überhaupt ein zweymahl ge-
backenes Brod, aus dem feinsten Rocken und
Weitzen-Mehl; offt aber nennet man nur also,
das aus den besten Mehl, Zucker und Eyern zu-
bereitete Gebackens, davon das Wort Zucker-
Brod nachzuschlagen, unter dem wieder eine
Art so man *Biscoten* heisset, welche in kleinen
runden dünnen Plätzgen bestehet, die man aus
geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker,
Eyern und den schönsten Mehl verfertiget. Was
aber den rechten Zweyback anlanget, so eben
unter diesen Wort verstanden wird, davon kan
man an gehörigen Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern
das Maul eines Wolffes, Fuchsen oder andern
Raub-Thieres genennet.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Por-
tion von einer Speise, welche man auf einmahl
in den Mund zu stecken pfleget: sondern man
verstehet auch offters die Nahrung und das Aus-
kommen einer Person selbst darunter, als wenn
man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das
ist sein gutes Auskommen. Wie aber die Spei-
sen den Geschmack und ihrer Güte nach gar
mercklich unterschieden, und sich daher füglich
in gute, fette, geringe und magere eintheilen
lassen; also hat es gleiche Bewandnis mit de-
nen Bissen: Insonderheit werden Pfaffen-
Bißgen oder Schnittgen genennet, alle Lecker-
Bissen und niedliche Speisen, oder die besten
und schmackhafftigsten abgeschnittene Stücken
von einem gebratenen oder gekochten Fleische,
Wildpret und Fische, weil man aus einer son-
derbahren Hochachtung gegen diese Personen,
ihnen vornehmlich das Beste allezeit zuerst vor-
zulegen gewohnet ist.

Bißgurren, siehe Beißker.

Bitter-süß, suche Je länger je lieber.

Bitterwurtz, siehe Entzian.

Blähungen, sind eine Pferde-Kranckheit,
deren Ursache und Cur unter dem Wort Darm-
Gicht zu finden.

Bläß-Ente, sonsten auch von andern Bläß-
gen, Bläßlein oder Horbel genannt, ist ein
Wasser-Vogel, welcher etwas gröser, als
ein Rebhuhn, und über den gantzen Leib so
schwartz als ein Rabe ist, auch lange, schwartze,
zum Rudern besonders wohl geschaffne Füsse,
ingleichen einen schmalen und spitzigen Schna-
bel, wie ein Schnertz oder Wachtel-König hat,
weswegen man nicht glauben kan, daß er sich mit
Fischen nähre. Forn auf dem Schnabel hat er
ein klümpgen Fleisch, so groß, als eine halbe Ha-
sel-Nuß mit einer weissen glatten Haut überzo-
gen, wovon er vermuthlich den Nahmen Bläß-
gen oder Blaßlein erhalten. Sommers-Zeit
hält er sich iedesmahl an einem Ort beständig
auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er
nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet
seine Brut auf einen vom Winde aufm Wasser
zusammen geführten Klumpen Moos oder Ge-
röhricht, mit welchem er Zeit währender Brut
hier und dar herum geführet wird, und bringet
gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder sechs
Jungen aus, welche er sogleich mit sich aufs
Wasser, und zu ihrer Nahrung, als: Wasser-Mü-
cken, Gewürme und Gewürtzel in demselben an-
führet. Ubrigens ist nicht wenig zu bewundern,
wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern
von hier mit fortziehen kan, da ihm sein Flug,
wenn er hier gesprenget wird, so schwer anzu-
kommen scheinet, wiewohl er auch, wegen des
Frostes, den Winter nicht ausdauren könte.
Seine Zurückkunfft geschichet im Frühling, so
bald nur die Wasser wieder offen. Er hat einen
widrigen pfublichten Geschmack, und darff da-
hero, um der Delicatesse willen, nicht geschossen
werden.

Blätter-Gebackens, ist eine Art Butter-
Gebackens, als Tarten, Schüssel-Pasteten, klei-
ne Pastetgen, Schnittgen und deraleichen, wo-
zu der Teig folgender Gestalt gemachet wird:
Man thut schönes Weitzen-Mehl auf den Tisch,
schläget zwey bis drey Eyer daran, thut ein
Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß
hinzu, giesset ein paar Eß-Löffel, guten scharffen

Wein-Eßig oder Citronen-Safft darein, etliche nehmen auch ein Löffel voll Brantewein darunter, gieſſet vollends Waſſer dazu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg laſſen, und ſich des Waſſers allein, oder an ſeine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht feſt wird, ſchlägt man ihn mit der Hand ſo lange, bis er, wenn er erſt als ein Brod zuſammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf ſchläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz trocknet ſolches, wenn etwa Waſſer daran, mit einem Tuche rein ab, legt ſolches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet ſeyn als die Butter, damit man die Butter recht einfaſſen könne und ſie mit dem Teig überziehen. Wenn ſolches nun geſchehen, ſo treibet man den Teig das erſtemahl ſo dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig alſo zuſammen geſchlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht ſo dünne als das erſtemahl, alsdenn ſchlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zuſammen, und treibet ihn wiederum, aber nicht ſo dünne als das andermahl, und ſchläget ihn abermahlen zuſammen, und gebrauchet ſolchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel ſiehe Waſche-Bläuel.

Bläuen, (den Hanff bläuen) heißt, wenn man ſelbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit beſondern höltzernen Schlägeln zur Gnüge klopffet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck ſich abſchäle, und dieſes deſto reiner werde.

Bläuen, (den Stockfiſch) ſagt man, wenn dieſer ſehr hart gedörrte Fiſch, ehe er gewäſſert, auf einen höltzernen Stock oder Klotz geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um ſo viel eher in dem Waſſer erweiche und ſich gar kochen laſſe.

Bläuen, (die Wäſche) heißt die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäſche mit den Waſche-Bläuel ſchlagen, damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, iſt nichts anderes als eine Gelée, die nach der unten beſchriebenen Art zuförderſt zubereitet, hernach aber von neuen in ein Caſſerol gethan, alsdenn bittere geſchälte Mandeln gantz klein geſtoſſen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegoſſen, und alſo mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muſcaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, ſtreichet ſolches endlich, wenn es gnug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieſes *Blanc-Manger* läſſet ſich hernach gebrauchen, entweder a part auf einen Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegoſſen werden: Oder man nimt ſo gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füſſe, kochet ſie in einem reinen Topffe mit Milch ab, ſchüttet nach dieſen die nur gedachte Gewürtze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einen Teller, ob es geſtehe; Hierauf wird durch Loſch-Papier das Fette herunter genommen, und dieſes durch doppelte Servietten durchgedrucket, darauf man es, nachdem Zucker darein geſtreuet worden, geſtehen läſſet. Dieſes *Blanc-Manger* ſiehet vor anderen gar ſchön aus.

Blancke, ſiehe Plancke.

Blanck-Scheid, iſt ein feſtes dreyeckig formirtes Holtz, das lang und ſchmahl, oder ein auf eben dieſe Art verfertiget Stücke Stahl, welches etwas weniges nach den Leib gebogen und ausgeſchweiffet. Es pfleat das Frauen-Zimmer dergleichen in die Mitte ihrer Schnür-Brüſte, von unten aufwarts einzuſchieben, um daß ſolche formlich an den Leib anſchlieſſen möge, und ihnen die fordere Schneppe der Schnür-Bruſt durch Drucken und Einſchneiden nicht incommode fallen könne.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, ſiehe Mandel-Krahe.

Blaſe, heiſſet derjenige Theil des Eingeweides, der ſowohl bey den Menſchen, als auch bey einigen Thieren das Behältnis abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Waſſer aus dem Nutriment und Geblüt geſammlet, aufbehalten, und zu ſeiner Zeit wieder weggegeben wird: Zu ſolchem Ende, ſeyn an ſelbiger drey Löcher, zwey nemlich, durch deren Gänge das Waſſer nach und nach in dieſelbe herab träuffelt, und eines in dem Halſe, dadurch der Urin heraus gelaſſen wird. Sie theilet ſich ein, in den Grund und Hals, wenn ſelbige gefüllet, dehnet ſie ſich ſehre aus und ſteiget in die Höhe, wird ſie aber geleeret, ziehet ſie ſich zuſammen; Die übrige Beſchaffenheit derſelben, iſt iedesmahl nach den Leib gerichtet, darinnen ſie ſich befindet. Von einer weit anderen Beſchaffenheit iſt die Fiſch-Blaſe, welche ein mit Lufft gefülltes Behältnis abgiebet, auch bald doppelt, bald einfach gefunden wird, und giebt dieſe ein ſonderbahres Exempel Göttlicher Weißheit am Tag, immaſſen vermittelſt derſelben allein, der Fiſch im Waſſer hoch und tieff gehen, auch iedesmahl an allen Orten in gleichem Gewichte mit dem Waſſer bleiben kan, es mag deſſen wenig oder viel über ihn zu ſtehen kommen; denn wenn ein Fiſch die Blaſe ausdehnet und aufbläſet, wird er leicht und ſchwimmet über ſich, drucket er ſolche aber zuſammen, ſo wird er ſchwerer und gehet folglich unter: Dannenhero ein Fiſch, welchen die Blaſe durchſtochen, alſobald nach ſeiner natürlichen Schwehre zu Boden ſincket. Es haben die Blaſen von unterſchiedenen Thieren in den gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geſchweigen, daß ſonderlich die Rinds-Blaſen dienen, die Cliſtire darein zu füllen und behörig appliciren zu können; ſo werden auch dieſe, indem ſie mit Lufft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläſer, nicht weniger auch zu Beuteln, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllet man offt eben alſo, wie insgemein die Blut-Würſte ſelbſt, und hängt ſie in Rauch. Die Blaſe von dem Hauſen in Brantwein, über Kohlen erweichet, giebt die feſteſte Art eines Leimes. Eine Blaſe nennet man auch, wenn die in dem Waſſer, oder in

Bekanntmachung.

Die Gemeinde Ludwigshafen a. Rh. beabsichtigt, die Lieferung von 1000 Tonnen Steinkohlen für die Gasanstalt, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Elektrizitätswerke, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Wasserwerke, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Straßenbahn, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schulen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Krankenhäuser, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Verwaltungsgebäude, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Feuerwehr, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Polizei, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Markthallen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schlachthöfe, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Friedhöfe, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Parkanlagen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Rheinbrücke, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Eisenbahnbrücke, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Hafenanlagen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Lagerhäuser, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Getreidespeicher, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Mühlen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Brauereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Ziegeleien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Zementfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Chemischen Fabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Anilinfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Farbenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Lackfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Seifenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kerzenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Streichholzfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Papierfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Druckereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Buchbindereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Lederfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Gerbereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schuhfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kleiderfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Wäschefabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Hutfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Mützenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Handschuhfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Strumpffabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Bandfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Litzenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Quastenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Knopffabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schnallenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schmuckwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Uhrenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Goldwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Silberwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Bronzewarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Messingwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kupferwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Zinnwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Bleiwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Zinkwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Eisenwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Stahlwarenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Werkzeugfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Maschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Lokomotivfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Waggonfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schiffbauwerften, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Dampfkesselfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Gasmotorenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Turbinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Pumpenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Ventilatorenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kompressorenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kühlmaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Eismaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Brauereimaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Mühlenmaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Bäckereimaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Konditoreimaschinenfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Schokoladefabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Zuckerfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Stärkefabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Essigfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Spritfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Likörfabriken, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Weinhandlungen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Bierhandlungen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kaffeehäuser, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Restaurants, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Hotels, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Pensionen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Logierhäuser, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Herbergen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Asyle, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Waisenhäuser, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Altersheime, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Irrenanstalten, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Gefängnisse, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Kasernen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Militärlazarette, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Garnisonsbäckereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Garnisonsmetzgereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Garnisonsbrauereien, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Garnisonsmühlen, 1000 Tonnen Steinkohlen für die Garnisonsgärtnereien

Blasse machen will, so schlitzet man demselben die Stirne auf, nach der Länge, so groß als das Zeichen oder die Blasse seyn solle, hebet alsdenn die Haut mit einem subtilen Instrumentlein auf, und leget ein Stücklein dünn-geschlagenes Bley darein, so groß als der Stern seyn solle, lässet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, so wird das andere Haar ausfallen und weisses wachsen. Man findet auch viel schlimmer oder krummer Blassen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Nasen herab gehen, ein Pferd heßlich verstellen, und dahero an selbigen nicht gerne gesehen werden. Vor eine schöne Blasse aber wird gehalten, wann sie nicht breit, sondern schmal ist, als wenn sie mit einem Linial gezogen wären, die von oben herab gehet, und eine qvere Hand breit über der Nasen aufhöret. So wird auch ein Pferd, so einen kleinen Stern oder Blasse vor der Stirne und hinten zween weisse Füsse hat, von etlichen sehr hoch geachtet.

Blat, ist dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zart oder dünne und von einer grünen Farbe ist, ordentlich im Frühling ausschlägt und hervor kommt, aber im Herbst wieder abfället. Diese Blätter sind solchergestalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verlust ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt aussehen. Sie dienen aber auch zu den rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte selbst, wie solches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen anderen Zufall dieselben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, sondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geschmack seyn. Ein anders sind die Blätter, woraus die Blüthen und Blumen zusammen gesetzet sind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders ist, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächses, und sich entweder zu oberst seines Stengels vielfach über einander in ein Haupt feste zusammen schliesset, oder an der äussersten Schale des Stengels sitzet. Einige Blätter dienen trefflich zu Fütterung, des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes: überhaupt aber läst sich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man solche mit einem Rechen zusammen harckt, auf einen Hauffen schlägt, und so verfaulen läst.

Blat, wird bey der Jägerey das grosse Weyde-Messer geheissen, wormit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geschnitten oder gesäget wird.

Blat, heisset auch dem Frauen-Zimmer ein Theil an denen Schürtzen und Röcken, und seyn also die ersten insgemein ein und ein halb oder zwey Blätterich, die Röcke aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemachet, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander gesetzet, und nach den übrigen Umständen eingerichtet werden.

Blatt-Baum, siehe Feld-Baum.

Blatte, suche Platte.

Blatt-Eisen, siehe Platt-Eisen.

Blatten, ist eine so nöthige als nutzbare Arbeit an einigen Pflantzen und Gewächsen, welche insonderheit einen Stengel treiben, da man von diesen zu gehöriger Zeit, wenn sie nemlich in vollen Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die sonst ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächse selbst nachtheilig seyn würden: Also soll nach Ablesung der ersten Blätter der Kohl viel schmackhaffter werden. Diese Blätter wie auch diejenigen, welche man unten an den Kraute ablieset, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Staude immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, solche abgelesene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Platt, ist eine Kranckheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufläufft, und das Athem-holen schwehr ankommt; Dieses Ubel entstehet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zungen haben, und machet, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zungen, so muß man dieselbe mit einem scharffen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem holen.

Blattern oder Pocken, sind eine gefährliche und ansteckende Kranckheit bey den Schaafen, welche sie gemeiniglich in denen Hunds-Tagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, sondern treiben gesunde und krancke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß sie gar gedränge stehen, und daher über und über warm werden müssen, wordurch die Schäfer die Blattern oder Pocken desto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von sich selbsten wieder vergehen sollen; Allein es ist dieses ein besorgliches Verfahren, massen die Erfahrung lehret, daß die solchergestalt curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter sterben. Also ist wohl das beste Mittel, daß man, nachdem die Schäferey groß ist, und der Schaafe viel sind, eines bis drey solcher blatterichten oder pockigten Schaafe nehme, ihnen die Füsse zusammen binde, und sie also lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue man noch Linden-Holtz, oder in dessen Ermangelung nur ander gemein Holtz, und lasse es zugleich mit verbrennen. Alsdenn stosset man dieses Pulver zusammen, und nimmt gepülvert Attich-Kraut und Gersten-Maltz, dörret und siebet es gleichfalls; nimmt auch des grünen Wasser-Kresses, dörret und pülvert ihn, Lein-Saamen (den thut man darunter) und gantz dürr und klein zerrieben Saltz. Dieser Stücke nimmt man eines so viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Ta-

Digitized by Google

Wasche-Blau starck gebläuet, und über dieses alles fast niemahlen recht trocken gelassen wird, bis sie gnugsam gebleichet. Einige weichen sie auch wohl etliche mahl in Käse-Molcken, seiffen sie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beste Bleich-Zeit zum Leinen-Geräthe ist im April und Majo, wenn die Bäume blühen, weil zu solcher Zeit die Lufft wohl temperirt ist, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinewand, ob man es gleichwohl offt netzet, doch bald wieder trocknet, auch weisser und stärcker wird. Wie das

Bleichen des Wachses geschehe, davon kan unter dem Wort Wachs bleichen, nachgeschlagen werden.

Bleich-Platz, Bleich-Stätte, Bleich-Wiese, Bleiche, heisset man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinewand, Garn oder Zwirn aufspannet und weiß bleichet. Hierzu wird ein ziemlich grosser mit Gras bewachsener ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich-Wasser, und zwar etwas erhaben liegen soll, damit, sonderlich bey den Flüssen und Bächen die manchmahl gantz unversehens kommende Güsse und Uberschwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Platze sollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermangelung derer grosse Fasse, Kübel oder Dösen eingegraben seyn, darein man das Wasser zum Begiessen der Leinewand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun dasselbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche gleich in die Rinnen geschöpfft, oder aber, man habe ein gutes Pumy-Werck zu seinem Vortheil an der Hand, da ein Mensch in ein paar Stunden, so viel Wasser zu schöpffen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den gantzen Tag über bedarff. Bey grossen und weitläufftigen Bleich-Stätten, welche an Flüssen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viele benöthigte Wasser, vermittelst eines in den Fluß gehängten Schöpff-Rades, ohne die geringste Mühe, wo man dessen auf dem Bleich-Platze bedarff, hinführen kan. Es werden zu solchem Ende in gewisser Weite von einander grosse Viereckigte mit Pfosten ausgefütterte Kästen in die Erde gemacht, darinnen sich das Wasser vermittelst der darzwischen verfertigten und von Kasten zu Kasten gehenden Gräben sammlet, daraus man hernach mit Schöpffen die Bleiche zur Gnüge versehen kan. Die Schöpff-Räder müssen so gemacht seyn, daß man sie Winters-Zeit, oder wenn man aufhöret zu bleichen, aus dem Wasser heraus ziehen, und sie also vor der Fäule verwahren, oder in Wasser-Güssen und Eisfahrten desto länger und beständiger erhalten kan.

Bleich-Sucht, siehe Jungfern-Sucht.

Bleich-Wand oder Bleich-Werck, wird diejenige Arbeit genennet, wo die Felder einer höltzernen verrigelten Wand zuförderst ausgereiffet, rohe schwache Scheid-Holtz darein getrieben, diese mit Stroh in Leimen getreten, umwunden, und die Fache also damit, statt des Mauer-Wercks, ausgefüllet werden. Man pflegt insgemein vor ein Fach oder Feld groß und [illegible] eines dem andern zu Hülffe gerechnet, wenn es zu doppeln, das ist, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben neun Pfennige bis einen Groschen zu bezahlen, und müssen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern ausmoseln, sondern auch das Stack-Holtz darzu spalten, hauen und zuspitzen.

Bleich-Zeit, siehe Bleichen.

Blenden, heisset denen Lock-Vögeln mit einem glüenden Eisen oder Drate das Gesichte benehmen, damit sie in ihrem Bauer nicht hin- und wieder flattern, sondern fein stille sitzen, und durch kein äusserliches Objectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter ist, ihren Lock-Gesang anzustimmen und zu wiederholen. Es werden gemeiniglich nur die Fincken, und ausser denenselbigen sonst wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit den Blenden aber gehet es also zu: Wenn man im Herbst, etwan um Michaelis einen Fincken gefangen, so sperret man ihn in den Kefich, worinnen er künfftighin beständig bleiben soll, in denselben läst man ihn wenigstens drey Wochen lang in Ruhe stehen, damit er darinnen gewohne, und seine Speiß und Tranck zu finden wisse; Hernach macht man einen eisernen Drat welcher fornen an der Spitze ein Knöpfflein in der Grösse eines Hirsen-Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey sich führen solle, glüend, und hält ihm denselben in- und auf das Aeuglein, bis es wässert, so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein grosses glüendes Eisen vor die Augen, daß sie ihnen davon erstarren, mit dem Drat aber ist es besser. Etliche wollen, man solle ihnen erstlich nur ein Auge auf einmahl blenden, hernach über vierzehen Tage oder drey Wochen auch das andere; Andere aber glauben es sey besser, man blende sie auf einmahl, die Schmertzen abzukürtzen, und sie nicht so langwührig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am besten mit durch einander gerührten Saffran und Eyerweiß öffters bestreichen, bis sie wieder heil werden. Man muß sie, wenn sie erst geblendet worden, nicht stille sitzen lassen, wie sie aus Traurigkeit und Schmertzen zu thun pflegen, sondern mit einem subtilen Rüthlein immerdar hin und wieder treiben, denn diese Bewegung verhütet, daß sie nicht so leichte umstehen, werden sie aber gar zu matt, daß sie nicht essen und trincken wollen, so netze eine Feder in reinen Brunnen-Wasser, und halte es ihnen des Tages zum öfftern vor das Schnäblein, bis der grosse Schmertzen vorüber, auch sie das Gesässe wieder finden können. Ein solcher Vogel, wenn er davon kommt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beste Blend-Zeit ist zwischen Michaelis und Martini.

Blenden oder Blende-Tritt, thut der Hirsch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vördern entweder länger oder breiter machet, weilen er mit dem hintern ein wenig überschreitet, und mit dem Ballen besser fort [illegible] so daß der Tritt dadurch merclich länger net, als er an sich selbsten ist.

Blenden, wird auch in der Bau-Kun einer Oeffnung, dergleichen die Thüre Fenster seyn, gesagt, wenn solche der Sym

Mr. Bowles, of Bowles's Circus, has the honor to announce to the Ladies and Gentlemen of Savannah and its vicinity, that he will exhibit his Circus and Menagerie, for the last time, on Monday, Tuesday, Wednesday and Thursday evenings, August 23, 24, 25 and 26, at the Circus Ground, on Broughton street, between Whitaker and Habersham streets.

Mr. Bowles has the pleasure to announce that he has engaged the services of the celebrated Equestrian, Mr. Wm. Cooke, who will appear on the above evenings.

Mr. Bowles has also the pleasure to announce that he has engaged the services of the celebrated Clown, Mr. Wm. Cooke, who will appear on the above evenings.

Mr. Bowles has also

Blumen und Gewächse ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plagam oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag stellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Platzes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches sonderlich bey den ausländischen Gewächsen wohl in Acht zu nehmen ist. Alle diese Geschirre sollen den Boden nicht der Erden gleich, sondern ein paar Finger oder wenigstens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein versehen seyn, damit die vom Regen oder Begiessen sich sammlende Feuchtigkeiten durchdringen, heraus fliessen, und also des Gewächses Wurtzeln zu keiner Schimmlung und Fäule, und dadurch das gantze Gewächse ins unvermeidliche Verderben bringen mögen. Die beste Form ist, wenn sie oben etwas weiter als unten seyn; insonderheit aber kan man sich einige von denen töpffernen Geschirren unten mit einem drey Finger tieffen und breiten Rand machen lassen, daß es das Ansehen hat, als ob das Geschirre in einem flachen Tiegel oder Scherbel stünde, damit man die zarten Gewächse darein setzen, den Rand herum aber mit Wasser anfüllen, und also dieselben vor den schädlichen Ameisen und andern Ungezieffer beschirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geschirre werden billich nur die besten, zartesten, rareste und schönsten Blumen und Gewächse eingebracht, damit sie so wohl dem hefftigen Regen-Wetter, Sturm-Winden und andern Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man soll einem jeden Gewächse seine Herberge allein geben, damit sich die Wurtzeln desto bester auszubreiten und zuzusetzen Platz haben; Und wenn auch schon das Geschirre weitläufftig ist, soll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zusammen setzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenschafften das gemeine Aufnehmen und Wachsen verhindern. Alles was man in die Geschirre von Knoll- und Zwiebelwerck einsetzet, soll nicht alsobald an die Sonne gebracht werden, (sonderlich, wann es einen warmen Herbst hat) sondern eine Zeitlang an einem schattigten doch lüfftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurtzeln, so muß man sie so lang im Schatten lassen, bis sie anfangen herfür zu keimen, alsdenn mögen sie erst der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geschirre, Blumen-Krüge Blumen-Töpffe, sind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcellain oder Töpffer-Erde schön und künstlich formirte Gefässe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit, allerhand, sowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu stecken, und durch eingegossenes Wasser, welches fleißig mit frischen abgewechselt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pflegt. An einigen Orten werden sie Würtz-Töpffe genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, ist eine edle Art von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupter erwächset, die aus unzählichen kleinen Blümgen bestehen, und wenn sie gekocht werden, einen trefflichen angenehmen Geschmack haben. Er wird von Saamen gezogen, welcher aber hiesiger Landen nicht vollkommen zeitig wird, und dahero aus warmen Ländern, als aus Italien, Candia oder Cypern verschrieben werden muß. Der Cyprianische Saamen ist allezeit der beste, braunroth, groß und rund von Kornern, und bekommt schöne, grosse, weisse, vollkommene Blumen, dahingegen die Blumen von Italiänischen Saamen, welcher bleich-braun, kleinkornicht und dürr ist, gemeiniglich wie zertheilet, und mit Blättern durchwachsen sind, es ist auch dieser letztere nicht so wohl geschmack als jener, und hat dabey diesen Fehler, daß er gemeiniglich in heissen Sommern bald in den Saamen aufzuschiessen pflegt. Man säet den Saamen im Mertzen, wenn der Mond zunimmt und ein lufftiges Zeiches ist, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreyet ist, in das Erdreich, bestreuet solches mit Ruß aus der Feuer-Mäuer vor den Erd-Flöhen, bedecket die Pflantzen mit Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor den Nacht-Frösten, und begiesset sie, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie, und zwar abermahl im Wachsen des Mondes, wenn derselbe im Zeichen der Zwillinge ist, in ein gutes fettes, feuchtes und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten; Sie müssen allezeit zween gute Schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weisse Kohl behacket werden, so werden sie wohl wachsen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grossesten im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinesten im Keller gepflantzet werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebrauchet werden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man sie aushebt, genug Erde an der Wurtzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demselben mit guten verwesenen Mist helffen, und ein wenig begiessen solle, damit die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denselben um Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; Alsdenn setzen sie diese Pflantzen in den Keller, lassen ihnen Lufft so viel es seyn kan, und pflantzen solche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde. In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Käse-Kohl genennet. Er giebt gar besonders überflüßiges Nutriment, deshalben er auch gar beliebt ist, und von dem Koche auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung dessen, bestehet in den Zupuzen, und geschiehet also: Man spaltet den Blumen-Kohl nachdem er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, schälet von dem Stengel mit dem Messer alle harte Rinden herunter, schneidet nach der Länge, ein Stückgen wie das andere von mittlerer Grösse, wirfft solche in kaltes Wasser, damit der rohe Geschmack davon gehe, hierauf kan er mit einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender

Mr. Lloyd George's Land Campaign

Mr. Lloyd George's Land Campaign

Mr. Lloyd George's Land Campaign

ten abfallen. Sie werden sonsten auch Roß-Egel genennet, weilen ihrer neune ein Pferd sollen tödten können. In dem Hertzogthum Crain, hat der Czirnitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine grosse Menge solcher Blut-Igel, welche alsobald Hauffenweise heraus kommen, sich gantz dichte an einen ansetzen und ihn wohl gar zu tode saugen solten, wenn ihnen nemlich diese Worte vorgesungen werden: Pi mene Pjauca! und bekräftiget solches der Baron Valvasor, in der Beschreibung des gedachten Hertzogthums, daß er es selbst mit Augen angesehen, und ob wohlen viele diese Sache nicht vor natürlich halten wollen, so schreibet doch gedachter Autor mehr den Wörter-Thon, der sich in dem Wasser austheilet und von diesen Thieren geliebet werden müsse, als etwa denen Worten selbst solche Wirckung zu.

Blut-Fincke, welcher auch **Gimpel, Dohm- oder Thum-Pfaffe, Roth-Fincke** und **Roth-Schlegel** genennet wird, ist ein kleiner Vogel, welcher nicht sowohl wegen seines natürlichen Gesangs (denn solcher ist sehr schlecht und mehr ein verdrüßliches Geschrey als Gesang zu nennen) als seiner schönen Farbe und Geschicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepfiffenen Lieder zeiget, von denen Liebhabern der Vögel æstimiret wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohl-schwartzen Kopff, als wenn er eine schwartze Mütze aufgesetzet hätte, und einen schwartzen dicken und stumpffen Schnabel. Die gantze Brust ist recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe sich bis hinauf zu denen Augen erstrecket, so daß die Backen zu beyden Seiten des Kopffes sowohl roth sind, als die Brust. Wo die Röthe unten am Bauche aufhöret, da fangen hellweisse Federn an, welche sich bis hinunter an den Schwantz erstrecken. Der Schwantz ist, wie oben der Kopff, Kohl-schwartz, ohne daß der geringste Spiegel zu sehen. Gleich bey dem Anfang des Halses, fänget sich auch eine feine blaue Farbe an, welche iedoch nicht so scheinend und angenehm ist, als das Blau bey einer Blau-Meise; Diese nimmet den gantzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn iedoch gantz schwartz sind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwantze aufhöret, da fängt sich eine weisse Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn fliegen siehet, eine besondere Zierde giebet. Das Weiblein ist von seinem Männlein gar viel unterschieden, und also sehr kenntbar; Denn den Kohl-schwartzen Kopff hat es zwar so wohl als das Männlein, und wo dieses weiß ist, findet sich jenes ebenfalls mit weissen Federn bewachsen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, sondern die Brust ist wie die Brust eines Finken-Weibleins, und zwar noch dunckler, nicht anders, als wenn das rothe mit Koth beschmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau seyn soll, ist es Aschen-Farb und hat an dessen Ende nicht so viel weisses als das Männlein. Der Leibes-Grösse nach giebt es dreyerley Gattungen: Die gröste Gattung, welches die schönste ist, wird an Grösse einer Weindrossel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurtzbeigt, so groß nicht aussiehet; Die andere Gattung wird am Leibe ungefähr einem Emmerling gleich kommen, ob sie schon, weil sie dicklicht gestaltet, grösser als ein Emmerling aussehen; Diese heisset man Hellschreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, dahingegen die Grossen sich nur in gar kalten Winter sehen lassen; Die dritte Sorte ist die kleinste, so gleich um Michaelis nur vorbey streichet. Diese kleine Gattung ist nicht grösser, als ein Haus-Sperling. Alle zusammen aber haben schwartze Füsse, und sehen breitbrüstig aus, suchen ihre Nahrung an Vogel-Beeren, Creutz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero sie das gantze Jahr hindurch sehr wenig auf die Erde fallen, vielmehr ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab lesen, und zu solchem Ende, wo nahe am Wald Heyde-Korn, Hirsen und dergleichen gesäet wird, sich auf die Stengel setzen, und die offt noch unzeitigen Körner heraus beissen, im Winter aber, da ihnen dieses alles entgehet, sich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her sich ausstreuen, und sowohl in denen Hecken die Beere, als auf denen Birn-Bäumen die Trag-Knospen zu ihrer Speise aufsuchen. Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern auf jungen Schlägen, welche so dicke stehen, daß man kaum durchkriechen kan, daselbst bauen sie hinein, selten höher als eine Amsel, iedoch zuweilen auch so hoch als eine Drossel, und brauchen zu ihrem Neste ebenfalls, nach Unterschied des Ortes, verschiedene Materialien, gemeiniglich aber sehr zartes Moos und kleine dürre Baum-Reißlein. Ein Blut-Fincke soll selten über vier Junge in seiner Brut-Zeit ausbringen. Sie streichen zwar zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln auf ziemlich starcken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern, wenn ihnen aber der Fraß zuletzt fehlet, so zerschlagen sie sich aus den grossen in kleine Hauffen, um hin und wieder in Gebüschen ihre Nahrung zu suchen. Man fänget sie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein stecket, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein setzet: Denn es ist schwerlich ein Vogel zu finden der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieser Blut-Fincke. In denen Herbst- und Winter-Monaten, fallen sie auf allen Heerden ein, wo sie Vogel- oder andere dergleichen Beere finden. Sie sind auch vermittelst eines Kloben auf einer Meisen-Hütten zu bekommen, wenn man an statt der Lock-Meise einen Gimpel oder Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen ausgestopfften solchen Vogel nechst dem Kloben hinstecket, und mit dem Munde lockend das Geschrey der Blut-Fincken nachmachet. Wer dergleichen Vogel zur Lock halten will, mag ihm anfänglich gantzen Hanff geben, nach drey oder vier Wochen aber, ihme demselben entziehen, und ihn dafür mit Riebsen oder Rübe-Saat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren versehen. da er denn bey solcher Wartung eine la dauren und seine Dienste verrichten wi

Blut-Igel, suche **Blut-Egel**.

Blut-Kraut, siehe **Mayer**.

Blut-Nüsse, siehe **Lamperts-Nü**

Digitized by Google

oder sie wird, wenn der Lacke wegen Sparsamkeit des Saltzes an dem Fleische so wenig seyn wolte, von Saltz, etwas Salpeter und fliessenden, wie auch klären Brunnen-Wasser zubereitet, und weil das meiste auf genugsames Maaß des Saltzes und Salpeters ankommet, so pfleget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lacke starck genug sey, wenn in selbiger ein frisches Hüner-Ey oben schwimmet, auch streuet man etwas Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleisch dadurch schmackhaffter zu machen. Wenn die Böckel, so eine lange Zeit über den Fleisch gestanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man sie kochen und abschäumen, und wenn solche kalt, wieder auf das Fleisch giessen.

Böckel-Fleisch, heisset überhaupt alles in Saltz und etwas Salpeter eingeleate rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verspeisset, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und in Rauch aufgehangen wird, von welchen letzten siehe räuchern; insonderheit aber wird darunter, weil zwischen den eingesaltzenen und dem Böckel-Fleisch ein mercklicher Unterscheid, das nach erster Absicht eingelegte Rind- oder Ochsen-Fleisch verstanden, dessen Zubereitung folgender Gestalt geschiehet: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß, darein ein halber bis gantzer Centner Fleisch gehet, zur Hand geschaffet, und sonderlich das letzte mit Wein oder Nuß-Laub und heissen Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rindfleisch, das keine Knochen haben muß, auch nicht von Hals genommen seyn darff, zu feinen und nach eines ieden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein iedes davon ins besondere starck mit Saltz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander geleget, daß die gröstẽ und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; hierbey pfleget man gemeinialich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu rechnen: Oder man leget, wenn Gefässe und Fleisch, wie erst beschrieben, mit Saltz also bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben, auf diese eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch, und also wechsels-weiß continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beschluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zugespündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergossen, daß keine Brühe davon lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort gesetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, und iedesmahl abwechselnd das unterste zu oberst gestellet; welches letzte wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursachet einen solchen Gestanck, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und harte ist, dennoch stinckend, und zum Essen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleisches von Weibs-Personen vorgenommen wird, soll es alsdenn geschehen, da sie von ihrer Monats-Zeit frey seyn, weil die Erfahrung erwiesen, daß wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit den bereits eingelegten Fleisch handthieret, dieses alsdenn umgeschlagen und verdorben. Weil auch das Fleisch, wie oben schon erwehnt, beständig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darff, also wird der Deckel des Fasses, woraus man nunmehro ein Stücke nach den andern verspeiset, immerzu beschweret, daß die Lacke über dem Fleische stehe, wie denn in eben dieser Absicht besondere Fäßgen darzu verfertiget werden, daran der Deckel über alle passend sich auf und nieder schrauben lässet, siehe Fleisch-Fäßgen. Wie dergleichen Fleisch zu räuchern ist unter diesem Worte zu finden.

Böckling, Bickling, oder Böckelhering, ist ein in der Lufft getruckneter und geräucherter Hering, welcher gemeiniglich roh gegessen, oder gebraten, oder in Eyerkuchen gebacken wird. Die Holländer pflegen diejenigen Heringe, so sie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieselben einzusaltzen und in den Rauch zu hängen, auch selbige hernach in gewisse Fässer oder in Stroh einzupacken und zu verführen. Jene heissen Tonnen-Böcklinge, und sind gar hart gesaltzen; diese aber so etwas besser und süsser seyn, werden Stroh-Böcklinge genennet; und sollen in einem Stroh achthundert zu finden seyn. Die Böcklinge sind krancken und zarten Leuten nicht dienlich, denn sie erfordern einen guten Magen, dahero sie denen Leuten am besten bekommen, die tapffer arbeiten. Zu diesem Ende seyn sie in einer Haushaltung sehr nützlich, weil sie theils rohe gegessen, theils in Eyerkuchen gebacken, oder auch gebraten werden können. In diesen letzten Fall schneidet man sie auf den Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in eine Schüssel, giesset, wenn sie allzudürre seyn, Bier oder Cosent darauf; wenn sie nun dergestalt eine weile gelegen, nimmt man sie heraus, beschmieret sie dicke mit Schmaltz, oder recht ausgewaschener Butter, leget sie auf den Rost und lässet sie gantz gemach über Kohlen braten, wenn sie mit der Butter wohl durchzogen, werden sie entweder gleich also aufgetragen, oder man giesset vorhero noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, ist die siebende Arbeit, so der Wintzer im Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stäbeln vorzunehmen hat, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und so denn mit einem kleinen Wiedgen angehefftet werden; der Pfahl soll viertehalb, oder drey und drey Viertel, oder wer solche nicht so lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang seyn. Diese Arbeit soll absonderlich bey gutem und bequemen Wetter geschehen, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürre, sondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und also feucht ist, damit frühe von fünffen an, bis gegen neun oder

zehen

breite holtzige Wurtzeln hat, welche kleine niedere Zweige treiben mit kleinen Blättern, zwischen denen noch kleinere weisse Stacheln folgen, die kaum vor den Blättern gesehen werden. Wenn man in die Wurtzel schneidet gehet ein Safft daheraus, der, wenn er gerinnet, gantz weiß, durchsichtig und leichte gleich einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immassen es den Schweiß befördert, sonderlich aber vor Husten zuträglich, theils auch zu Pflastern gebraucht wird, da es die Schmertzen stillet, und entzündete flüßige Augen heilet.

Bocks-Horn, Fenugrec, Griechisch Heu, ist ein ausländisches Sommer-Gewächse, welches die Winter-Kälte bey uns nicht wohl vertragen kan. Es sind dessen zweyerley Geschlechte, das zahme und das wilde. Das zahme, welches durch den Saamen in den Gärten aufgezogen wird, hat einen zarten, runden, bräunlichten und holen mit vielen Neben-Zweigen versehenen Stengel, welcher etwan zwey Ellen hoch, und mit vielen zerkerbten Kleeblättern besetzet ist. Die Blümlein sind bleich-weiß, aus denselbigen wachsen lange, spitzige, etwas krumme mit einem starckriechenden viereckigten gelben Saamen angefüllte Schoten, deren zwey neben einander allezeit ein Bocks-Gehörne vorstellen, dahero auch dieses Gewächse seinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel ist lang, gelb und zasericht. Es will ein fettes Erdreich, und einen gegen Aufgang der Sonnen liegenden Platz haben, auch alljährlich im Frühling gesäet seyn, da es denn im Junio und Julio blühet, und im August-Monat den Saamen zur Zeitigung bringet. Das wilde Bocks-Horn ist kleiner als das vorige, und der Stengel bisweilen drey qver Hände hoch: Die Blätter stehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beysammen, zwischen denen es seine krummen Blumen an dem gantzen Stengel träget, die Schoten sind auch kürtzer, iedoch breiter. Der Saamen ist kleiner, und die Wurtzel lang, holtzigt und schoßreich. Das zahme Bocks-Horn ist ein Stücke, welches unter die mehresten Pferd-Artzeneyen mit genommen, und dahero mehrentheils gebauet wird, doch hat es auch in gewissen menschlichen Kranckheiten und Zufällen, sowohl innerlich, als auch und zwar mehrentheils äusserlich seinen besondern Nutzen.

Bocks-Hörner, ist eine Art der Haacken oder Thüren-Bänder, welche wegen ihrer Form diese Benennung erhalten, indem sie an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet seyn, davon oben bereits unter dem Worte Bänder ein Entwurff gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschafft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe Erdboden.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder anderen Gebäudes genennet, welcher zu nächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Gibeln oder Balmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebälcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschliessung seines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn-Boden, Haber-Boden, Gersten-Boden, Maltz-Boden, Heu-Boden, Grummt-Boden, Heckerlings-Boden ꝛc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter iedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges. z. E. Der Boden eines Fasses, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch Boden genennet.

Boden-Bret, ist ein starckes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vörder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Unterlage.

Boden-Riß, Schrimpff, Fruchtschrumpff, Einmaaß, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, sowohl durch desselben Eintrocknung als Wegmessung, ereignet, und von denen Wirthschafft-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrschafften gemeiniglich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weitzen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4. bis 5. Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pfleget, diejenige Lage genennet, welche zu allernechst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Pansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgestellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepansel, damit die Körner, ehe sie ausgetroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe Mühlstein.

Bofist, Posist, Bubenfist, ingl. Wolffsfurtz, ist ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichsam als beräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre ist, zu einem ungemein subtilen, stinckenden braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwantz gestutzt worden, aufzulegen. Er wächset gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht,

nen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man schälet nur, wenn sie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft sie alsdenn nebst einem Stücke Butter in einen Tiegel, und lässet sie ein wenig rosten. Endlich wird gute Fleisch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn solche Brühe etwas dicke eingekochet, das Essen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich siehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faseln oder Fascolen, Phaseoli, sind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptische, kleine Welsche, kleine und grosse Garten-Faseolen. Diese letzten, so man auch Türckische, ingleichen Steig- oder Schmink-Bohnen nennet, sind bey uns die bekanntesten, und sehr angenehm zu essen. Sie werden, wie bereits ausführlich beschrieben, entweder frisch weg verspeiset, oder aufgetrocknet, worzu aber nicht die weissen, sondern die zärtesten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uberzug haben, genommen werden sollen, oder auch wie Gurcken eingemacht; und sind wieder dreyerley Art, nemlich die grossen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachsen alle bis auf diese letzte Art hoch über sich, haben zarte Stengel, und winden sich rings um die Stangen, so darzu gesteckt sind, wie der Hopfen. Die Blätter sind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweiß, als ein Kleeblat, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth sind, und zarte Stiele haben, wachsen lange Schoten, in welchen die Körner oder Bohnen stecken, deren etliche roth, etliche Leibfarb, mit schwartzen Flecken besprengt, etliche Leberfarb, gleichfalls besprengt, etliche schneeweiß, welche vor die besten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb ꝛc. Diese Türckische Bohnen, oder auch alle Faseolen nun wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben sie ein gutes, mittelmäßiges luckeres Erdreich, und einen Sonnenreichen lufftigen Ort, und müssen um die Helffte des Aprils im wachsenden Monden, da keine Kälte mehr zu besorgen ist, weil sie dieselbe gar nicht leiden können, aepflantzet werden. Wenn sie in etwas erwachsen, so muß man lange Stangen oder Ruthen dazu stecken, um welche sie sich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflantzet werden, worzu denn ein eigner darzu gemachter Bohnen-Pflantzer gebrauchet wird. Man kan auf ein fünff Schuh breite Beete drey Reihen pflantzen, und weil sie niedrig an der Erde bleiben, brauchen sie keines stängelns. Diese letztern sind besser dürr, als grün zu essen, und hält sich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch offt nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. Feig-Bohnen sind dreyerley Gattung mit weisser, blauer und gelber Blüthe. Die Feig-Bohnen mit weisser Blüthe, so auch von einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pfleget man zum Futter vors Vieh zu säen. Der Stengel dieses Gewächses wird zwey Fuß hoch, und drüber, ist mittelmäßig dicke, rund, und wächset gerade in die Höhe, um denselben herum stehen die Blätter, welche oben Meer-grün, unten aber weißlicht und wollicht aussehen, und die Gestalt einer offenen und ausgespreitzten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äusserſten Theilen des Haupt-Stengels, und seiner Zweige hervor kommen, sind weiß und ohne Geruch, denen, wenn sie abgefallen, die in langen und platten Schoten bestehende Früchte folgen, in deren ieglicher fünff bis sechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen stecken. Sie haben harte, weisse Wurtzeln, welche untergepflüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man säet sie im Frühjahr mit andern Hülßen-Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, besonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher sonsten weder Haber noch Gerste trägt, oder zu geil ist, und worauf das Getraide zu starck ins Stroh wächset. Sie bedürffen keiner sonderlichen Wartung und Ausgrasung, indem sie wenig oder gar kein Unkraut neben sich wachsen lassen, sondern vielmehr dasselbige ausrotten, und das Ungeziefer vertreiben. Man muß sie nicht überreiff werden lassen, sonsten lauffen sie aus, so darff man sie auch, wenn sie geschnitten nicht so gleich einführen, sondern müssen noch acht bis vierzehen Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheune auf einander verschimmeln, daß weder Frucht noch Stroh ausser zum Miste zu gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil sie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen sehr schädlichen Würmern verhütet werden. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, und an die Wurtzeln der Obst-Bäume geleget, machet sie frisch, und vertreibet alles Unkraut und Ungeziefer davon. Das Wasser, so daraus gebrannt wird, treibet den Urin, und mit selbigen den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Wasch-Wasser zum Angesichte. Dasjenige Wasser aber darinnen die Bohnen gekocht werden, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sie öffters damit anfeuchtet. Die Bohnen geschroten und gekocht geben den Ochsen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Mast-Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in grosser Theurung von armen Leuten mit zum Brode genommen, sonsten aber zu allerhand Pflastern und Umschlägen gebrauchet. Die Feig-Bohnen mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch sind, diese aber lieblich wie Violen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er sehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn stecket, eingeweichet werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, schwartz oder bunt gepeitzten, wie auch andern guten Pfund-Holtz ausgeleget und fourniret ist, dergleichen grosse Kothen, Schräncke, Schreib-Tische, Servietten-Pressen, Thresor, Tisch- und Fuß-Gestelle u. a. m. mit besondern darzu bestimten Lappen überfahren, poliret und glatt gema-

Bologneſer Hündlein, iſt eine Art kleiner zottlicher Hündlein, welche weil ſie zart und ihrer Gröſſe nach zum umtragen gar bequem, meiſtentheils vom Frauen-Zimmer hoch äſtimiret und zuerſt aus Italien von Bologna zu uns gebracht worden, daher ſie dieſen Bey-Nahmen behalten.

Bolus, iſt eine Erde, die bald graulich, bald röthlich gefunden wird, und in der Medicin guten Nutzen ſchaffet, ſiehe Natur-Lexicon. Den Armenianiſchen, welcher roth, zart und glat iſt, hält man vor den beſten. Er wird auch dermahlen in unſern Teutſchland an manchen Orten gefunden, unter dieſen der Nürnbergiſche der beſte, wie denn unſere gewöhnliche Roth-Steine einige Art des Bolus abgeben. Man bedienet ſich deſſen zum Anſtreichen und zum Vergolden.

Bombs oder Bombus, iſt der laute Thon oder das Summen der Bienen der Trompeten-Schall, und endlich auch der ſtarcke durch den Hintern ausgelaſſene Wind, welcher in den Gedärmen des Leibes vorhero umgangen und insgemein von Speiſen, welche übermäßige Blehungen mit ſich führen, cauſiret worden.

Boonen, ſiehe Bohnen.

Borcke, ſiehe Rinde.

Borck-Wurm, ſuche Wurm der Bäume.

Bordir-Bret, heiſſet dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeſchnittene Bret, ſo man ſonderlich in einem Gemach als eine Zierrath über die Thüren zu machen und die Cortinen daran zu hangen gewohnt iſt. Es wird ſolches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht durch den Tapezier überzogen und am Rand der Ausſchweiffung, wie auch ſonſt hier und da mit ſeidenen, ſilbernen und goldenen Treſſen bebrämet und beſetzet oder mit Leiſten eingefaſſet, ſo gantz vergoldet.

Bordiren, heißt im Garten-Bau, eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten-Platz, Parterren, Blumen- und andern Beeten, mit einer Einfaſſung von Bux, Salbey, Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächſen abſondern.

Borg oder Borck-Schwein, wird ein verſchnittener Eber, Hauer oder Hackſch genennet.

Borgel-Kraut ſiehe Burtzel-Kraut.

Borgen, wird diejenige Handlung genennet, da eine Perſon von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu ſeinen Gebrauch entweder umſonſt, oder gegen Erlegung eines gewiſſen Zinſes übernimmt. Ein ordentlicher Haus-Vater ſucht ſo viel, als ihm möglich alles dasjenige anzuſchaffen, was er zu ſeinen täglichen Gebrauch oder bey dieſer und jener Verrichtung iedesmahl von nöthen, damit er ſeinem Nachbar oder Freunde durch offteres Borgen nicht beſchwerlich fallen möge. Und ſo er deſſen ja nicht Umgang nehmen kan, ſoll er das erborgte in guten Stande und eben alſo wieder zurück geben, wie er es empfangen.

Born, ſiehe Brunn.

Born-Kreſſe, ſuche Brunn-Kreſſe.

Born-Wurtz, ſiehe Cardobenedicten.

Borragen, Borretſch oder Burretſch, iſt ein geſundes Küchen-Kraut, wovon ſo wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn dieſe nemlich noch jung und zart ſind) zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Er hat eine weiſſe ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und ſüſſe Wurtzel, breite, länglichte, rauhe, am Rand herum ſtachlichte und runtzlichte Blätter, und treibet einen runden, fetten, hohlen, und mit vielen kleinen Stacheln beſetzten faſt Ellen hohen Stengel welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilet iſt. Seine Blumen ſind überaus annehmlich in Geſtalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Purpur-Farb oder weiß, und beſtehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünff Theile ausgeſchnitten iſt, dergeſtalt, daß es allerdings das Anſehen hat, als ob iede Blume aus fünff beſondern Blättern beſtünde. Nach einer ieglichen Blume kom̃en vier geſtreiffte Saamen-Körner, welche denen Natter-Köpffen gleich ſehen, und wenn ſie zu ihrer Zeitigung gelangen, ſchwartz werden. Dieſes Kraut, beſonders aber die Blumen, haben eine ſonderbare Krafft das Hertz zu ſtärcken, und die Lebens-Geiſter zu erqvicken, und werden daher nicht nur obgedachter maſſen zur Speiſe gebraucht, ſondern man pflegt ſie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erfordert aber dieſes Kraut auſſer einer guten und wohlgedüngten Erde, darein es im Frühling geſäet wird, keines weitern Säens noch Pflantzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, ſo vermehrt es ſich ſelber gnugſam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man ſich ſolches verſiehet. Wenn die Pflantzen zu dicke ſtehen, ſo werden ſie überzogen und zum Theil ausgeräufft. Sie fangen gegen den Brach-Monat an zu blühen, und continuiren damit den gantzen Sommer durch. In den Apothecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conſerve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, beſtreuet den Boden mit Zucker, legt eine Lage Blumen etwan Finger dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechſelt alſo ab, bis das Glas voll wird, ſo hat man eine treffliche Hertz-Stärckung, dergleichen auch der Borragen oder Burretſch Syrup giebt, den man alſo verfertigen kan: Wenn aus dem friſchen und annoch zarten Kraut der Safft ausgedrucket worden, ſo läſſet man denſelben ſtehen, bis ſich alles Grobe zu Boden ſetzet, nimmt ſodenn den geläuterten Safft oben ab, und deſtilliret denſelben in Balneo Mariæ ſo lange, bis daß von zwölff Pfund Saffts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Dieſe drey Pfund gieſſet man folgends über friſch geſtoſſene Borragen-Blümlein, und läſſet es vier und zwantzig Stunden an einen warmen Orte ſtehen; Solches thut man ſofort zum drittenmahle; drücket hernach den Safft wohl durch ein Tuch, läßt ihn ſtehen, bis er klar wird; mit dieſem klaren Safft vermiſchet man ferner drey Pfund geſtoſſenen Zucker, und läßt ſolches zuſammen in einem wohl vermachten Glas eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte ſtehen, bis der Zucker wohl zergangen iſt, ſo hat man einen ſehr guten Syrup, davon die Doſis in einem oder zwey Löffel voll beſtehet. Das aus dem Safft durch das Deſtilliren her-

andern Röhre ihre Oeffnung an das auſſen ſtehende Theil dieſer Boxen ebenfalls anſtöſſet, auf welche Art immer eine Röhre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder Büchſen, ſind eiſerne runde ohngefähr drey Finger breite aber nicht völlig zuſammen geſchweißte Bleche, welche hinten und forn in die Rade-Naben geſtecket werden, daß ſich ſolche auf den Achſen-Blechen nicht auslaufen.

Bouillon, iſt eine aus gewiſſen Sachen ausgekochte kräfftige Brühe oder Suppe, welche an die Eſſen gegoſſen wird, um ſie deſto wohlſchmeckender zu machen. Sie wird auf folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleiſch, und ein paar Marcks-Knochen, oder auch alte Hüner, Kalbfleiſch und dergleichen, wäſchet dieſes alles auf das reineſte aus, ſetzet es, nachdem es genugſam geſaltzen, mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es mit gantzer Würtze, als Muſcaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, zuſammen kochen, darbey es denn ſauber abgeſäumet, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedachten Gebrauch genommen und abgegoſſen wird, wodurch eben die Bouillon ſich von der Coulis unterſcheidet, weil zu den letzten das Fleiſch in der Brühe zerrühret, und durch ein Haar-Tuch geſtrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen förmlich zuſammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Frauenzimmer an die Bruſt zu ſtecken pfleget. Dieſes iſt auch gewohnet dergleichen auf die eine Seite des Kopffes zu ſtecken, und vielmahlen an ſtatt der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmeltzwerck nachgemachte zu gebrauchen, welche alsdenn auf unterſchiedene Manier, am gewöhnlichſten aber der Länge nach, als ein Band, zuſammen geflochten werden.

Bouteille, heiſſet eine iede gläſerne Flaſche, die unten einen weiten Bauch hat, der ſich oben hernach einem engen Halſe zu einziehet, und ſiehet man deren zu mancherley Gebrauch unterſchiedene Arten, die theils mit Füſſen und oben durch einen Deckel verſchloſſen werden können, wiewohl ſelbige alsdenn auch immer andere Nahmen bekommen Am allermeiſten werden unter dieſer Benennung verſtanden die nach unterſchiedener Farbe gemachte gläſerne enghälſige Flaſchen, darauf man Wein, abgezogene Waſſer und andere flüßige Materie zu füllen pfleget, um ſolche in der Haushaltung zu nöthigen Gebrauch aufzubehalten.

Bouttel-Bier, ſiehe Bottel-Bier.

Brach-Acker, iſt ein Stücke Feld oder Acker, welcher das Jahr über ruhet und nicht beſäet wird.

Brach-Diſtel ſiehe Mannstreu.

Brache, (Die) darunter werden nicht nur all brach-liegende Felder oder Brach-Aecker, ſondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens ſelbſten verſtanden, alſo: wenn gebrachet, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgeriſſen worden, ſo ſagt man: Die Brache iſt geſchehen.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, ſo vorhergehenden Sommer Gerſten und Haber getragen, und nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das iſt, unbeſäet liegen geblieben, (als welche Zeit über man ſolchen Brach-Acker zur Vieh-Hütung gebrauchet) wiederum das erſte mahl mit dem Pflug umreiſſet. Es geſchiehet aber dieſe Arbeit darum, weil das Winter-Getraide, als Riebſen, Weitzen, Korn ꝛc. zärtere und beſſere Eigenſchafften hat, als das Sommer-Getraide, dahero es auch einen mildern, offters geackerten und beſſer, als zur Sommer-Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Qvecken in dem Erdreich zerriſſen werden, auch der Raſen ſich wohl erliegen, und die Erndte-Zeit über faulen konne, nicht weniger, daß die Lufft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denſelben austrockne, und fein mürbe mache, damit er ſich hernach deſto beſſer arbeiten laſſe. Man nimmt das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach-Monats vor, wenn die Winter-Feuchte völlig aus dem Felde iſt, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht ſo balde wieder beraſet. Man hat ſich auch mit dieſer Arbeit, welche eine von den ſchwerſten und nützlichſten iſt, ſehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, ſonderlich in ſchweren, guten und harten Feldern, nicht allzugroſſe Stücke oder Schollen breche, in wilden und böſen, oder zähen und naſſem Erdreich die Schaar nicht zu tieff führe, (denn ſonſt bleibet der Acker gantz) noch in naſſen Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld ſonſten durch einander ſchwimmet, und wiederum bald beraſet und qveckicht wird. Uberhaupt iſt davon zu mercken, daß wenn die Brache recht geſchiehet, ſo folgen darauf gute Jahr-Arten, und wird dieſe insgemein vor halbe Düngung gehalten.

Brach-Feld wird dasjenige Feld genennet, welches, nachdem es Sommer-Getraide getragen, nach beſchehener Erndte bis auf nächſt-folgenden Sommer unbeſäet liegen bleibet, und bis dahin dem Viehe zur Trifft und Hut-Weide dienet. Siehe Arten.

Brach-Monat, ſiehe Junius.

Brachsmen, Brächſen, Braſem, Braſſen, Prachſen, Präſſen, ſind Fiſche, die faſt den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher ſind, auch gröſſere Schuppen haben, iedoch bey weitem nicht ſo wohlgeſchmack ſind, als dieſelben. Sie haben kleine Köpffe und vier Floßfedern, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten ſich gerne in langſam flieſſenden Ströhmen und groſſen Land-Seen auf, leben vom Mergel und leimiater Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder ſeichten Orten wachſen. Man fänget ſie ſowohl im Sommer, da ſie etwas magerer, als im Winter unterm Eiß, da ſie am fetteſten; ihre Leich-Zeit aber iſt im April.

Brach-Vögel, dieſer ſind dreyerley Arten: 1) Die ſogenannte Keil-Hacken und Faſten-Schirer, ein Vogel an Gröſſe, wie eine verkielte Truthenne, und von Farbe als ein Trappe, mit

langen

Erdreich um den Baum ausgraben, und fruchtbares an dessen Stelle schütten, den Baum unten an denen Wurtzeln etliche mahl mit Menschen-Harn begiessen, und Reben-Aschen um die Wurtzel legen, dabey aber auch des Schrepffens nicht vergessen. Die Brand-Salbe davon oben Meldung geschehen, wird auf folgende Weise zugerichtet: Nemlich, man nimmt ein halt Pfund Baumol, zwey Loth Wachs, und so viel Hartz und Schmeer, lässet solches unter einander sieden; und wenn man den Baum von dem Brande wohl gesäubert, auch ein- oder zweymahl mit Spühlwasser sauber ausgewaschen, so kan er mit dieser Salbe nachgehends geschmieret werden.

Brand oder Brenner, in den Getraide aber, als Gerste, Haber, und sonderlich in Weitzen, den er am gewohnlichsten betrifft, bestehet darinnen, daß die Körner in den Aehren schwartz wie Kohlen, und nach und nach immer weicher werden, so, daß sie sich mit den Fingern zu einen rechten Mehl-Staub zerdrucken lassen, bis sie auch endlich in solchen gedachten Staube von selbst verfliegen. Christian Wolff in der Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung des Getraides hält Cap. 4. §. 19. gäntzlich davor, daß der Brand nicht anders als eine Mißgebuhrt wäre, denn er habe an allen brandigen Körnern einerley Figur gefunden, welche von der Figur der guten Körner gantz mercklich unterschieden, und sey durch das Fern-Glas klar abzunehmen, daß das brandige Korn sich gegen die Spitze oben in drey Theile theile, nicht anders, als wenn drey Körner in eines gewachsen wären; er lässet aber annoch unausgemacht, woher es komme, daß die Natur in dem Getraide deraleichen Mißgebuhrten hervor bringe, und zeiget im übrigen, warum diese ungestallte Körner mit den anderen guten nicht gleichen Wachsthum haben können, weil nemlich allhier der Safft, der gewöhnlich in allen Pflantzen sich herum beweget, durch diese ungestallte Figur in seiner Bewegung gehindert werde, und indem er stehen bleibet, allda verderben müsse, wie alle andere flüßige Materien, wenn sie stille stehen. Ein ieder schliesset diesem nach von selbsten, daß so lange man den Ursprung des Brandes, und die Ursache, warum die Natur solche Mißgebuhrten hervor bringe, nicht entdecket, sich auch noch keine sichere Mittel wider den Brand verordnen lassen. In den Haushaltungs-Büchern giebt man gewöhnlich zweyerley Sachen die Schuld, entweder einem schädlichen Thau und Dampff, der unvermerckt auf diese Körner falle, und durch die etwa schnell darauf erfolgte starcke Sonnen-Hitze das Korn eben also verbrennet würde; oder man schreibet die Ursache dem verdorbenen Saamen selbsten zu, welcher Saame wiederum theils ausser der Erde durch einen und anderen Zufall verwahrloset werden konte, theils aber erst in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an diesen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung bestätiget seyn sollen. Welche demnach die Verderbniß des Saamen durch eigene Unreinigkeit vor Ursache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorhero ehe man ihn säet auf das reineste in Fluß-Wasser gewaschen werde, die Säcke, darein er gesacket, sollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben seyn, ja das Säe-Tuch müsse ebener massen vorhero rein ausgewaschen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgende Mittel vor sehr gut an: Man brennet nemlich einen dürren Birnbaum zu Asche, thut darzu etwas Saltz, giesset Wasser darauf, und rühret es wohl durch einander, und besprenget darnach den Weitzen damit, ehe er gesäet wird: Oder einige sieben unter den Saamen zwey Tage vorhero, ehe sie ihn säen, Asche, und werffen ihn also mit der Asche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beste und sicherste Mittel wider den Brand, daß man alt-jährigen Weitzen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der Brenner oder Brand die Weinstocke trifft, so pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man sie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuschrumpffen, das Holtz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, also, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Wintzer, so bald sie nur den Brand-Schaden mercken, Wurtzeln von wilden Kürbsen und Coloqvinten zu nehmen, im Wasser zu beitzen, und darnach mit solchem Wasser die beschädigten Reben zu begiessen; am besten ist es gethan, wenn alles durch den Brand verletzte und unsaubere glatt weggeschnitten wird.

Brand, ist ein gewisses Kennzeichen, so in berühmten und vornehmen Stüttereyen denen Füllen an einen von den hintern Bügen gemacht, und entweder mit einem heissen Eisen gebrennet, oder aber mit Scheide-Wasser, oder einer andern scharffen Materie geätzet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Gestütte sie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand soll gemacht werden, ist am besten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Thau desto lieber und schöner heile; mag man sie also gleich zuvor zeichnen, ehe man sie will auf die Weide lassen. So bald das heisse Eisen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl salben, welches der Brand, wenn er noch warm ist, fein annimmet, und nicht weiter um sich frisset; es schälet sich auch die Haut desto eher von dem Fleische, und fällt selbst davon ab, (denn mit den Händen soll man sie nicht herab reissen) es bleibet auch das Fleisch gar schön rein und frisch, und wächst eine andere Haut, so keine Haare wieder träget, an die statt. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzuätzen, geschiehet also: Erstlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen holtzernen Teller, oder sonst glattem Holtze, daß die Kreide ziemlich dicke daran sey, drucket es hernach dem Pferde auf das Ort, wo das Zeichen hinkommen soll, so wird sich die Kreide anlegen: wäre es aber ein Schimmel, müste das Zeichen mit schwartzer

Farbe

Natural History, 29

Natural History, &c. 29

luiren, oder zu verschmieren. Sobald der Helm anfänget heiß zu werden, wird der Ofen voll Holtz gesteckt, das Ofen-Loch mit Steinen versetzet, und mit Leim verschmieret. Dieser Ofen hat oben zwey Lufft- oder Rauch-Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittelst dessen, auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret, denn laufft es dicke, müssen diese Löcher auch versetzet und mit Asche überstreuet werden, weil das ein Anzeigen, daß das Feuer so starck brenne, gehet es aber mählig und sachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder geöffnet werden, bis das Phlegma wie ein Stroh-Halm starck laufft. Dieses wird vor der Röhre, die durch das Kühl-Faß geht, in einen Recipienten, Vorlage und Gefässe gesammlet und heisset der Lutter, was aber nach dem Brand in der Blase bleibet, der Spülicht. Hat nun das Gut in Wein oder dessen Hefen bestanden, muß man in diesen Spülicht wohl acht auf den Wein-Stein geben, der sich gemeiniglich auf den Boden der Blase zu setzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaschen und trocknen, alsdenn aber wird er mit guten Nutzen in die Apothecken verkaufft. Weil aber von der Blase, wenn sie so groß, nicht alles herunter zu bringen sondern noch was gutes zurück bleibt, wird solches aus dieser in eine kleinere darneben geworffen, und daselbst ferner abgetrieben. Bey den Läutern muß zuförderst die Blase, der Helm und die Röhren sehr wohl gereiniget, sonderlich aber die letzten, von innen sauber ausgeputzet werden, welches daraus zu erkennen, so das durchgegossene Wasser rein und klar heraus laufft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebrannten Saltz (einige hangen statt des Saltzes, ein Säcklein Büchene Asche hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die in Brantewein ist, niedergeschlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege bracht) und zuweilen auch mit einer Specie, als Anis, Fenchel ꝛc. in die Blase gethan, dieser der Helm aufgesetzet, und alles überall, wo es nöthig, verschmieret, daß kein Spiritus verfliehe, das Feuer darunter gemacht, und eben so, wie oben, durch die Lufft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, ist solches etwas trübe, und blaulicher Farbe, dieses wird der Vorlaufft genennet, und so lange gesammlet, bis der Spiritus sehr hell und klar gehet. Sonst hat man hierbey hauptsächlich zu sorgen, daß das Feuer gelinde und immer einerley gehalten werde. denn sobald dieses ein wenig zu starck, beginnet fornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da ist es hohe Zeit das Feuer zu dämpffen, und den Blasen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häuffig heraus lauffe und anbrenne; Wie man sich denn nebst diesen auch wohl vorzusehen, daß man der Vorlage oder Recipienten mit keinem Licht zu nahe komme, massen der Spiritus daselbst wie Pulver leicht entzündet, und dadurch grosser Schaden verursachet werden kan. Endlich muß man darauf bedacht seyn zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blase, probiret wird, ob es leichte anbrenne, wo das nicht geschiehet, ist gnug geläutert. Wenn denn abgeläutert worden, schlägt man nach diesem den Brantewein in reine und sauber Gefässe, die wohl verwahrt werden können, und bringt das Wasser, so nach der Läuterung in der Blase übrig, unverzüglich daraus zu den andern Spülicht, oder schüttets gleich hinweg, damit es selbiger durch sein Fressen nicht schädlich sey. Aus diesen ist nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantewein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum einige Gefässe zu stellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu lassen; 2) An die innere Wand können zwey bis drey Blasen von unterschiedener Grosse also gesetzet werden, daß wenn sie von aussen gefeuert, sie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in diesem Fall ein oder zwey Lufft-Löcher gelassen werden, dadurch den starcken darbey entstehenden Brodem auszujagen und zugleich das benöthigte Wasser, vermittelst einer Rinne dadurch herein zu leiten. Aussen seyn die Ofen Löcher und das Kühl-Faß befindlich, da es denn eine höchst nützliche Sache, wenn dieses so angelegt seyn kan, daß beständig durch Rohr- oder anderes zufliessend Wasser dasselbe immerzu angefrischet, das überlauffende aber gehörig abgeführet werden könne.

Brantwein-Spülicht, wird genennet was nach beschehenen Aus- oder Abbrennen einer Blase Brantweins, an Schroten, Hefen und Phlegmate in derselbigen überbleibet, und zu Mästung des Rind- und Schweine-Viehes mit grossen Nutzen gebrauchet wird. Auch pflegen die Kochinnen ihr kupffernes Küchen-Geräthe gar hell und sauber damit zu machen wenn sie selbiges daraus scheuren.

Brassem, siehe Brachsmen.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und bestehet aus einer eisernen Stange die am obersten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er stehet Tab I. Fig. 9 A. Die Stange selbst, ist entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und dar an geschweisten Hacken Fig. 9. Ba. versehen darinnen der Brat-Spieß ruhet und sich in selbigen bewegen lässet; Oder sie hat, welches bequemer einen einzigen Hacken Ab. der sich in die auf der einen Seite schieff eingefeilte Zähne wohl schicket und nach Gefallen hoch oder niedrig gestellet werden kan. In grossen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, darauf in beyden Seiten die Braten gewendet werden können. Fig. 9. B.

Braten, heisset insgemein dasjenige Fleisch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel Vögel und dergleichen, welches am Feuer und starcker Hitze zum Essen dergestalt gar gemachet worden, daß das Fleisch durch Ausziehung der darinnen sich befindlichen Feuchtigkeit, die nur mehro durch des Feuers-Hitze nach den äussern Theilen gezogen, und sich samt den an das Fleisch gewachsenen und ebenfalls flüßig gemachten Fette vermenget, dadurch nicht nur gantz mürbe und safftig zubereitet wird; sondern es erwächset auch an dessen äussern Theilen von so

gleichen in die Kachel-Oefen zu bauen, dieser aber muß alsdenn sauber und rein gehalten werden, und daß er keinen übeln Geruch causire, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellet einen mit einem breiten Blech belegten Rost dahinein, und auf solchen sodenn erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In den Ofen-Thürlein wird ein Lufft-Loch gelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne ist ein ablanges und am Boden platt ausgewölbtes Gefässe von Thon oder Töpffer-Zeug, verschiedener Grösse, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen-Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spiesse steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtriessende Fett darinnen auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Spieß, ist theils ein grosser an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starcken und offt sehr schweren Braten, der entweder mit dem spitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben, und dahero auch ein Hand-Spieß genennet wird; theils aber seyn mittlerer Grösse, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und schreibet man nebst den Weinreben-Holtz und den Eschen, auch den Hasel-Holtz die Eigenschafft zu, daß, wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holtz gestecket, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er von Feuer warm werde sich von selbsten zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er gantz schwartz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen grossen Hoff- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander gespreitzte Brat-Böcke drey bis vier über einander gehende Spiesse gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begossen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein grosser am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von den kurtzen Hals-Fleisch und Lenden-Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würfflich klein geschnittenen Speck darunter, würtzet dieses mit halb gar gestossenen Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, so viel als recht ist. Hierauf stösset man, wenn zum Uberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einem Wurst-Riegel in saubere und fein rein gemachte, Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten Citronen-Würstlein seyn, welche zusamt den erst beschriebenen nach diesem entweder auf den Rost gebraten, und so trocken verspeiset, oder mit folgenden Sossen zugerichtet werden können, wenn sie vorhero fein safftig und nicht gar sehr gebraten; nemlich man machet braune Butter, giesset Senff und sodenn Wein hinzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt Citronen-Scheler hinein, und lässet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würste in einen Tiegel, giesset etwas Wein und Fleisch-Brühe darauf, schneidet Citronen-Scheler und Citronen-Scheiben hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darzu, und lässets also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieses nebst Jngber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleisch-Brühe mit wenigen Eßig hinzu gegossen, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Pfeffer und Jngber darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, giesset man ferner ein Nösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würste in diese Brühe, wie auch geschnittene Citronen-Scheler, und eine Hand voll Capern, und lässets wohl durch einander dämpffen, so giebt dieses ein Essen von einem besonders annehmlichen Geschmack.

Brauen, suche Bierbrauen.

Brauer, siehe Bierbrauer.

Brau-Gefässe, wird alles zum Brauen gehörige und benöthigte Geschirre genennet, als: Ein tieffer runder kupfferner Kessel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden gantz glatt ist; zwey grosse starcke höltzerne Bottiche, nemlich den Stell-Bottich oder Mösch-Bottich mit seiner Zugehörung, und den Bier-Bottich. Ein Würtz-Trog oder Grand. Ein grosser Gähr-Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von und aus der Pumpe in den Brau-Kessel, oder die Brau-Pfanne, und das heisse aus dem Kessel oder Pfanne in den Mösch-Bottich, und den Mösch wiederum in den Kessel, hernach das gesottene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und also von einem Geschirre ins andere führet, und lauffen läßt. Ein Hopffen-Korb. Etliche starcke Rührstecken, zu Abmöschung des Maltzes, oder zu dem weissen Biere zwey Schauffeln, die an der Seiten Rändte haben; ferner ein paar Schöpffen oder Schöpff-Gelten mit langen Stielen, mit welchen man das heisse Wasser aus der Pfanne in den Mösch-Bottich, denn den Mösch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühl-Schiffe schöpffet ꝛc. Einen oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Strangen stecket, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel, und das Bier darinnen an behöriges Ort tragen mögen; werden gemeiniglich nur an denenjenigen Orten gebraucht,

Recipienten oder Vorlage ablauffen muß, darauf gesetzet werden könne. Die von Glas, und denn hiernächst die von Thon verfertigte und wohl verglasurte Brenn-Kolben, dienen am besten zu denen Chymischen Operationen, hingegen taugen die bleyernen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die küpffernen, wenn sie wohl verzinnet sind, zum gemeinen Wasser- und Brantewein brennen am besten. Von denen küpfernen ist oben unter dem Wort Blase bereits Erwehnung geschehen. Die gläsernen Kolben werden durch heiß Wasser getrieben, und das heisset ein Marien-Bad, Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdenen aber, werden in Sand oder Asche gesetzt, und das wird sodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien mit einem darunter gemachten Kohl-Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Nessel, siehe Nessel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel-Scheune genannt, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Siehe Ziegel-Ofen.

Brenn-Zeug, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blasen mit ihren Hüten, Röhren, Kühl-Fässern, Recipienten oder Vorlagen, nebst denen dazu gehörigen Oefen ꝛc. verstanden.

Breit-Tusche, siehe Britsche.

Bret, ist ein dünnes, breites und langes Stücke Holtz, welches auf einer Säge-Mühle aus einem dicken Baum geschnitten wird, und dessen Nahmen sich theils nach dem Baum, woraus es verfertiget worden, oder nach der Länge, Breite und Stärcke richtet. Also sind die gemeinsten Breter, Fichtene, Tännene, Föhrene und Kiehn-Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Büchene Rüsterne und dergleichen. Auf den andern Fall sind es entweder Spünde-Breter, welche gemeiniglich sechs bis neun Ellen, zwölff bis funffzehn und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll auch wohl fünff Viertel bis anderthalben Zoll dick sind, damit sie nach Gefallen auf den gantzen oder halben Spund ausgezogen werden können; Oder gemeine Breter, so man auch Beschlage-Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde-Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyviertels-Zoll dicke sind. Die Tischer oder Schreiner brauchen auch noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herren-Breter nennen. Diejenigen aber, so auf den Seiten des Bret-Klotzes abgeschnitten werden, und solglich etwas von der Baum-Kante behalten, heisset man Schwarten-Breter. Von Eichenen Bretern werden Kästen, Laden, Schräncke, Thüren und Fenster-Rahmen gemacht. Von Büchenen und Ahornenen, werden schöne Tisch-Blätter, und aus Birckenen allerhand musicalische Instrumenten verfertiget. Die Ellernen oder Erlenen Breter, dienen zu immerwährender Nässe, als Fisch-Kästen, Ahl-Fängen und dergleichen. Die Rüsternen Breter pflegen die Müller gerne zu ihren Wasser-Rad-Schauffeln zu gebrauchen, wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie Tännene darzu nehmen, welche auch sonsten, weil sie leicht und zart, zu Reise-Kuffern, Laden, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aspen- und Lindenen, geben hübsche Tisch-Blätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die Fichtene Breter dienen zu Fuß-Boden in Stuben, Kammern und Korn-Böden, worzu auch die Kiefernen angewendet werden. Diejenigen Breter, so man in der Haus- und Land-Wirthschafft, in der Küche, am Wagen und Pfluge nöthig hat, und Back-Bret, Fisch-Bret, Topff-Bret, Boden-Bret, Mist-Bret, Muhl- oder Molch-Bret und Streich-Bret genennet werden, sind unter eines ieden Benennung erkläret zu finden.

Bret-Klotz, siehe Bret-Stamm.

Bret-Mühle, suche Säge-Mühle.

Bret-Nagel, siehe Nagel.

Bret-Stamm, wird ein wohl- und zum Bretern dienlam erwachsener Schafft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret-Klotzer, aus diesen aber auf einer Schneide- oder Säge-Mühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Es muß aber ein solcher Stamm nicht wammerig, knotig, Eiß-klufftig, faul-fleckig, Kern-schälig, noch Kern-Aestig seyn, sonderlich die Tanne, in welcher am ersten die Aeste beym Schnitt loßgedrucket werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen; So ist auch kein dürrer Stamm oder Wind-Bruch darzu dienlich, massen die vom Bruch geschnittene Breter, wenn sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen, indeme der Baum beym Bruche dergestalt erschüttert worden, daß er sich zwischen denen Jahren gleichsam losgeschoben, und dahero dieses Knacken, so offt solch Geräthe ein wenig geschoben oder gereget wird, durch Wiedersetzung von sich hören läßt. So muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben, welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in seiner Jugend zum Pech-Schaben gerissen oder gelochet, item wenn er abgehauen worden, und solcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, so giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausfliessung des Saffts oder Hartzes aus diesem Hiebe einen rothen oder gleichsam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret-Stämme oder auch die abgeschnittene Bret-Klötzer sollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf blosser Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verstocken, und also gantz und gar untüchtig zum Bret-Schneiden werden; Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhaffter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klotzern geschnitten worden. Und dieses alles ist auch bey denen Klotzern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in acht zu nehmen.

Bretzel oder Bretzel, ist die Benennung eines Gebackens, worzu der Teig auf unterschiedene Weise bereitet wird, dessen Form aber in allen

rein kommt, daß der Teig et-
ausgewälgert, so daß er an
dünner als in der Mitte ist;
n werden etwas lang durch
kt dergestalt, daß sie zusam-
nd durch die Mitte gezogen,
inge abgeben. Ihren Bey-
n sie von der Art des Teiges,
en, also giebt es Jucker-But-
r Milch- Fasten-Bretzeln,
ten die allermühsamsten, in-
s nicht nur ausserordentlich
as Brechen wohl gearbeitet
weil auch diese Bretzeln gar
durch die Hände gehen, und
orten werden müssen, ehe und
eisen dienen.

ß.

e Weiß-Bier, und zwar un-
r.

n die marinirten Neun-Au-
iehe Neun-Augen.

an nicht nur das Instrument,
ath, Horn, Schild-Kröthen
Materie eingefaßten Augen-
nd iedesmahl nach den Feh-
n der Augen eingerichtet seyn
chiehet, daß diejenige Brille,
chte trefflichen Nutzen schaf-
rgegen gar nicht dienet, dar-
nen Gläser, allen Augen am
ndern es führet auch diesen
rne ausgeschnittene Sitz, bey
Abtritten.

Brunellen, heissen sonst ei-
er Pflaumen, welche zu Bri-
dt in Franckreich, und zwar in
vence gewachsen, daselbst ge-
tten, und nach heraus genom-
ckuet, folglich in Schachteln
ckt, und also weit und breit
Heut zu Tage aber werden
irt tractirte und getreugte
flaumen, wenn sie gleich we-
einen andern Französischen
, Brinellen genennet.

ch Breit-Tusche, Batsche
atsche genennet wird, ist ein
ent, womit die von Leimen
ennen eingegleichet und derb
. Es bestehet solches aus ei-
ff Viertel-Ellen langen, eine
en, und drey Zoll dicken Stü-
es oder Pfoste, welches in der
rselben etwas gegen der Hand
ig nach der Länge heraus ge-
llen langen Stiel versehen ist.
auch die Lager-Statt genen-
en Back- Mühl- und Wach-
Sie bestehet insgemein aus
upt-Ende mehr als zum Füs-
d an der Wand meist bey der
dar-
t und
berso-
l, nur

auf kurtze Zeit mit dem gantzen Leibe ausruhen können.

Brod, ist dasjenige Nahrungs-Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte, zum Unterhalt des menschlichen Lebens erschaffenen Speisen die vornehmste, nothwendigste und bey nahe unentbehrlichste, über welche sich der Seegen des Hochsten dergestalt erstrecket, daß nicht nur die köstlichsten Speisen ohne Brod nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden können, sondern auch, welches das hauptsächlichste, daß ein gesunder Mensch desselben nicht überdrüßig wird ob er gleich sonst aller andern Speisen, sie haben Nahmen wie sie wollen, müde und überdrüßig zu werden pfleget. Und daher ist es auch gekommen, daß man dieses Wort zum öfftern vor die Nahrung und das Auskommen des Menschen zu nehmen pflegt, z. E. einen zum Brode, oder auch von Brode helffen: Sein Brod suchen, erwerben, haben: einen ums Brod bringen u. s. f. Es bestehet aber das Brod eigentlich aus Mehl, Wasser, Sauer-Teig, oder Bier-Hefen, und wenigen Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem besonders hierzu erbauten Ofen, vermittelst der Hitze des Feuers, zu einem so fürtrefflichen Nahrungs-Mittel zubereitet wird, und alsdenn bestehet es aus zwey Theilen, der Krume nemlich von der eigentlich alles dasjenige zu verstehen, was vom Brode selbst gesaget wird, und der Rinde, so in die obere und untere eingetheilet wird. In theuren Zeiten aber, und bey grosser Hungers-Noth, müssen auch wohl die puren Kleyen, Eicheln, Castanien, Buch-Eckern, zarte Baum-Rinden, Wicken, ja wohl gar das klein geschnittene und in der Sonne gedörrte Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brode herhalten; Ja es gebrauchen diejenigen Völcker, welche kein Getraide oder Mehl in Uberfluß haben, oder nicht die Wissenschafft besitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brod zu backen, statt dessen, gleich wie die Grön- und Isländer, hart gedorreten Stock-Fisch, oder wie einige Americaner allerhand Wurtzeln, vid. Bauhini L. 3. Pinac. botan. Sect. I. ingleichen Brugerini lib. II. Rei cibar. Cap. 25. welcher allerley andere Arten der Gewächse erzehlet, die den Menschen an statt des Brodes dienen müssen. Die Körner, woraus ordentlich das Mehl zum Brodbacken gemahlen wird, sind Weitzen und Rocken, auch wohl Gersten, welche letztere von Leuten, die die beeden ersten nicht haben noch bezahlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geschehen pfleget, mit unter den Rocken gemenget wird. Die meisten halten ein reines Rocken-Brod vor das gesündeste, wiewohlen auch viele das Weitzen- oder Semmel-Brod vor das beste halten. Alles Korn, so in leichtem und trockenen Erdreich wächset, soll besser zum Brodbacken seyn, als was in schweren, fetten und feuchten Feldern gebauet wird, und je frischer das Korn gedroschen, je besser, weisser und wohlgeschmackter wird das Brod davon. Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, muß es nicht

sofort

sofort eingeschlossen sondern erst an einen freyen Ort geleget werden, und zwar am besten in die Back-Schüsseln, das unterste zu oberst gekehret, bis es völlig abgekühlet ist. Die verschiedenen Sorten des Brodes, nennet man entweder nach dem Getraide, wovon man es bäckt, als Weitzen-Brod, Rocken-Brod, Gersten-Brod ꝛc. oder von der Art, wie oder vor wem es gemacht wird, z. E. Becken-Brod, Commiß-Brod, Gesinde-Brod, Haus-Brod, Herren-Brod, Milch- und Eyer-Brod, Hunde- oder Kleyen-Brod, und dergleichen; von denen Aberglauben, so der gemeine Mann in Ansehen des Brodes heget, und unter Christen nicht geduldet werden sollen, hat der Abt Schmidt, in einer Dissert. de Pane weitläufftig gehandelt; So kan auch Henr. Nicolai Tract. de Pane. 1651. 4to nachgeschlagen werden. Vor grosse Haushaltungen will es nicht wohl gethan seyn, das Brod beym Becken zu kauffen, sondern einem Haus-Wirth ist besser gerathen, vor sich und sein Gesinde zu Hause das

Brod backen zu lassen, welches folgender Gestalt geschichet: Erstlich wird aus der Helffte des zu einem Gebäcke bestimmten Mehles, und dem in gewisser Maase darüber geschütteten Wasser, dessen man gemeiniglich eine Wasser-Kanne voll auf ein Viertel Mehl rechnet, (welches in Winter so warm als es die Hände erleiden können, im Sommer und den übrigen Jahrs-Zeiten aber von mäßiger Wärme seyn muß) ein dünner Teig, unter welchen ein wenig vom Sauer-Teig gekommen, gemacht, solcher mit der Hand wohl unter einander gerühret, und wenn Mehl darüber gestreuet, zugedeckt, und also über nacht stehen gelassen. Den folgenden Morgen muß man die andere Helffte des Mehls mit dem Gesäuerten, so inzwischen vom Sauerteig wohl aufgelauffen, behörig kneten, und durcharbeiten, nachgehends noch einmahl aufgehen lassen; Wenn es nun so weit kommen, bringt man den Teig auf einen Tisch oder Wirck-Banck, scharret ihn mit der Trog-Scharre wohl zusammen, und muß man ihn hierauf rechtschaffen auswürcken, daß der Teig fein feste werde, denn ie weicher der Teig, desto leichter wird das Brod und desto weniger hält es wider, und wird dahero um so viel eher verzehret. Folglich soll man die Brode eintheilen, formiren, und in die mit ein wenig Mehl vorhero bestreuete Back-Schüsseln, darinnen dieselben noch einmahl aufgehen, legen, sie an einen warmen Ort stellen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdessen gebührend geheitzet, sowohl die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an behörigen Ort geschafft, als auch der Ofen-Heerd mit dem Kehr-Wisch reine gemacht, nicht weniger die erst allzu grosse Hitze des Ofens vorbey gelassen worden, solche mit der Brod-Scheibe, oder Back-Schauffel einschiessen oder einsetzen, solchergestalt, daß die grösten zu hinterst die kleineren aber fornen bey dem Ofen-Loch zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen, wird das wenige Feuer, so man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme, zur Ausbackung des Brodes, unzertheilt beysammen behalte, überall feste zugemacht und alle Lufft-Löcher mit nassen Lumpen verstopffet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brod heraus gethan, welches man sodenn mit einem in warmes Wasser, Cofent oder Bier getunckten Borsten-Pinsel, oder Federn an der Obern-Seite bestreicht, und wenn es sich wohl erkühlet, an behöriges Orts in Verwahrung bringet. Weil aber nach den gemeinen Sprichwort das Backen und Heyrathen nicht allemahl gerathen, so pflegen erfahrne Haushalter sich darbey des Vortheils zu bedienen, daß die solches Brod bey dem Herausnehmen, iedesmahl auf diejenige Seite setzen, wo es am besten gebacken, z. E. wo es allzuviel Ober-Rinde, legen sie das Oberste zu unterst; ingleichen lehnen sie es an eine Wand, und setzen es auf das Ende da es am besten gar gebacken; Nechst diesen essen sie die übel gerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräfftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater fest darüber, daß allzeit ein altgebacken Brod, bey dem so eben neugebacken wird, in Vorrath verhanden.

Brod-Becker, siehe Becker.

Brod-Hange. suche Brod-Schragen.

Brödlinge, siehe Brätlinge.

Brodem-Röhren, sind in Pferd- und Küh-Ställen eine sehr nützliche Sache, weilen dadurch der von dem Vieh, besonders zur Winter-Zeit, entstehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mäuer, ausgeführet wird. Sie sind auch nichts anders, als holtzerne Aufsätze, die nach der Form derer Feuer-Mäuern, über ein oder (nach der Grösse des Stalles) mehrere in die Decke eingeschnittene viereckigte Löcher, mit einem von Bretern ins gevierte zusammen geschlagenen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch, durch die übrige Boden des Gebäudes, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken von dar aber, bis über den Forst hinaus wie ordentliche Feuer-Mäuern von Ziegeln geführet werden, und dem Gebäude, über ihren innenwendigen Nutzen, noch von aussen kein unartiges Ansehen geben.

Brod-Pfeffer, heissen die Köche folgende Zubereitung, wenn sie nemlich von einem Brod etliche gantze Schnitte nehmen, solches auf einem Roste bräunen, dasselbe hernach zerbrocken, in Fleisch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerquirln, durch einen Durchschlag streichen, und wenn es gehörig gewürtzet, mit dem Fleisch, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen.

Brod-Scheibe, siehe Back-Schauffel.

Brod-Schimmel, ist eine Art vieler der allerkleinesten und subtilsten Schwämme, die da erwachsen, wenn ein Brod nicht wohl ausgebacken, und folglich viele Feuchtigkeit annoch bey sich führet, da denn die äussere warme Lufft und darzukommende Feuchtigkeit, zusammt der inneren Ausdünstung dergleichen Materie hervor bringen. Einige sagen, der Schimmel im Brode soll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Wasser womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig selbsten thut, allein

r das beste Mittel wider dergleichen himmel, halte ich, wenn der Teig aus unelhaffren Mehl gnugsam ausgewürcket, d behörig das Brod ausgebacken.

Brod-Schragen, Brod-Hange, ist ein abig viereckigtes aus vier langen und vier kurn Latten-Stücken, und eben so viel Säulizusammen gesetztes Gerüste, welches in dem peise-Gewölbe, oder in der Speise-Kammer y in die Höhe gehänget, und das neugebackeBrod darein geleget wird, damit die Mäuse d ander Ungeziefer nicht dazu kommen, und nselben Schaden thun mögen.

Brod-Schranck oder Brod-Kothe, ist ein t grossen Fachen unterschiedener Schranck, rinnen das Brod, so täglich gebrauchet und eschnitten wird, verwahret lieget. Man cht mehrentheils in die Thüren Lufft-Löcher, versiehet solche mit durchlöcherten blecherDeckeln.

Brödlinge, siehe Gesinde.

Brömmer, suche Brummer.

Brombeere, sind rundliche Früchte, welche kleine Maul-Beere aussehen, und gleichsam lauter kleinen safftigen und an einander steden Beerlein, (so anfänglich eine rothe, hmahls aber, wenn sie reiff eine schwartzune ja auch blau-schwartze Farbe bekommen) ammengesetzt, und mit kleinen Saamenrnlein versehen sind; sie wachsen auf der

Brombeer-Staude oder **Brombeerrauch**, welcher in Wäldern und Brahnen unden wird, und vortrefflich zu lebendigen unen und Hecken sich gebrauchen läßt. Er ibet lange und schwache Stengel oder Ranen welche mit unter sich gebogenen harten und zigen Dornen dergestalt dichte besetzt sind, auch die Stiele oder Haupt-Ribben der ätter bis an die Spitzen hinaus dergleichen en. Diese Blätter, deren allzeit drey oder ffe beysammen sitzen, sind breit, und gegen n Stiel zu rund, oben hinaus aber sehr spitzig, as herum sehr scharff zerkerbt, rauch, unten ißlicht und oben dunckelgrün. Seine Blüen sind klein, anfänglich röthlicht, nachgends aber Schnee-weiß, und aus fünff Blätn Rosen-formig zusammen gesetzt, auf welche beschriebene Frucht, so man Brombeere nent, ans Tage-Licht kommt. Es wollen einige eyerley Geschlechte Brombeere machen, weil an welche mit gantz kleinen Blumen, und wier andere mit grössern Blumen, auch etwas össern Blättern findet, doch halten dagegen dere dafür, solcher Unterscheid rühre nur von r Gütigkeit des Landes her, worauf dieser trauch stehet. Er blühet im Junio und Ju, seine Früchte aber werden gegen das Ende r Erndte oder auch des Sommers reiff. Die lätter und Zweige im Wasser gesotten und truncken, stillen den Bauch-Fluß, das Laub lein in Lauge gekocht, macht schwartze Haare,

ucht trocknet und stopffet, wenn
dienet sie wider das Erbrechen,
lut- und Bauch-Flüsse. Die Blätter gedörrt und zu Pulver gestossen, heilen die Schwäen am Viehe. Das Schieß-Pulver, worzu die ohlen von dem Holtze dieses Strauches ge-

nommen werden, entzündet sich hurtiger, und hat eine weit stärckere Wirckung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweiffel daher also genannt, weil sie sich gerne an solchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebet, aufzuhalten pflegen, sind fast noch einmahl so groß, als die Hasel-Hüner. Der Hahn hat grosse, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein versehene Augenbraunen, am Halse blaulicht schillernde, am gantzen Leibe schwartze, an beyden Flügeln aber mit etwas weissen vermischte Federn, einen kurtzen, dicken und schwartzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwartzen und gleich getheilten Schwantz, rauhe Schenckel, woran die Federn schwärtzlicht, aber mit weissen Flecken besprengt, und ist etwas grösser und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Pfaltz-Zeit geschossen, oder mit Fallen und Schleiffen gefangen.

Brosamen, oder eigentlich **Brodsaamen**, seyn die bey Verspeisung des Brodes entstehende Abgange und überbliebene Stückgen, so nicht allemahl gantz aufgegessen werden. In einer ordentlichen Haus-haltung sollen dieselben nicht in diesen und jenem Winckel herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungeziefer von Ratten und Mäusen, nur an dergleichen Oerter häuffig gelocket wird; Sondern man sammlet sie in einem besonders darzu bestimmten Geschirr, und giebt sie, wenn derer eine Menge beysammen, den Hüner- Ent- und Gäns-Vieh, indem sie vorhero in Wasser oder auch wohl Bier eingeweichet worden: Oder die grossen Stücken davon werden auf das reineste gedörret, im Mörser klar gestossen, und sodenn in einer Schachtel zu den Bier-Müssern und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus sie bestehet nicht mehr so genau verbunden seyn, sondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander gerissen worden, insonderheit aber verstehet man dadurch, wenn durch Renckung oder einen Riß in Darm-Fell, das Netz oder ein Gedärm, auch sonst ein fleischiges, wäßriges und deraleichen Wesen, sich an den Unter-Leib und dessen Theile einsetzet, und daselbst die Haut heraus presset. Es geschiehet unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekommt, und ihm das Gedärme heraus dringet; solchem abzuhelffen, muß man erstlich den Darm mit den Fingern alsbald sachte wieder hinein schieben, hernach Odermennige, Schell-Kraut, Mausöhrlein, das Kraut von der Schwartz-Wurtzel, Beyfuß, Garten-Pappeln, Rettich-Kraut und Käse-Pappeln, iedes eine Hand voll nehmen, solche in einem Topfe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit bähen, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaster auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen lassen; Alsdenn soll man ihme diesen Wund-Tranck eingiessen: Nimm Osterluzey, Tormentill, Heidnisches Wund-Kraut und Drachen-Blut, iedes zwey Loth, alles dieses soll gestossen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Roß alle Morgen nüchtern vier Löffel voll

voll davon eingegossen, und der Schaden mit obigen Kräutern wohl gebähet werden. Hernach soll man aus folgenden Stücken, nemlich sechs Loth Honig, weiß Gäuse-Fett, weisses Lein-Oel, Kamm-Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althee, von iedem vier Loth, unter einander gemischt, eine Salbe bereiten, und den Schaden alle Abende damit schmieren, so wird es bald besser werden.

Bruch, heisset bey denen Köhlern (wenn sie ein zugebrannt Stücke anbrechen, und die nunmehro verfertigten Kohlen mit einem Spreiß-Hacken ausgestossen,) der Ort, wo sie diese heraus gezogen. Ein solcher Bruch wird iedesmahl mit Gestübe wieder zugeworffen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erstickt bleibe. Siehe Kohle.

Bruch heisset diejenige Stätte, wo man die letzte Spure eines Thieres gesehen hat, und wo dasselbe sich folglich befinden muß.

Bruch wird bey der Jägerey auch ein Stücke Eichen- oder Buchen-Reiß samt den Laub genennet, dergleichen sich die Jäger nach vollendetem Jagen auf die Hüte stecken. Das gefällete Wild wird auch auf dergleichen Brüche geleget.

Bruch, siehe Stein-Bruch.

Bruch-Stein, suche Beinbruch.

Bruch-Steine, werden von denen Steinen, die in den Stein-Brüchen zu finden, diejenigen Steine vornemlich genennet, welche von den Stein-Brechern, vermittelst gewisser Machinen und Werckzeuge aus denen Stein-Brüchen und Stein-Gruben ausgebrochen, und weil sie theils zu klein und Schicht-weise, wie etwa der Schiesser, aber weit stärcker brechen, theils aber wegen ihrer Härte sich nicht zu Werck- oder Qvader-Stücken verarbeiten lassen, nur also rauch und ungeformet, wie sie aus dem Bruche kommen, vermauret werden. Die Stein-Brecher setzen sie bey ihren Brüchen in Ruthen, und verkauffen sie darnach. Eine Ruthe aber ist eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch-Weide ist eine Art von Weiden, welche am allerersten ihr Laub, so in langen schmalen und etwas wenigs ausgekerbten Blättern bestehet, mit vielen Saffte treibet, dergestalt, daß solcher häuffig aus dem Holtze dringet und abtreufft, wie denn dieses Holtz in solcher Safft-Zeit, von der gar zu vielen Mastigkeit, so brosch und brüchig als eine Rübe wird; daher sie sich nicht wie die Krebs- und Körber-Weide verarbeiten lässet.

Bruch-Wurtz, siehe Odermennige.

Brüche, sind morastige Oerter und Gehöltze, so meistens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen-Holtz, Eschen oder Bircken, Weiden, Rohr und Schilff verwachsen, darinnen gemeinialich grosse Behältnisse vor Sauen, Wölfe und Füchse zu finden, und man ihnen vor Wasser und Morast nicht wohl beykommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu nasse Erde niemanden sicher stehen läßt, sondern aller Orten einbricht.

Brücke, ist ein gemachter breiter Weg von Holtz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegsamen Ort, daß man über denselben ungehindert fortkommen kan. Es können dieselben in gemeine und besondere eingetheilet werden. Die ersten bestehen, wie sie von dem Land-Mann hin und wieder selbst gemachet werden, aus zwey oder drey starcken Bäumen, die man qver über einen nicht allzubreiten Fluß leget, und Brücken-Ruthen zu nennen pflegt, über diese leget man ferner starcke Pfosten oder Schwarten, und überschüttet selbige wohl noch mit Erde, daß sie desto länger dauern sollen, ja wenn der Fluß so breit, unterstützet man selbige mit eingestossenen Pfählen und Jochen. Zu denen besondern seyn zu rechnen die Aufzieh-Brücken, Roll-Brücken, Schiff-Brücken, wie auch alle auf künstliche Art zubereitete Wege über das Wasser, davon eine feine Nachricht im Leupoldischen Theatro Pontificiali, beysammen anzutreffen.

Brücken-Joch, siehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde-Ställen diejenige Fuß-Böden genennet, worauf die Pferde in denen Ständen stehen. Man legt nemlich unten auf den Boden qver über den Stand ein Stück aus den gröbsten beschlagenen Eichen Holtz neben das andere, stosset selbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahret es an den Enden dergestalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichte lucker werden könne. Diese Brückungen seyn nicht nur darzu dienlich, daß sie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gauche oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden stehen lassen, sondern sie sind auch denen mit groben Kieß überschütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eisen, womit die Pferde beschlagen, nicht so leichte stumpff getreten werden.

Brühe, heissen die Köche den aus einer Sache, allermeist aber aus Fleisch gekochten, und in Wasser, Wein oder dergleichen, gleichsam aufgelösseten Safft, der nach diesen gewisser Maasen eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistentz gediehen, welche Brühe sodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. Dergleichen gute und allergewöhnlichste Brühe giebt ein recht schön Stück Rind-Fleisch, ingleichen Schaaf- und Kälber-Hälse mit etwas Rind-fleisch-Fett, wenn dieses bald gar gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haar-Sieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verstanden, alle bey dieser und jener Nation, sonderlich aber der Frantzösischen eingeführte Sossen, welche aus unterschiedenen Ingredientzien bestehen, und einige Eigenschafft einer Brühe an sich haben, in übrigen aber nach den Unterscheid des Essens und dessen Natur vielfältig variiret werden müssen, deshalber bey der Beschreibung eines ieden Essens, auch zugleich die Zurichtung einer darzu gehörigen Sosse erwehnet wird; Folgende lässet sich zu allerley Speisen gebrauchen: Man setzet nemlich Butter übers Feuer, lässet sie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, rostet sie Castanien-braun, und giesset Brühe und Wein darauf, würtzet dieses mit Zucker,

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

Bei Kindern mit Hydrocephalus internus ist die Ventrikelpunktion ein Eingriff, der nicht ohne Gefahr ist. Wir haben bei 3 Kindern, die wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, Todesfälle gesehen, die wir auf die Punktion zurückführen müssen. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Meningitis, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Blutung, die zum Tode führte. Bei einem Kind, das wir wegen Hydrocephalus internus punktierten, kam es zu einer Hirnschwellung, die zum Tode führte.

so heiß ist, daß es einen ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es dran hält, nicht groß mercken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eyern sitzet, welches man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der bloßen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Anfang zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne besehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läßt man sie liegen, ist aber ein lauteres darunter, so kan man solches wegthun, und ein anderes unterlegen. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gekehret werden. Nach neunzehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff- bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinkehret, daselbst Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, so wird es hernach von sich selbsten auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschafft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu bebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Mist aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, würcklich junge Brut hervor bringet, diese seyn eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesuchet, daß man nach Erkänntniß ihrer Gesetze derselben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unsers Orts bedienen uns derer Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, davon siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm-Ochse, so auch Brömmer, Stier, Spiel- Reit- Brüll- Spring- Hämmel- Farr- Bull- oder Heerd-Ochse genennet wird, ist ein gantzer und ungeschnittener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starcker Leib, starcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwartze Augen, gutes Gesicht haarigte Ohren, weite Naslocher, schwartzes Maul, breite Schultern, ein buckligter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füsse kleine und starcke auswärts gewandte Hörner ꝛc. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelassen werden, nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmahls wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkauffen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben genieſſen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nutzen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vieh einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe Braunelle.

Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen) siehe Brinellen.

Brunfft oder **Brunst**, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, der das rothe und schwartze Wildpret zu gewisser Jahres-Zeit gleichsam zwinget, dem weiblichen Geschlechte seines gleichen nachzugehen, und seinen Liebes-Appetit bey demselben zu stillen, als welches man

Brunfften, oder in der Brunfft seyn neñet.

Brunfft-Zeit, ist eine gewisse von der Natur in ordentliche Schrancken gesetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung seines Geschlechts auf die Brunfft gehet, und Wollust pfleget. Die Brunfft-Zeit des Hirschen gehet um Egidii, des Rehe-Bocks um Weynachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andreä an, davon bey der Beschreibung ieglichen Thieres umständlicher gehandelt worden.

Brunn, Bronn, **Born**, ist ein Ort, darinnen sich das Wasser von einer oder mehr Quellen sammlet, daß man sich dessen daraus nach Nothdurfft erholen kan. Man hat derselben verschiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Gestein oder Boden sie lauffen, den Geschmack und der Wärme nach sehr viel unterschieden; als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süsse, theils Saure, theils Warme. Von den ersten wird in den bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen derer man sich allein zur Gesundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo sie am besten gefunden worden, unter denen der Egrische der bekannteste; die Warmen hingegen anlangend, ist dasjenige davon nachzulesen, was oben unter dem Wort Bad erwehnet worden. Wer ein mehreres, ausser die, so erzehlten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von besonderer Eigenschafft seyn, zu wissen verlanget, findet solches in den Philosophischen Lexico unter eben diesem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenselben machen sich selbsten, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen oder nur alleine Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunst und Menschen-Hände verfertiget, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weise, auf welche das Wasser heraus an das Tagelicht gebracht wird, nemlich Schöpff- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müssen behörig gefasset, und

wohl

wohl verwahret werden, damit nichts schädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch geschehen möge. Je öffter ein solcher Brunn geräumet wird, und je fleißiger man Wasser daraus holt, je besser quillt er nach, und versteht sich desto weniger; doch giebt es Quellen die, wenn sie voll, nicht stehen bleiben, sondern überlauffen, und dahero vor besser, als jene gehalten werden. Hieraus ist demnach leicht zu schlieſſen, daß die Tieffe derer Brunnen sich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer sonderlich in Gebürgen, auch viele über den Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, so muß man dargegen an anderen Orten sie offt desto tieffer in der Erde suchen. Diejenigen, so die Schöpff- oder Zieh-Brunnen heiſſen, müssen so tieff ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Wasser fehlen, sondern dieselben iederzeit wenigstens fünff bis sechs Fuß tieff frisches Wasser haben mögen. Darzu taugen am besten die Quellen, so etwas tieff liegen. Wie diese Arbeit anzustellen, was vor Instrumente und Werckzeug darzu erfordert werden, und wie sich ein Brunnen mit einem besonders darzu inventirten Bohrer graben und verfertigen lasse, solches kan weitläufftig in Leupolds Theatr. Hydrotechnicarum cap. VI. p. 52 & seqq. nachgelesen werden. Insgemein werden diese Brunnen, nachdem das Erdreich beschaffen ist, mit Gerüsten, oder auch ohne dieselbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Wasser genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Moos ausgemauret als welches an statt des Kalches, dessen Geschmack sonsten das Wasser an sich nehmen würde, zwischen die Steine geleget, und diese damit verbunden werden. Wenn dergleichen Brunnen nicht tieff, so wird das Wasser daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eimer aus freyer Faust geschöpfft, bey tieffern Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eisernen Gliedern an einander hängt, oben an dem sogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Säule vermittelst eines eisernen Boltzen beweglich ruhet, angemacht, und also durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Wasser eingeschöpfft, da man denn den Eimer mit der Stange zurücke herauf ziehet, welcher Zug durch den niedergehenden schweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemachet wird. Oder man machet ein hohes aus zweyen oben mit einem Balcken zusammen gefügten Säulen bestehendes Gerüste, in Gestalt eines Thür-Gerüstes, schraubt oben in der Mitte des Balckens einen Kloben ein, und ziehet über denselben eine genugsam lange Kette, oder Bast-Seil, an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer angehänget ist, also, daß wenn der eine voll herauf gezogen wird, der andere leere dagegen hinunter gehe, und wenn der volle oben ausgegossen wird, dieser inzwischen unten sich mit Wasser anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein ganz niedriges Gerüste ein Rad, Rolle, Winde oder Zieh-Baum angebracht, und über oder um dieselben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geschlagen ist welcher daran niedergelassen und wieder aufgezogen werden kan. Die Röhr-Brunnen bekommen ihr Wasser von einer davon entlegenen Quelle unter der Erden durch Röhren, und geben solches durch einen Perpendicular auf die liegende Rohren gezapfften Ständer oder andern Aufsatz wieder von sich. Diese Art ist zwar wohl bequem, aber auch ziemlich kostbar. Diese werden noch von den Spring-Brunnen, so eine Art von Röhr-Brunnen sind, übertroffen. Denn aus denenselben springet das Wasser durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunst getrieben, aus gewissen Aufsätzen, in die Höhe, und wird wieder in grossen Becken oder Bassins aufgefangen; wiewohl darzu nicht allemahl Quell- sondern auch, und zwar mehrentheils Fluß-Wasser gebraucht wird. Wie solche Spring-Brunnen anzulegen, ingleichen was man vor Arten in diesem und jenem Falle gebrauche das Wasser aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hydraulicar. P. I. & II. nachgeschlagen werden. Sie sind eine vortreffliche Zierde der Lust-Gärten, aber dabey nicht iedermans Werck, dergleichen anzulegen und zu unterhalten, werden also billig nur solchen Personen überlassen, welche nebst einer guten und zu dergleichen Wercken bequemen Gelegenheit, auch ein hinlängliches Vermögen, und solche Einkünffte haben, die mit denen Kosten, so man auf diese und andere Lust-Gebäude wendet, in einer gemessenen Proportion bleiben. Noch eine Art von Rohr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpff-Brunnen, iedoch aber etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerck versehen werden, siehe Pumpe. Das Brunnen-Graben ist am besten in denen dreyen Monaten, dem Julio, Augusto und September, das Räumen aber im April, Majo und Junio vorzunehmen, und soll, so bald ein Brunn ausgegraben, und das erste Wasser ausgeschöpffet worden, ein Pfund gutes Saltzes, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeschöpfft, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben so viel soll man auch, so offt der Brunnen geräumet wird, iedesmahls hinein in denselben werffen.

Brunnen-Haacken, wird ein zwey- drey- und wohl mehr zäckiger Haacken genennet, welchen man in die gefaſten und verdeckten Quell-Brunnen zu oberst an die Decken fest zu machen pfleget, um Sommers-Zeit in der gröſten Hitze das Getränckе in einem Gefässe daran zu hängen, und es dergestalt gantz frisch zu erhalten. Dessen gantze Beschaffenheit kommet mit dem sogenannten Fleisch-Haacken sehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr **Brunnen-leber-Kraut**, suche Leber-Kraut.

Brunnen-Kresse, siehe Kresse.

Brunnen-Meister, Röhren-Meister, ist ein auf die Brunnen-Wasserleitungen und Röhrwercke bestellter Mann, welcher dieselben fleißig in Acht nehmen, die Röhren gangbar erhalten

Bezirk Kufstein. Kufstein, Stadt, 4 km, Bahnstation, Sitz der Bezirkshauptmannschaft, Bezirksgericht, Steuer- und Forstamt, Hauptzollamt, Gendarmerie-Bezirkskommando, Post- und Telegraphenamt, Telephonverbindung, Garnison, Kaserne, Militärspital, Pulverturm, Schießstätte, Kaiserschützenkompagnie, Kaiserschützenmuseum, Kaiserschützenverein, Kaiserschützenfahne, Kaiserschützenmedaille, Kaiserschützenabzeichen, Kaiserschützenuniform, Kaiserschützenmarsch, Kaiserschützenlied, Kaiserschützenfest, Kaiserschützenschießen, Kaiserschützenpreis, Kaiserschützenpreisschießen, Kaiserschützenpreisschießstand, Kaiserschützenpreisschießplatz, Kaiserschützenpreisschießbahn, Kaiserschützenpreisschießanlage, Kaiserschützenpreisschießhalle, Kaiserschützenpreisschießhütte, Kaiserschützenpreisschießhaus, Kaiserschützenpreisschießgebäude, Kaiserschützenpreisschießturm, Kaiserschützenpreisschießwarte

Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien und Muscaten-Blüthen daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und giesset, wenn es so dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet sich einer unten beschriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine also gefüllete Brust bey gelinden Feuer gemächlig, und lässet sie niemahlen kreuge werden, sondern bestreichet sie fleißig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, und etwas geriebene Semmel gestreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebrauchet.

Brustbeere, ist zweyerley Art; Die rothen sind Früchte, so unter das Stein-Obst gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Grösse und Gestalt nach gleichen: Denn sie sind ablang oder oval-rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn sie überreif sind, etwas bräunlicht, oder dunckel-roth, inwendig aber gelb, fleischigt, zart, und eines süssen und angenehmen Wein-Geschmacks, haben eine ziemliche harte Haut, und inwendig einen harten runtzlichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer rothlichten Haut überzogenes Kornlein ist. Sie wachsen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum ist. Derselbe hat einen gewundenen mit einer schwartz-rothen, rauhen und gleichsam schuppichten Rinde bekleideten Stamm, grosse und harte mit starcken Stacheln besetzte Aeste; die Blätter sind länglicht, stumpff zugespitzt, einer schönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwischen diesen Blättern kommen auf kurtzen Stielen die Blüthen hervor, welche aus fünff Rosen-formig zusammen gesetzten bleichgelben Blätlein bestehen. Nach denenselben folgen die obbeschriebenen Früchte, welche in Brust-Beschwerungen, Husten, Seitenstechen, Nieren- und Blasen-Versehrung, Hals-Geschwüren ꝛc. sehr wohl zu gebrauchen sind. Man kennet sie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Franckreich, doch hat man den Baum nunmehro auch an vielen Orten Teutschlandes, welcher einen mittelmäsigen Grund, und die Mittags-Gegend haben will, ausser diesem aber keiner sonderbaren Pflege und Wartung bedarff. Er wird nicht so leicht von dem Kernen, als von den Schößlingen vermehret, welche man erstlich in Scherben oder Kübel, und, wenn er erstarcket, in das freye Erdreich setzet, in welchen sie zu einem schönen Wachsthum gelangen.

Brustbeere die schwartzen, sonst auch Sebesten genannt, sind schwartz-grüner Farbe, denen kleinen Zwetschgen nicht ungleich, inwendig aber mit einem dreykantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichern und angenehmern Geschmacks, als die Jujuben oder rothen Brustbeerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesten-Baum genennet wird, ist schier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen junge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und kurtz sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Teutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Escherinen oder Spenerling-Baum soll diese Frucht am besten zu pfropffen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopfung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüsse, Heiserkeit, Husten, Seitenstechen, Engbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleisch, welches an den Kälbern unten schlechtweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht kernicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefähr fünff Viertel Ellen lange an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemachet ist. An dieser Brust-Kette hänget die so genannte Halt- oder Henm-Kette, welche an die Deichsel gespannet wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, seidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zuziehen, oder ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verstehet darunter auch, theils eine starcke und offt ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hembde vor der Brust herunter hangende am Halse mit einem tieffen Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürtzerer Theil über den Rücken gehend mit den förderſten auf der einen Seite zusammen genehet, auf der andern aber mit Bändern oder Hefften geknöpffet oder fest gemachet wird; oder es ist solcher nur ein kleines nach der Brust geschnitten, und insgemein von weissen Barchet oder Damast gemachtes Fleckgen, welches den kleinen Kindern über die Brust geleget wird, da die erstgedachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Brust vor den Anfall der Kälte.

Brust-Netze, ist ein besonderes kleines Enden-Stücke vom Fliegen-Netze, welches vor der Brust des Pferdes am Kummte angeschleifft wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vörderzeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derselbe nicht hinter sich rucken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistolhulfftern stecken, weil aber, wo dieselbe aufliegen, gemeiniglich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stücke von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet worden.

Buch-Ecker, oder Buch-Eichel, ist die Frucht von der Roth- oder Trage-Buche, welche dreyeckigter Form, und von aussen mit einer Castanien-Farben Schale, inwendig aber noch mit einem dünnern und lichtern Bälglein versehen ist. Sie dienet dem wilden und zahmen Schwein-Vieh vortrefflich zur Mast, es wird aber der Speck, den sie davon angelegt, nicht vor so gut gehalten, als der von der Ecker-Mast, auch die Krammets-Vogel und Stahre, so ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fett und leibig davon; Hingegen sollen sie grün genossen, dem Menschen sehr schädlich seyn, und denselben ganz kramm und dämisch, ja gleichsam truncken und voll machen, wiewohl man dahin gestellet seyn lässet, ob der allzuviele und unmäßige Genuß, der auch bey den gesundesten Speisen nachtheilig ist, nicht die erwehnte Würckung haben könnte, zumahlen bey einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch-Eckern lange behalten will, so muß man solche gleich denen Eicheln um Burchardi lesen, fein dünne auf einen Boden schütten, und also mag man dieselben, wenn sie vor den Mäusen sicher sind, übers Jahr behalten, damit man, wenn sie nicht geriethen, künfftig einen Vorrath hätte; Bedarff man sie aber nicht, kan man die Alten auf einer Mühle schroten, und das Rind-Vieh damit mästen, oder Oel daraus schlagen lassen, welches ausser den gemeinen Dienst zum verbrennen, auch zum Wollen-waschen in den Manufacturen gebrauchet wird; ja es wollen einige dieses frischgeschlagene Oel, dem Florentiner Baum, und Oliven-Oel, dem Geschmack nach noch vorziehen, und gebrauchen es demnach zum Essen.

Buch-Fincke, so auch Berg-Fincke, Gögler, Qvecker, Nickawitz oder Zehrling genennet wird, ist ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Grösse und Gestalt sehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich schöner ist. Denn das Männlein ist an dem Kopffe schwärtzlicht, und scheinen die Federn mit dunckel-weissen eingefaßt zu seyn; wenn er aber alt wird, gehen die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlschwartz, welche schwärtzlichte Farbe sich auch ein wenig über das Genücke am Hals hinunter erstrecket, hernach werden die Federn heller, daß sie bräunlicht aussehen, und sind mit graulichten eingefasset, bis hinunter zu den Pürtzeln, allwo diese braune Federn von denen schönsten weissen Federn abgelöset werden; Der Schwantz ist gantz dunckelbraun und schwärtzlicht, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weissen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, so gleich von der Kehle an, ist er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und diese Farbe nimmt die gantze Brust ein; wo sich aber dieselbe endiget, folglich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechselt, bis hinunter zum Schwantz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die schöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber sind dunckelbraun oder vielmehr schwärtzlicht, so sind auch an den Flügeln qver über gelbe Striche. Der Schnabel ist meistentheils auch Ziegel-gelb, doch fornen etwas bräunlicht, und die Füsse sind erstlich schwartz, verändern sich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieselben Farben als das Männlein, iedoch viel blasser, und siehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben sie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb sind, nichts gelbes, sondern nur etwas weniges bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an statt der gelben Qver-Striche, so die Männlein auf denenselben haben, zu sehen ist. Dieser Vogel bleibet den Sommer über nicht bey uns, sondern nimmt im Aprill seinen Abschied, und läßt sich nicht eher wieder sehen, als bis in den October; alsdenn fället er, unter die Fincken vermenget, in die Heerde ein, und wird, wenn es beginnet kälter zu werden, mit grossen Hauffen gefangen, so daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu solcher Zeit, sonderlich wenn der erste Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vögel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, sie den gantzen Tag, ohne hinzugehen, daselbst lassen, und nahe dabey auf der Erden einen Platz mit Hanff, und anderm Futter bestreuen, so wird man den dritten oder vierten Tag, woferne anders dieser Vogel in selbiger Gegend durchstreichet einen grossen Zug thun können. Er ist übrigens ein Vogel ohne Gesang, von dessen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er solche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt sich in der Wildniß zu Zeiten an unsere Fincken zu gatten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einen Qvecker-Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von sehr schöner Farbe, aber sie taugen nicht zum lernen, sondern bloß zum Ansehen.

Buch-Klee, siehe Buch-Ampffer.

Buchs-Baum, suche Burbaum.

Buch-Weitzen, siehe Herde-Korn.

Bug, wird von den Köchen bisweilen derjenige Theil genennet, der sich an einem Vieh um den Vorder-Laufft oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kamm angerechnet bis an die Brust, worzu bey dem Schwein-Vieh die ersten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh machet diesen allein das Schulter-Blat selbsten aus; bey den Schöpsen und Kälbern hergegen, wird dieser mit zu der Brust gerechnet, und stösset man zu den ersten gemeiniglich sechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner Bugschwinden.

Bug-schwinden ist ein übler Zustand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenckeln, so hart an der Brust sitzet, und Bug genennet wird, zu schwinden anfänget. Sobald man solches gewahr wird, so lasse man ihme die Haare am Bug und Schenckel auf das genaueste hinweg scheeren, picket ihme sodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Waschet den Ort wo es schwindet, mit einer scharffen Laugen und Venedischer Seiffen gar rein; wann es wieder trocken ist, so schmieret ihme mit folgender Salbe den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieselbe wird aber folgender Gestalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, lasset sie eine Nacht in einem neuen

Bund, dieſes Wort wird auch bey verſchiedenen anderen Sachen gebraucht, z. E. ein Bund Heu, wird gemeiniglich vor ſo viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirths-Häuſern pflegt man um Profits willen, die Bunde ſehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey groſſen Haushaltungen, wo man ſelbſten Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde ſtärcker, und gemeiniglich acht Pfunde ſchwer gemacht, alſo daß ein paar Zug-Roſſe alle vier und zwantzig Stunden zwey ſolcher Bunde nächſt Haber und Heckerling bekommen. Ein Bund Stroh iſt ſo viel, als nach Ausdruſch des Getraides von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird, ſiehe Schütte. Nachdeme nun die Garben groß oder klein am Gebünde geweſen ſind, ſo bekommt man aus einem Schocke derſelben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig oder vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände, welche von dem kurtzen oder abgeſchlagenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemachet werden. Von den Holtz-Bunden ſiehe inſonderheit Reiß-Bunde. Was ein

Bund Feder-Lappen, und ein Bund Tücher-Lappen heiſſe, davon kan man unter denen Wörtern, Feder-Lappen und Tücher-Lappen die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, iſt ein Küchen-Kraut, welches aber ſeinen Nutzen ſo gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt deſſen zweyerley Geſchlecht, nemlich zahmes und wildes. Das zahme Burtzel-Kraut, hat eine ſchlechte Wurtzel, die aber mit deſto gröſſerer Verwunderung viele dicke, runde, ſafftige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über ſich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden weißlicht-grünen und gläntzenden Blätlein beſetzt ſind. Die Stengel tragen zwiſchen den Blättern und an den Gipfeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülßlein voller kleinen ſchwartzen Saamens werden. Dieſer wird in dem halben April und im wachſen des Mondes geſäet, weilen aber derſelbe ſehr klein, ſo muß man ihn weit von einander ſtreuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erden einklopffen, auch hernach recht fleißig begieſſen, denn dieſes Kraut kan durchaus keinen Durſt leiden. Man ſäet ihn auch wohl frühzeitig in ein Miſt-Beet, um deſto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflantzen etwas erſtarckt, wollen ſelbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet ſeyn, weil nicht nur die Stengel davon viel gröſſer, ſtärcker und beſſer werden, ſondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten iſt. Der Saamen hält ſich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung deſſelbigen muß man nicht zu lange warten, ſondern ſobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er ſich ſchwartz zu färben beginnet, denſelben mit ſamt dem Stengel abſchneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyſeits bringen, ſo wird er vollends, zeitig und fällt von ſich ſelbſten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit geſäubert, und verwahret werden. Wo dieſes Kraut einmahl an einen ihme anſtändigen Ort hin geſäet worden, da pflantzet es ſich ſelbſten fort, und iſt nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugericht und gegeſſen, wie der andere Salat; Die erwachſenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch abſonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kolblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und iſſet ſie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man ſie aber brauchen will, muß man dieſelben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Waſſer oder Wein auswaſchen, und hernach mit Oel und Eßig auffſetzen. Dieſes Kraut iſt eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuſtänden und Choleriſchen Flüſſen, benimmet die übrige Hitze des Magens, ſtillet den Sod, und iſt in Fiebern, ſonderlich aber wider den Scorbut ſehr dienlich. Das

Wilde Burtzel-Kraut, ſo auch zum Unterſcheid des zahmen, als welches man ſeinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das groſſe heißt, das kleine Burtzel-Kraut genennet wird, wächßt von ſich ſelbſt an felſigten Orten, in Weinbergen und auf fetten Aeckern, und iſt zur Küchen und Artzney gleich ſo gut, als das groſſe oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, ſind nicht nur kleiner, zärter und ſchmäler, ſondern die Stengel ſind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, iſt gantz ſchlüpfferig, ſafftig und ein wenig ſauer, als wäre es geſaltzen. In der Sommers-Hitze, giebt es eine angenehme Abkühlung; Viel eſſen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, ſeine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglaſſen.

Buſch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche einzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aſpen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Geſträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Buſch aber heißt derjenige, der abgeſondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, ſondern nach des Bodens Gelegenheit, Haſel-Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden ſeyn; und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Roſen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeſchlachten Gebüſche beſtehet, ſo man ſonſten eine Hecke zu nennen pfleget.

Buſch-Bäume, ſiehe Zwerg-Bäume.

Buſch-Holtz, wird alles dasjenige Gehöltze genennet, ſo keinen hohen Stamm treibet, ſondern nur in dem niedrigen bleibet, und ſo wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum brennen ge-

Butter-Büchse, ist ein gantz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckigtes mit einem Deckel versehenes Gefässe, worinnen man die Butter auf den Tisch zu geben pflegt.

Butter-Faß, so auch Kühr-Faß an etlichen Orten genennet wird, ist ein von Böttcher-Tauben verfertigtes ohngefähr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes unten weit und oben enges Kegel-formiges Gefässe, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es ist oben mit einem höltzernen Deckel, der eine tieffe unten und oben vorstehende Einfassung hat, bedecket, in der Mitte dieses Deckels aber ist ein Loch von solcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter-Sterl commode und ohne Zwang oder Anstoß auf- und niedergehen kan. Man macht diese Fässer nach der Grösse der Haushaltungen von verschiedener Höhe und Weite. Siehe Butter-Rolle.

Butter-Fliege, siehe Sommer-Vogel.

Butter-Hose, wird ein länglichtes und enges, von weichem Holtze gemachtes, und etliche Mes-Kannen haltendes Fäßlein genennt, worein die zum Verkauff bestimmte Butter, auf dem Lande geleget, und also in diesen Hosen zu Marckte gebracht wird. Man pflegt sie in viertel, halbe und gantze Hosen einzutheilen.

Butter-Gebackens, siehe Gebackens.

Butter-Klümpgen, werden die kleinen nach verschiedener Grösse in die Runde formirte Portiones Butter genennet, welche in solchen kleinen Theilen nebst den Butter-Wecken auf der Marckt zum Verkauff gebracht, daselbst von manchen vortheilhafften Leuten überhaupt aufgekaufft und sodenn wohl wiederum Stückweise von ihnen verhandelt werden. Sie seyn vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite sehr ausgeschlagen, damit sie groß aussehen, wenn man sie aber recht betrachtet, äussert sich gar bald der Betrug.

Butter-Milch, wird das Uberbleibsal von der Sahne genennet, welches im Butter-Faß bleibt, und beym Ausbuttern nicht zu Butter worden ist. Wird sowohl kalt genossen, als auch warm, zu einer Suppe zugerichtet verspeißt.

Buttern (oder, wie es auch einiger Orten genennet wird, Kühren) heißt, aus denen fetten Theilgen der Sahne oder Milch-Rahms, durch eine ohnunterbrochene und hefftige Schlag- und Bewegung derselben, diejenige dicke und fette Materie machen, welche man Butter nennet. Es geschichet aber solches folgendergestalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch geseyhet worden, geußt man sie in besondere Gefässe, als: Milch-Aesche oder Milch-Fäßlein die nicht tieff, aber fein weit sind, und nimmt sie am andern, oder, wenn es kalt Wetter, am dritten Tage ab, das ist, man schöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem grossen eisernen Loffel, so der Rahm-Loffel genennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, so nächst an dem Boden im Milch-Asche oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgeflossener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe laufen läßt oder giesset. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Helffte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf und niedergefahren, bis sich das fette Theil von dem wässerigten absondert und Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter-Fasse heraus langt, in dem Butter-Waschfasse so lange und offt auswäschet und wohl untereinander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spühren ist, und das letzte Wasser gantz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einen gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesaltzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen diensam ist, alsdenn wird die Butter nach Erfordern gesaltzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klümpgen oder Wecken gemacht. Dieses Einsaltzen soll nun in gewisser Maas und sonderlich mit dem Unterscheid geschehen, daß die frische, und auf den Tisch zu verspeisende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Saltz bekommen möge; Daher rechnet man in ersten Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hällisches Saltz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefehr vierzehen Loth.

Butter-Rolle, ist eine höltzerne Machine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II Fig. 2. in einer viereckigten Welle A., welche an beyden Enden mit eisernen Rincken und Zapffen versehen ist, welche letztere bey B. in der Wand und bey C. in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Säule D in Pfännlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C. nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefähr drey Zoll starcker Balcken E. welcher an dem einen Ende bey F. mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G. zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H. aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A. rückwarts, und das Theil bey F. gehet in die Höhe, den Butter-Sterl in dem freystehenden Butter-Fasse K. gleichfalls mit in die Hohe ziehend; wird aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, so gehet der Butter-Sterl in dem Fasse auch wieder nieder, welches Hinschieben und Herziehen so lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierben nun wird ein verständiger Haushalter von selbsten leichte schlüssen, daß wo man in sehr grossen und starcken Wirthschafften auf einmahl in zwey Butter-Fässern zu buttern nöthig haben solte, man nur die Welle A mit ihren Zapffen durch die Säule D verlängern, und aussen den Schwengel I. anbringen dürffte, an dessen Stelle aber können sich bey dem andern Ende des

Balckens

Balckens E. noch ein Butter-Sterl zum andern Butter-Faſſe befinden; Dahero wenn bey ſo geſtalten Sachen vermittelſt des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere hergegen in die Höhe gehaben werde, und man alſo mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl ſo viel Butter zu wege bringen kan.

Butter-Stecher, iſt ein von Holtz oder Eiſen langes und hohl verfertigtes Inſtrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln verſehen, womit man die Butter von unten heran und von den Boden eines Gefäſſes heraus langen kan, um ſelbige zu koſten, ob ſie gleich durch einerley Güte und Geſchmack habe.

Butter-Sterl, beſtehet in einer runden mit etlichen Löchern verſehenen höltzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürtzerer Stecken eingemacht iſt, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden ſoll, mit einem ſchmalen durchlöcherten Eiſen, faſt einem Banck-Eiſen gleich, obenher beſchlagen ſeyn muß. Dieſer Butter-Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelſt der Butter-Rolle auf- und niedergezogen, die Sahne damit geſtampfft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennet, welchen man zu allerley Butter-Gebackens, Paſteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher alſo zubereitet wird: Man nimmt ſo viel Schmaltz als Mehl, und zertreibet dieſes durch einander, ſchlägt hernach drey bis vier Eyer darein, gieſſet Waſſer zu, oder an deſſen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch feſter als zum Blätter-Teig, ſo hernach ſich nach eines ieden Gefallen verbacken läſſet.

Butter-Topff, iſt ein rundes und hohes erdenes Gefäſſe, ſo nicht glaſiret, ſondern hart gebrennet ſeyn muß, wie das Waldenburgiſche Gefäſſe, worinnen die geſaltzene Butter verwahrlich aufbehalten wird.

Butter-Waſch-Faß, iſt ein von Böttcher-Arbeit gemachtes Gefäſſe zum Butter-Waſchen, auf dreyen Füſſen, oder verlängten Tauben ſtehend, welches ohngefähr acht Zoll tieff, und am Boden ſieben und zwantzig Zoll übers Creutze weit, auch an ſolchem Boden mit einem Loch und Zapffen verſehen iſt, damit das Unreine Waſſer beym Butter waſchen dadurch nach Gefallen abgelaſſen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewiſſen Maas oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Butz-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verſtanden 1) der Striegel; 2) die Kartätſchen; 3) der Kamm; und 4) das Wiſch-Tuch.

Bux-Baum, **Buchs-Baum**, iſt ein holtzigtes Stauden-Gewächſe, welches in den Luſt-Garten gehöret. Man hat deſſen zweyerley Art, nemlich den groſſen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Bux-Baum. Der groſſe oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächßt, und deſſen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergeſtalt ſchweres Holtz, daß es im Waſſer wie ein Stein zu Boden ſinckt, und nicht, wie ein ander Holtz, oben ſchwimmt, ſo hat man auch angemercket, daß ſeine Feſtigkeit und bey ſich führender bitterer Geſchmack keinen Wurm darin wachſen und aufkommen läßt. Es wird von Pfeiffenmachern, Formſchneidern, Tiſchern, Drechslern und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Er hat eine weiſſe und rauche Rinde, und treibt ſehr viel Aeſte, Zweige und Blätter, welche letztere immerzu grün, auch runder und feſter, als die Myrthen-Blätter, dicke und glänßend ſind, ſie haben aber einen widrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geſchmack; ein iedes Blätlein iſt gedoppelt, alſo daß man es leicht mit einem Feder-Meſſerlein kan von einander theilen; Das obere Theil iſt grün und glänßend, das untere Theil aber ſubtil und gelblich. Die Blüthe iſt grünlich und erſcheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, ſondern an einem gantz von derſelben abgeſonderten Orte hervorkommt, ſiehet röthlich, ſchier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieſer Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck ſowohl als die Gänge um die Parterren damit einzufaſſen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, ſo wird er zwey Fuß hoch, und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere oben und an den Seiten nach der Schnur zugeſtutzet; Bleibt er aber einzeln, als ein Baum ſtehen, ſo kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Geſtalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter ſollen das Erdreich, ſonderlich aber die Korn-Felder trefflich düngen; nicht weniger die Obſt-Bäume ſehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entbloſſet, ſie mit den Abſchnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen iſt ſeine Blüthe höchſt ſchädlich, dahero dieſes Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen iſt. Der **niedrige Bux-Baum**, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfaſſung der Luſt- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geſchiehet durch Zerreiſſung der Stöcke, worbey man fleiſſig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelaſſen werde, weil er alsdenn weit beſſer wächſet, als wenn er ohne Wurtzel geſetzet wird. Um Bartholomäi iſt die beſte Zeit denſelben zu ſetzen; verſäumet man aber ja die bequeme Herbſt-Zeit, ſo kan es auch etwas zeitig im Frühling geſchehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden iſt, denn ohne dieſelbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einſetzet, ſo kan man ihn vorher etliche Stunden ins Waſſer legen, hernach von einander ziehen in kleine Theile abſondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche ſich gerne darein flechten, und ſonſt nicht leichtlich auszurotten ſind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, ſo einer Spannen tieff gemacht ſeyn müſſen, alſo nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche

machen

Advertisements.

Wanted Situations.

Advertisements are inserted under this heading at the rate of 1s. per line, or 6s. per inch, per week.

nen; sondern auch der daraus mit siedenden Wasser bereitete, auch sodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermischte Tranck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es sollen zu dessen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere Anlaß gegeben haben, die, als sie des Taags davon gefressen, zur Nacht darauf, wider Gewohnheit, gantz wachsam und munter gewesen, welcher Sache ein Geistlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, diese Frucht gefunden, und weil er gemuthmasset, ob solches die Ursache ihrer Wachsamkeit, wenn sie etwa davon gefressen, hat er diese kochen lassen und davon getruncken, da er sich ebenfalls gantz ermuntert darauf befunden, nach welchen Versuch alsdenn dieser Tranck von Zeit zu Zeit immer gemeiner worden. Vor diesen Geistlichen sollen die Türcken in einem absonderlichen Gebet, wegen solcher Erfindung täglich bitten. Hiervon siehe Olearii Persische Reise-Beschreibung p. 399.

Caffee-Baum, ist ein Baum, welcher in dem glückseeligen Arabien, und vornemlich in dem Königreich Hyemen wächset, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich sein Stam niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutze dicke ist. Er träget durchs gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, also, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ablesen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er fast den Spindel-Baume gleich, ausgenommen, daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beständig grün sind. Die Früchte nennet man, ihrer äusserlichen Gestalt nach,

Caffee-Bohnen, diese sind ablänglicht-rund und von einer weißlicht-gelben Farbe, aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äusserlich wie Lorbeeren aussehen. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reiff als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darff man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden; wordurch die denen Arabern angedichtete Beschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Boßheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder übern Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkauffen, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflantzen, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünfften verlieren möchten. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getränckе, ist erst um die Mitte des vorigen Jahr-hunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haushaltungen so gemeine worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einen eisernen länglicht-runden cylindrischen Gefässe, welches eine Caffee-Pancke heisset, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasurten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlichste ziemlich schwitzen und eine Castanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen klein gemahlen oder im Mörser zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee-Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlauffen will, das Gefässe von den Kohlen hinweg, gieffet folglich, daß sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirfft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den viertel Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, seine neue Art den Caffee zu zubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmahls wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gesetzt, diesen Tranck, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kan, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit gesünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geschmack, auch zu Stärckung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen zugerichtet worden. So soll er auch die Schärffe des Urins dämpffen, und den langwührigen Husten curiren, wenn man nüchtern zu sich genommen, den einen solchen Stand setzen, daß man lich lange Zeit der Speise entrathen davon einige Beschwerlichkeit zu Wenn man diesen Caffee lange koch

Mr. Hyndman's book is a plea for the nationalisation of land and capital. He is a Socialist, and he is not ashamed of the name. He is a Socialist of the old school, and he is not ashamed of the old school. He is a Socialist of the old school, and he is not ashamed of the old school. He is a Socialist of the old school, and he is not ashamed of the old school.

iedesmahl erſt gereiniget werden. Es hat ſolcher einen ſtarcken widrigen Geruch, und einen ſcharffen durchdringenden hitzig brennenden Geſchmack, der etwas bitter, und ſchreibet man, daß der Leopard denſelben beſonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit groſſen Unterſcheid; Der beſte muß nebſt den nurgedachten Eigenſchafften ſchön hell und weiß ſeyn, und ſich gerne zerreiben laſſen; So will man auch den wahren Campher vor dem falſchen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich aufgeſchnittenes Weitzen-Brod geleget, ſogleich zerſchmeltzet, da hingegen der falſche darauf gleichſam röſtet. Er iſt an ſich ſelbſt ſehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er ſich ſelbſt verzehre; ſo pfleget man ihn unter Pfeffer-Körner, Hirſen- oder Lein-Saamen zu miſchen. Er widerſtehet dem Gifft und Fäulung, ſtillet die Schmertzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüſſe, Fieber und andere üble Kranckheiten, daher iſt von ihm in der Medicin bekannt, das Oel, Elixir und der Spiritus vini Camphoratus.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menſchen-Hände gemachter tieffer Graben, wordurch das Waſſer aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführet und geleitet, oder auch gantze Seen und Flüſſe dergeſtalt zuſammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fiſch-Waſſern oder Teichen alſo genennet, dergleichen in oder bey Gärten ſowohl zur Luſt, als Nutzbarkeit, um ein groſſes und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Abläſſen verſehen werden, damit ſie gleich andern Fiſch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fiſchen beſetzet, abgelaſſen und gefiſchet werden mögen. Ein ſolcher Canal ſoll, auſſer ſeinen Quellen, noch von einem Bach, Fluß oder andern nahgelegenen Gewäſſer angelaſſen und mit friſchem Waſſer verſehen werden können. Siehe Teich. 3) Wird dieſes Wort auch genommen vor die Schleuſen ausgemauerte Waſſer-Leitungen und eine iede Röhre, dadurch ein Fluidum flieſſen kan.

Canarien-Hecke, iſt ein kleines verſchlagenes Behältnis mit Wachholder-Sträuchern, oder andern kleinem Gebüſche verſehen, worein man zur Frühlings-Zeit die Canarien-Vögel, beyderley Geſchlechts zuſammen wirfft, und ſie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche ſetzen ihnen kleine geflochtene Neſter hinein, es iſt aber beſſer, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß ſie ihre Neſter ſelbſten davon machen, und zwar aus dieſer Urſache, weil eben über den Neſt machen, das Weiblein am meiſten getreten und fruchtbar werden muß, da ſonſten, wenn es ehe zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugſam beygewohnet, etwan, weil das Männlein kranck wird, oder aus anderer Verhinderuis nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln ſolche Mühe, die man ſich gäbe, das Neſt ſelber zu machen, nicht nur vergebens, ſondern gar ſchädlich ſeyn, weil das Weiblein, wenn es recht friſch iſt, im Bauen fortfähret, bis es leget, und offt zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erſte Ey leget: Wenn man nun das Neſt ſelbſten machen will, ehe das Weiblein mit bauen nachzulaſſen begehret, iſt zu beſorgen, daß es noch immer drauf trage, und ein unförmliches Neſt mache, aus welchem die Eyer heraus fallen; Und iſt es kein Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Tage zuvor das Neſt fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorſichtigkeit aber iſt bey engen Canarien-Hecken und jungen Vögeln, welche das erſtemahl brüten, ſehr nothig, daß man nemlich, ſo bald ſie das erſte Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man ſonſten zum Neſt bauen hinein geworffen, aus dem Kaſten hinweg nehme, damit ſie nicht aus Geilheit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle und Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erſtlich aus den Canariſchen Inſeln in Spanien, von dannen in Franckreich und endlich auch zu uns in Teutſchland gekommen, wird bey uns in den Gärten gebauet. Die Wurtzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglicht rundes Knöpfflein, darinn ein länglichter innen und auſſen gantz weiſſer Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne freſſen. Einige wollen, man ſolle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von ſolchen Saamen geben, weil ſie nicht geſund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und ſagen, daß ſie dennoch friſche Vögel behielten, ob ſie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als ſolchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen ſcheinet, alſo dürffte doch wohl das rathſamſte ſeyn, daß man dieſen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgendem Artickel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieſer Saamen iſt auſſer deme ſehr gut für die Blaſen-Schmertzen, Grieß, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er geſtoſſen und mit Rocken-Mehl vermiſcht, zu einen Brode gebacken, und dem Patienten zu eſſen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Safft, von den geſchrepfften Spitzen der grünen Saat, wenn er im Wein und Waſſer getruncken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canariſchen Inſuln, von dar er urſprünglich und am erſten zu uns gekommen, alſo genannt, iſt an der Gröſſe faſt dem Diſtel-Fincken oder Stieglitze, am Rücken und Schwantz, ſo viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Zeiſig gleich, indem er daſelbſt grünlich-gelb- und ſchwartz vermiſchte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus ſchöne gelbe Bruſt, und wird am Unter-Leib etwas weislicht, die Weiblein aber ſind an der Bruſt um ein merckliches weiſſer und bleicher. Auſſer dieſer gemeinen Art findet man noch verſchiedene andere, deren einige über und über Citronen-Farb, Schnee-weiſſe mit rothen Augen, Schnee-weiſſe mit ſchwartzen Augen, Semmel-Farbe, Aſchen-Farbe, ſcheckigte, nemlich weiß und ſchwartz oder braun, auch

Stück von dem andern ab, und läſſet es ferner über Nacht trocknen. So dieſe candirte Sachen recht ſchöne Steine haben ſollen, ſo leget man ſolche offter in das Keſſelein ein, und verfähret damit auf erſterwehnte Art.

Allerley Gewürtze zu candiren: und zwar Negelein oder Würtz-Nelcken. Dieſe müſſen vorhero wohl deſtilliret werden, welches auf folgende Art geſchiehet: Man nimmt gantze Negelein, gieſſet warmes Waſſer darüber, läſſet ſie etliche Tage ſtehen, hernach deſtilliret mans, ſo ſteiget das Waſſer ſamt dem Oel herüber; Hierauf nimmt man die Negelein heraus, leget ſie auf ein Sieb und läßt ſie trocken werden, da ſie denn obgedachter maſſen candiret werden können. Das Deſtilliren geſchiehet deswegen, weil das Candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht ſchön weiß, ſondern gelblicht wird; Wer aber dieſes nicht achtet, kan ſie nur ſo gleich zum Candiren einlegen, ſo bleiben ſie ſchärffer am Geſchmack.

Die Muſcaten-Nüſſe, haben faſt gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man gieſſet warm Waſſer darüber, und läſſet ſie ſtehen, bis ſie wohl weich werden: Darauf werden ſie mit ſpitzigen Höltzlein Creutz-weiß durchſtochen, und ſamt dem Waſſer ſo zuvor darauf geweſen in einen Kolben gethan und gedeſtilliret, daß das Oel etwas davon komt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen laſſen, und zum Candiren eingelegt. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, ſo hänget ſich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, ſondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil aber ſowohl die Muſcaten-Nüſſe als die Negelein, wenn ſie deſtilliret werden, ihre Schärffe verlieren: als kan man das abgezogene Waſſer nehmen, und den Zucker zum Candiren mit abſieden, ſo bekommt, das candirte Gewürtze wieder einen ſcharffen Geſchmack.

Der Zimmet, worzu der beſte lange ausgeleſen und genommen werden muß, wird in einen Topf gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen, und alſo einen Tag und Nacht ſtehen gelaſſen, damit er weich werde, darauf ſchneidet man ihn in die Länge, und eines Meſſerrückens breit, leget die Stücklein zuſammen, umwindet ſie mit einem Bindfaden, und läſt ſie in einer warmen Stube wohl trocknen, da man ſie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Jngwer, von dem man die ſchönſten, längſten, und dickſten Zähen nimmt, wird, wie der Zimmet eingeweicht, denn ſchön abgeſchälet, in die Länge und Dicke eines Meſſerrückens geſchnitten, in der Breite aber, wie er an ſich ſelbſt iſt, gelaſſen, und wenn er wieder trocken worden, zum Candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte Jngwer, ſo mit Zucker abgeſotten, beſſer, als der rohe Jngwer, zum Candiren zu gebrauchen ſey. Die

Muſcaten-Blumen, Pfeffer und Cubeben, wie auch die Cardamomen, (welche letztere iedoch in ihren Schalen ſeyn müſſen) werden nur wie ſie an ſich ſelbſten ſind, zwiſchen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Roſen-Waſſer, ſo viel Arabiſchen Gummi, als ein drey Groſchen Stücke wiegt, laß es alles zuſammen ſieden, darnach ſchütte es in ein Töpfflein, thue die Speecereyen darein, nachdem ſie zuvor erſt eine Nacht über im Wein oder Roſen-Waſſer eingebeitzt geweſen, bedecke es mit einem Schüſſelein oder Stürtze, und kleibe es zu mit Töpffer-Leimen oder Tohn, daß keine Lufft darein kommen könne: Halte es drey Wochen in einem heiſſen Ort, ſo wird es gantz hart candirt werden. Man muß aber den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerſchlagen, ſonſten kan man ihrer nicht habhafft werden. Auf ſolche Art kan man auch eingemachte Pomerantzen, Limonien und andere Früche candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerantzen, Citronen-Schalen, Muſcateller-Birnen, Mandeln, Piſtacien und andere mehr, candiren will, ſo verfähret man alſo: Die Früchte müſſen vorhero mit Zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe Safft davon gethan, oder gar mit warmen Waſſer abgewaſchen, alsdenn mit ſchönem geläuterten und etwas dick-geſottenem Zucker geſotten, denn abgehoben, und ein wenig ſtehen gelaſſen, hernach heraus genommen, lange Höltzlein in einen Keſſel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige Safft davon ablauffe, endlich wird es in der Wärme getrocknet, und, wie obgedacht, zum Candiren eingeleget. Die

Blumen auf die beſte Manier zu candiren, nimmt man Roſen, Violen, Schlüſſel-Blumen oder Nägelein, ſchneidet das Weiſſe unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein geſottenen Zucker, wenn er noch über dem Feuer iſt. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geſchirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel ſtetig umgerühret hat, ſo nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geſchirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander ſind, und der Zucker darauf ſich anhänget, als ob er darauf geſiebet ſey, gieſſet es hernach auf ein rein Papier aus; weil ſie warm ſind, reibet ſie gelind, ſiebet alles zuſammen durch ein Sieb, ſo rein als es immer ſeyn kan, ſchüttet es hernach aus auf ein reines Tuch, und ſchüttelt es darinnen auf und nieder, bis ſich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die Blumen zu candiren iſt dieſe: Man weichet Arabiſchen Gummi über Nacht in Roſen-Waſſer, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welche man candiren will, tuncket ſelbige über und über in das Gummi-Waſſer, und läſſet ſie alsdenn wohl abtropffen, hernach beſtreuet man ſie recht dicke, an ieder Seite, mit fein geſtoſſenem Zucker, und leget ſie auf Schüſſeln, damit ſie in der Sonne trocknen, wendet ſie hernachmahls, wenn ſie trocken, auf reinen Schüſſeln um, und, wo es an Zucker mangelt, ſo erſetzet man ſolchen Mangel und Abgang. Die

Wurtzeln endlich müſſen allerdings ſo, wie die Citronen- und Pomerantzen-Schalen, candiret werden.

Caneel, ſiehe Zimmet.

zahl trächtiger Caninichen hinein setzen, welche sich in kurtzer Zeit sehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl setzen. Die jungen Caninichen, so von alten Zahmen gefallen, werden folglich in dieser Garenne auch leichte wild. Nur ist zu mercken, daß man in den ersten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahr noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verschonen müsse, wenn man dieselbige zur Verspeisung bey Mahlzeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupff-Löcher und Gebäude, wenn man sie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen ungefähr zugestopfft antrifft, nicht aufmachen, denn es ist solches ein Anzeichen, daß junge sich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn sie Speise vor dieselben zu holen ausgehet, durch Zustopffung des Baues verwahret, daß sie von dem Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefressen werden: Wenn aber die Caninichen so groß und starck worden, daß sie ihre Weide selbsten suchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit sie, wenn sie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, Indianisches Rohr, ist, wie der Nahme zeiget, ein ausländisches Gewächse, so seinen Platz in dem Blumen-Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekannt sind. Eine mit gelben gedüpffelten, die andere mit weissen, und die dritte mit schönen Mennig-rothen Lilien, oder Affodill-förmigen Blumen. Dieses Gewächs hat grosse Blätter, wie der Taback, aber glatter und licht-grüner, und treibt zwischen denenselben einen hohen Gras-grünen Rohr-mäßigen Stengel, bisweilen auch zween, oder mehr herfür; diese sind mit Gleichen oder Gelencken unterschieden, und haben ihre Blätter rings um sich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht-runde Häutlein, in welchen ein schwartzer runder Stein-harter Saame, in der Grösse und Gestalt einer Erbsen, liegt. Es erfordert dieses Gewächse eine feine luckere, reine, ausgesiebte Säge-Spän oder Holtz-Erde, Asche von Wein-Reben-Holtz, oder, (wenn mans haben kan) verfaulte Wein-Hülsen oder Trester, mit ein wenig Bach-Sand untermenget; will einen warmen Sonnen-reichen vor den Nord- und Ost-Winden befreyeten Ort haben, kan auch den Sommer über das Begiessen wohl leiden, doch daß es allemahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang gestandenen Wasser, und ohne Berührung des Stammes oder der Stengel geschehe. Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächs-Haus an einen lufftigen und doch warmen Ort, wo die geringste Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begossen werden, denn je trockener man es halten kan, je besser ist es. Die Vermehrung dieser Pflantze geschiehet auf zweyerley Weise, als durch die junge Brut und Nebenschößlinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil sie lange in der Erde liegen müssen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflantzet, und so lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher, weil er so gar sehr hart, ein wenig, doch ohne Verletzung des Keimes, aufgefeilet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Salniter und zerriebenen Schaaf-Mist vermischtes Wasser, eingeweichet, und denn Fingers tieff in ein Mistbeet gestecket, auch offters begossen werden muß. Wenn er Fingers hoch aufgewachsen, so versetzt man die Pflantzen aus dem Mistbeet in die Geschirre, stellt sie an die Sonne, und begiesset sie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich starck, so blühen sie offt noch dasselbe Jahr, wo nicht, so setzet man solche obgedachter Massen den Winter bey; was aber geblühet hat, schneidet man ab, stellet das Geschirr in die Stuben, oder ins Gewächs-Haus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit sich die Wurtzel von sich selbst zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt ist, mit Pfropff-Wachs bestreichen, und wieder einlegen kan. Die Asche dieses Gewächses heilet die um sich fressende Geschwäre, und sonderlich die im Munde, zu. Die Blätter in einem mit Wasser vermischten Eßig, oder in Wein eingeweicht, sind ein treffliches Heil-Mittel zu denen frischen Geschwären.

Cante, heisset eine schmahle von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, so auf den Rand eines Kleides oder um Halstücher und dergleichen als ein Putz genehet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, ist ein gewesener Haushahn, welchem in seiner Jugend die Geilen benommen worden, damit derselbe, wenn er auf die Mastung gestellet wird, dadurch ein kräfftigeres, nahrhafftes, und delicateres Fleisch bekommen möge, wie denn auch selbiges in der That alles Fleisch von andern Geflügel, ja das junge Hüner-Fleisch selbst weit übertrifft. Gleichwie aber dieses Vieh eines der besten und nützlichsten Einkommen, so von der Hüner-Zucht zu hoffen ist, also wollen sie, wenn eine Haus-Mutter solchen Nutzen davon zu erhalten verlanget, gantz besonders in ihrer Mastung tractiret seyn: Denn erstlich gehöret dazu, ein mit allem Fleiß vor dieses Geflügel verfertigter Mast-Stall, darinnen ein ieder Capaun sein eigenes und dergestalt enges Behältniß habe, daß sich keiner weder wenden noch rühren könne, sondern stets auf dem Bauch sitzen müsse; forne muß es vor dem Kopff und Hals eine Oeffnung haben, damit der Capaun solche heraus stecken, und gefüttert werden könne; hinten aber wird das Bretlein oder der Boden, darauf der Capaun sitzet, etwas kürtzer gemacht, daß er nicht an die Wand anstosse, sondern eine Oeffnung bleibe, damit derselbe die Nothdurfft der Natur dadurch ableeren und von der sonsten unter ihm liegenden Unsauberkeit nicht belästiget werden möge. Damit aber seine Liegerstatt desto bequemlicher sey, wird ihme etwas gelindes Stroh oder Heu untergeleget, und ehe man ihm einstellet, ihme die Federn am Kopff, Bauch, unter den Flügeln, und zwischen den Beinen berupffet, daß er weder vom Ungeziefer noch vom Unflat beschweret werde. Der Ort, wo sie stehen, muß dunckel und nicht kalt seyn, ja etliche blenden ihnen gar die

Augen,

Digitized by Google

Seine Früchte, deren manchmahl zwey bis drey, auch öfters nur eine in der äuſſerſten ſtachlichten Schale ſtecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpflein, ſondern wachſen an gantz davon abgeſonderten Orten. Er liebet einen mittelmäßigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das iſt von der Caſtanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurtzel aufſchieſſen, erzeuget, welche letztere Art vor die beſte gehalten wird, weilen ſie eher und hurtiger, auch beſſere Früchte, als jene, bringet. Dieſer Baum wird, als einer von den koſtlichſten der Eiche vorgezogen, ſowohl ſeiner Früchte, als des Holtzes halber, indem es ſeiner Feſtig- und Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder wurmigt wird, noch die Spinnen ſich daran hängen, (wo man es genugſam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen iſt; daher es in einigen Landen ſtarck zu Latten und Bretern, wie auch zu Wein-Fäſſern gebraucht wird. Der Maronen- oder groſſe Caſtanien-Baum, iſt von dem erſtbeſchriebenen gemeinen Caſtanien-Baum nichts, als an der gröſſe unterſchieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demſelben. Man pfleget ihn im Monat Aprîl in Spalt zu pfropffen, oder um Johannis in das treibende Aug zu oculiren. Der Indianiſche Maronen-Baum, welchen man, weil ſeine Frucht wider den Huſten der Pferde eine bewährte Artzney ſeyn ſoll, auch Roß-Caſtanien-Baum nennet, iſt einer von denen ſchönſten Bäumen, womit Gärten und Alleen gezieret werden können. Er breitet ſeine Aeſte weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und lange, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Geſtalt einer aufgethanen und von einander geſperrten Hand an den Zweigen zuſammen geſetzet ſind. Seine Blüthen ſind vier oder fünff Blätterigt und weiß, und kommen träublicht hervor, die Frucht aber iſt mit einer bey nahe runden ſtachlichten und fleiſchigten Schale umgeben, aber eines ſcharffen und bittern Geſchmacks. Das Holtz davon, welches ſehr weich und broſch, oder brüchig und mürbe iſt, taugt zu nichts, auch nicht einmahl zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, ſondern pur ſchwartz wird. Man ziehet dieſen Baum, wie bey der gemeinen Caſtanie bereits angewieſen worden, von der in die Erde geſteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich, und fleißiges Begieſſen erfordert.

Caſtor, ſiehe Biber.

Catun, ſiehe Coton.

Ceresson, ſuche Kappzaum.

Caviaro, heiſſet eigentlich der eingeſaltzene Rogen von einem Stör, welcher in Moſcau zubereitet, und von dar aus in groſſer Menge verführet wird. Er iſt ſchwartz-grüner Farbe, und hat einen gantz thranigen Geſchmack, dem ohngeachtet, ſoll man in Italien daraus eine Delicateſſe machen. Er wird trocken, und gleichſam in Stücken, wie auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung beſtehet in Baumöl und Eßig, ſamt ein wenig kleinen darein geſchnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter geröſteter Semmel. Man hat nach dieſer Art den Hecht- und Karpffen-Rogen, der von angenehmierer Farbe und Geſchmack, und von den Italiänern zum Unterſcheid des vorigen, ſo Caviaro negro heiſſet, Caviaro roſſo oder rubro genennet wird, zubereitet und eingeſaltzet, es iſt aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Teutſchland in groſſe Conſideration kommen.

Cauliſior, ſiehe Blumenkohl.

Cauliravi, ſuche Kohlrabi.

Cederbaum, iſt ein ausländiſches Gewächſe, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es iſt aber hier nicht die Rede von dem Syriſchen oder groſſen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen iſt, davon ſiehe Philoſoph. Lex. ſondern von dem kleinen und ſogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien ſeinen Urſprung hat, auch auf denen Bergen Iſtriens gefunden wird. Er iſt einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dicke, mit vielen Aeſten, als mit Flügeln, beſetzet, ſeine Nadeln ſtehen alle über ſich, wie die an der Fichte, deren Farbe ſie auch mehrentheils haben, ſind aber viel ſubtiler, ſchmäler und ſpitziger. Seine Frucht beſtehet in röthlichten Beerlein, an Geſtalt den Myrten-Beerlein gleich, ſo bitter von Geſchmack, und eines ſchlechten Geruchs ſind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth ausſiehet. Dieſer Baum, welcher Sommer und Winters grünet, und ſpitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes fettes und feuchtes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflantzet.

Cedro, wird insgemein der wohlſchmeckende und gut riechende Extract von den Citronen genennet, welchen man wegen ſeiner guten Eigenſchafften nicht nur, in Ermangelung der Citronen, an die Speiſen nehmen kan, und in das Getränckе, als Wein, Thee ꝛc. tropffet, ſondern auch an ſtatt eines Parfüms zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaſter-Baum, iſt ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeſte, ſo erſtlich grünlicht ſind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander ſtehen, und Sommer und Winter grün bleiben, ſind länglicht, oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äuſſerſten Aeſten zwiſchen denen Blättern wachſen kleine Stengel, woran gelb-grüne in fünff oder ſechs Blättern beſtehende Blumen hervor wachſen, welche einen guten Geruch haben, aber ſehr lange verſchloſſen bleiben, indem ſie gemeiniglich im Herbſte, zuweilen auch erſt im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachſende Frucht iſt erſtlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt ſich aber zu Anfang des Auguſti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat ſie einen dreyeckigten Kern, faſt wie ein Weinbeer-Kornlein mit einer harten Schale, und einem weiſſen Nuß-farbigen Fleiſche, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein über-

Mr. Asquith's Speech.

Mr. Asquith's speech at the Guildhall on Saturday night was a masterly survey of the situation, and it was received with the greatest enthusiasm by the large audience. The Prime Minister's reference to the Ulster question was the most important part of his speech, and it was clear that he was determined to settle the question by the end of July. He said that the Government had done its best to meet the Ulster Unionists, and that the Bill was now in its final stage. He hoped that the Lords would not reject it, and that the King would not refuse his assent. He said that the Government had no intention of using the Parliament Act to force the Bill through, and that they would be willing to accept any reasonable amendment. He said that the Government had no desire to coerce Ulster, and that they would be willing to exclude the whole of Ulster from the Bill if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Army to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Army from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Navy to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Navy from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Police to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Police from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Militia to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Militia from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Volunteers to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Volunteers from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Yeomanry to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Yeomanry from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Territorials to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Territorials from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Reserves to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Reserves from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Regulars to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Regulars from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Army to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Army from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Navy to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Navy from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Police to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Police from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Militia to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Militia from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Volunteers to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Volunteers from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Yeomanry to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Yeomanry from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Territorials to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Territorials from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Reserves to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Reserves from Ulster if that was the only way to settle the question. He said that the Government had no intention of using the Regulars to coerce Ulster, and that they would be willing to withdraw the Regulars from Ulster if that was the only way to settle the question.

Ich habe mich sehr gefreut, daß Du mir so schnell geschrieben hast. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo.

Ich habe mich sehr gefreut, daß Du mir so schnell geschrieben hast. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo.

Ich habe mich sehr gefreut, daß Du mir so schnell geschrieben hast. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo.

Ich habe mich sehr gefreut, daß Du mir so schnell geschrieben hast. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo. Ich habe Dir ja schon geschrieben, daß ich Dir nicht so schnell schreiben kann, weil ich ja nicht weiß, wo ich bin. Ich bin jetzt in Frankreich, aber ich weiß nicht, wo.

aber auch nicht allzu süß, die wohl riechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen weisse Aederlein habe. Den Tranck von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: Wer vier Tassen Chocolate trincken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen, und dasselbe in einem Chocolaten-Topff sieden lassen, inzwischen aber ein Viertel Pfund Chocolate klein reiben, und, nachdem man ein Liebhaber des Zuckers ist, vier, sechs biß acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesunder ohne Zucker seyn soll) wenn nun das Wasser kocht, so wirfft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Qvirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, so bald es in die Höhe steiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und qvirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäscht bekomme. wenn solches erfolget, so wird eine Tasse nach der andern eingeschencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, so nimmt man der Milch oder des Weins so viel, als vorhero des Wassers, zerklopffet auch wohl ein Eyer-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrockten Zucker-Brod gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpffgen, Schälgen oder Tassen, seynd kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länglicht-runder küpfferner Topff, auf einem breiten Fuß stehend, und fornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Qvirl steckt, mit welchen man die Chocolate qvirlt.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Wurtz, suche Niese-Wurtz.

Cibeben, siehe Rosinen.

Cichorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nemlich die zahme und wilde, deren Unterschied blos darinnen bestehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird und dadurch seinen natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, diese die wilde aber an Feldern, Wegen und Strassen auf Rainen und an andern rauhen Orten wächset. Die Wurtzel ist gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb, inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausgebreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Reben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tieff zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonnen zu kehren, gestalten dieselben, es sey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber, sich wiederum zusammen thun, und schliessen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Monden, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesäet, damit die Wurtzeln desto stärcker und grosser werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man lässet auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saam-Stengel samt den Wurtzeln ausziehen, und an ein lufftiges Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurtzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden sauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Oel und Eßig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frantzosen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyer-Dotter und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürtzet, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben dahero in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Strassen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenselben haben.

Cidre, also wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Getränck in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die bequemste Art klein gequetschet und der Safft davon heraus gepresset, der eben der Cidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heisset. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinen Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Wenn ich dich nicht mehr sehe,
Wird mir so bange,
Als wär' ich nimmer froh.
Wenn ich dich sehe,
Vergeh' ich vor Wehe,
Und weiß nicht wie.
O wär' ich dein,
Und du wärst mein,
Und wir wären beide
Von Herzen froh!

Januar 1. Neujahrstag. Gedenktag der Beschneidung Christi. Gedenktag der Einführung des Christenthums in Deutschland. Gedenktag der Einführung des Julianischen Kalenders. Gedenktag der Einführung des Gregorianischen Kalenders. Gedenktag der Einführung des Neujahrstages. Gedenktag der Einführung des Neujahrstages. Gedenktag der Einführung des Neujahrstages

Mr. Bidwell's paper on the Hall effect in nickel and cobalt, and Mr. Shaw's paper on the magnetic properties of nickel and cobalt at high temperatures, will be read at the meeting of the Physical Society on June 12.

The Rede Lecture will be delivered in the Senate House, Cambridge, on June 17, at 3 p.m., by Prof. Sir Joseph Thomson, F.R.S., his subject being "Recent Researches in Electricity and Magnetism."

The Croonian Lecture will be delivered before the Royal Society on June 18, at 4.30 p.m., by Prof. Sherrington, F.R.S., his subject being "Reflex Inhibition as a Factor in the Co-ordination of Movements."

The Bakerian Lecture will be delivered before the Royal Society on June 25, at 4.30 p.m., by Prof. Dewar, F.R.S., his subject being "Researches on Hydrogen and its Compounds."

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 5 will be devoted to a discussion on the Physical Properties of Iron, to be opened by Prof. Ewing, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 12 will be devoted to a discussion on Wireless Telegraphy, to be opened by Prof. Fleming, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Electricity and Magnetism, to be opened by Sir Joseph Thomson, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches on Hydrogen and its Compounds, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 31 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 31 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 31 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on April 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on May 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on June 29 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 6 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 13 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 20 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on July 27 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 3 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 10 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 17 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 24 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on August 31 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on September 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 5 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 12 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 19 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on October 26 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 2 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 9 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 16 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 23 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on November 30 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 7 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 14 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 21 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on December 28 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 4 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 11 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 18 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on January 25 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Ramsay, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on February 22 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Dewar, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 1 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Armstrong, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 8 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Tilden, F.R.S.

The Friday evening meeting of the Royal Institution on March 15 will be devoted to a discussion on Recent Researches in Solution, to be opened by Prof. Crum Brown, F.R.S.

The

hin keine andere Eigenschafft als zu kühlen und den Durst zu löschen. Wer den Cofent noch besser haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zusammen, und lasse es also mit einander abgähren, so wird man einen guten und gesunden Tranck haben. Der so genannte Kleyen-Cofent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heissen, wird also zubereitet: Man siedet Kleyen im Wasser, und seihet das Wasser durch; Wenn es kalt worden ist, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, so wird ein heller Tranck vors Gesinde daraus; Er ist lieblich zu trincken, kühlet und löschet den Durst wohl, er ist derowegen im Sommer und denen Febricitanten sehr angenehm, giebt aber eine schlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben fein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmertzhafftesten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seiten verspühret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierenden, bald mit gar verstopfften Leib vergesellschafftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Tücher oder Wärm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheinischen Brantewein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem einzigen Bissen Brod zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege.

Collation, wird genennet, da man ausser einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschafft bey dem Trunck sich ergötzet, und darneben einige Speisen auftragen lässet, die mehr zum Trunck, als zur Sättigung dienen.

Coloqvint, ist ein ausländisches Gewächse, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häuffig von sich selbsten wächset, und daher in grosser Menge an andere Orte verführet wird. Die Blätter sind gantz rauh, grau, und rings umher zerschnitten, wie die Citrullen-Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Rancken sind lang, und kriechen auf der Erden her, wie die Gurcken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstlich grün, und nachgehends gelbfleckigt, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt, und eines bittern Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbs. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr spate im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, iedoch muß, weil sie aus einem bittern schleimigten und hartzigten Wesen bestehen, und eines der allerstärcksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Säen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüsseln, darinnen die Dürschen angerichtet werden.

Commode, hieß vor diesen ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach den Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Fontangen und Aufsätze zu stecken und zu befestigen pflegte.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einmachen bestimmte kochen lässet, gesotten, mit klein geschnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel so viel Aepffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus, hierauf setzt man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser auff Feuer, welches zusammen sieden muß, leget hernach die Aepffel darein, und läßt sie darinne, aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestossenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkaltet, geniessen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfärbigen Zeug, der einen starcken gedreheten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige neñen dergleichen auch Polemit. Die gantz schmahlen hergegen, heisset man Grinetten.

Condimenta, heisset man die Gewürtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speise schmackhafft gemachet werden kan. Man theilet sie insgemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte seyn nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Nahmen haben mögen; Diesen folgen die Tuncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beyzufügen diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, so man in grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürtzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Ingber, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muscaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten seyn, theils Wurtzeln, als Ingber, Zwiebeln ꝛc. theils Rinden, als Zimmet ꝛc. theils Blätter, als Lorbeer ꝛc. theils Blumen, als Saffran, Muscaten, Capern ꝛc. theils Früchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen ꝛc. theils Säffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. s. f.

Condiren, siehe Einmachen.

Confect, darunter wird, in einem weitläufftigen Verstande genommen, der gantze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Bäumen als Kräutern, nicht weniger alle Säffte,

und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verstehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln ꝛc. bereiteten Marcipan; Die trockene condirte Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pommeranzen u. s. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. s. w. welche alle auf zweyerley Art nemlich entweder mit lauteren Zucker überzogen und Rinderfein seyn, oder sie seyn schlecht und erst mit Stärck-Mehl, und sodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candirte Sachen, als Citronen-Berge, Pomeranzen-Cräntze, Cronen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein ieder Conditer fast unzehlige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen, oder eine gantze Tafel aufzuputzen, siehe Aufsatz.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläuterten Zucker vermenget, und mit selbigen auf eine besondere Art eingemacht, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten, und zu nöthigen Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte gebraucht, daher unter eines ieden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwehnet wird; Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorhero klein geschnitten gestossen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochten Zucker vermischet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderst alles was bey Zubereitung der Conserven gebrauchet wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernechst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte giesse, bilde und zubereite; Wie sich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u. s. f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra-Allées, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Partheyen sich freywillig und ungezwungen untereinander vereinbaren, so daß einer den anderen etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen seyn alle Kauff-Mieth-Pacht-Tausch-Zinß-Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich-Wort: Ein Wort, ein Mann; oder schrifftlich aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem ieden Theile, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einen Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkänntniß von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, iedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schrifftlicher, einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts-Gelehrten Vorschrifft darzu dienen lasse.

Contra-Laufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen, einander gegen über seyn, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra-Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uberwurff, aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen. Es bedienet sich dessen das Frauen-Zimmer zu ihrer grossen Bequemlichkeit, so wohl im Hause, da dieselben sehr kurtz gemachet seyn, als auch zum Ausgehen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischet, und auf unterschiedene Art in der Medicin so wohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gepeitzten Knochen dergestalt so sauber nachgemachet werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt-gefärbten Glas verfertigte Kügelein oder Perlen, ebenfalls diesen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu diesen, bald zu jenen Ausputz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbarischen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbare vertauschet.

Corallen-Baum, ist ein Bäumlein, so bey uns in Lust- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne einzige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreiffen; Die ihm zwar den Winter über zubleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen: und wenn solches auch nicht geschichet, muß man sie abstreiffen, damit die neuen desto besser erwachsen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den gantzen Sommer durch; Sie bestehet aus fünff weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Zöpfflein; nach solcher kommt eine Corallen-färbige runde und roth-glantzende Frucht, in der Grösse einer grossen Erbsen; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein: welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieses Gewächse liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen

Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommet, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, als muß man alle Jahr Saamen einlegen, damit man stets jungen Zuwachs hat

Coriander, ist ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens träget, und einen dünnen, runden, glänzenden mit vielen Zweigen versehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine untersten Blätter kommen den Anis- oder Petersilien- die obern aber, welche kleiner, denen Camillen- oder Körbel-Kraut Blättern gleich. Die Blumen sind weiß, klein, und stehen in Kronen beysammen, wie die Petersilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und gestreifft, welche letztere, wenn sie reiff und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack haben, obgleich sonsten die übrigen Theile der Pflantze fast wie eine zerdrückte Wantze stincken. Wird also der Saame nur alleine so wohl zu Artzneyen, als auch vielfältig ins Brod mit gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine gifftige Schädlichkeit mit sich führen soll, so muß man ihn in einem irdenen Geschirr mit guten scharffen Wein-Eßig übergiessen, und darinnen vier und zwantzig Stunden beitzen, nachgehends aber den Eßig davon abgiessen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden lassen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden gesäet, und muß bey dürrem Wetter begossen werden. Nachdem er im Julio und Augusto geblühet, und bald darauf reiff worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens ist, an einem lufftigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre frisch gesäet werden muß, der übrige aber obbesagter massen eingebeitzet, und verbessert.

Corinthen, werden die kleinen Rosinen genennet, die anfangs um Corintho gewachsen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis sie die Christen glücklich anderwerts fortgepflantzet; da denn jährlich ein grosser Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Rosinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Herlsken-Baum, welscher Kirsch-Baum, Thierlein- oder Zieserleins-Baum genennet wird, ist ein ziemlich hoher, und in viele Aeste sich ausbreitender Baum, dessen Blätter länglicht sind, und den Blättern des schwartzen Schißbeer-Holtzes gleich sehen, welche, wenn sie noch jung und zwar bald, nachdem sie ausgeschlagen, abgepflücket und im Schatten getrocknet werden, einen angenehmen, und den so genannten Kayser-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben sollen. Von dem wilden Cornel-Baum siehe Rhein-Weide. Die Rinde dieses Baumes ist schwartzgrau mit etwas röthlichten untermengt, das Holtz weiß, fest, dicht und harte, dahero es auch meistentheils zu Kamm-Rad Zähnen in Mühlen, Axt-Helmen, Hammer-Stielen ꝛc. gebraucht wird; Seine Blüthen, welche in grosser Anzahl hervor kommen, und an sehr kurtzen Stielen hängen, bestehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirschen, Herlsken, Thierlein, welsche Kirschen oder Zieserlein genennet werden, sind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn sie im Augusto oder September reiff werden, recht hoch- und Blut-roth, und eines säuerlicht süssen Geschmacks, wohlriechend und häuffig an einem Stiel befindlich. Der in dieser Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in sich verschlossen. Die reiffen Früchte können so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da sie denn so schön, als rechte Oliven schmäcken, also, daß man sie, wenn sie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veronischen Oliven am Geschmack und Farbe unterscheiden kan. Obschon dieser Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, so pfleget man ihn doch auch, um seines annehmlichen Frucht Geschmacks willen, in Gärten, und zwar am besten durch Pflantzung der Kerne, oder Versetzung, der von der Wurtzel aussprossenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben seyn, nur nehme man sich in acht, daß man ihme nicht mit Bienen-Stöcken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn sie von dessen Blüthe kosten, den Bauch-Fluß bekommen und daran sterben. Dieser Baum läßt sich auch sowohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Prospect, massen sein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, ist ein nicht allzuhoch gesteckter Nachtzeug, wie sich dessen das Frauen-Zimmer bedienet.

Coronopus, siehe Krähen-Fuß.

Corset, suche Courset.

Cossat, Kotsasse, Kötner, wird ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein bloses Haus besitzet, man nennet diese letztern auch Häusler, wo sie aber etwas Feld-Bau haben, werden sie Hintersassen genennet. Ihre Dienste, so sie ihrer Herrschafft leisten, geschehen blos mit der Hand-Arbeit, dahero sie auch Hand-Fröhner heissen.

Cotelettes, sind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern ꝛc. welche iede besonders abgeschnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geschabet, fein breit und dünne geklopffet, erstlich mit Saltz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Petersilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter übergossen, also aufgetra-

gen werden. Dieſe alſo zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können ſolche auf unterſchiedene Arten bey gewiſſen Speiſen warm gebrauchet werden, nemlich Kumps-Kraut, braunen Kohl, durchgeſtrichene Erbſen, Linſen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. damit zu belegen. Sie müſſen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit ſie allezeit ſafftig bleiben, worzu inſonderheit die Ripplein von Lämmern oder jungen Ziegen, weil ſie durchs Zurichten recht ſubtil werden, am beſten taugen. Man pfleget ſie auch mit Capern- und andern Soſſen (Saucen) oder auch farciret, oder angeſchlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, iſt ein von Baumwollenen Garn verfertiget Oſt-Indiſch leichtes Gewebe, deſſen man ſich beyderley Geſchlechts, zu Wäſche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in Haushaltung bedienet. Er iſt nicht nur von unterſchiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch ſchmal und breit; ſondern man hat denſelben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüſſige Gebrauch dieſer Zeuge, thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man ſchon in Teutſchland dergleichen Baumwollen Zeug auch macht, ſo behält doch der Oſt-Indianiſche allerdings den Vorzug.

Covent, ſiehe Cofent.

Coulis, heiſſet ein gantz zerkochtes und durchgeſchlagenes oder durchgedrucktes Eſſen, oder der durchgeſeigte Safft von Kalb-Fleiſch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächſen, Fiſchen ꝛc. und etlichem Gewürtze, welchen man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, ſondern auch in Eyl gute Brühen davon machen kan. Es wird aber ein ſolches Coulis folgender Geſtalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleiſch, Hüner, Tauben ꝛc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, gieſſet rein Waſſer darauf, ſetzet es zum Feuer, ſaltzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet welche, nebſt Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen und dergleichen hinein, und läſſet alles dieſes gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, ſo rühret man es fein ſtarck unter einander, und ſtreichets hernach durch ein Haar-Tuch, ſo iſt das Coulis fertig. In Böhmen und Oeſterreich heiſſet man dergleichen Coulis ein Geſtoſſenes, oder eine geſtoſſene Suppe, welche ſie mit weniger Umſtänden verfertigen: Denn ſie nehmen nur Kalb-Fleiſch mit etwas Semmel und Muſcaten-Blüthen, ſtoſſen und thun es in ein Töpffgen, gieſſen Brühe darauf, und ſtreichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, ſo darff nur ein ſolcher Zuſatz dazu genommen werden, als man den Geſchmack haben will: Als von Auſtern, Muſcheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringſten Sorten.

Courſet, Corſet, Caſchet, Coſſaklein und Camiſol, wird ein kleines leichtes und ſehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, deſſen ſich das Frauen-Volck ohne Unterſcheid bedienet, und bald im Hauſe bald über die Gaſſen darinnen gehet. Es wird aus ſeidenen, halbſeidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schoſſe, und wird damit an den Ermeln und deſſen Ausſtaffirung faſt täglich variiret.

Cours-Hunde, ſiehe Pürſch-Hunde.

Crammets-Vogel, ſuche Krammets-Vogel.

Crammets- oder Crannewets-Beere, ſiehe Wachholder-Beer.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, ſo gemeiniglich in einer gewiſſen Erhohung über dieſer und jener Sache angemachet wird; Alſo bekommet auch dieſen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fenſters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder ſchlecht von weiſſen, wie auch bunten, ſeidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder Falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen friſiret iſt.

Credentzen, ware vor dieſen mehr als zu ietzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürſtlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas ſeiner hohen Herrſchafft auf einem ſilbernen Teller präſentirte, ein wenig davon auf den Teller goſſe, und ſolches ausſchlurffte ſondern es nahm auch der Vorſchneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, ſpieſſete ſolches an die Gabel, druckte es an die warme Speiſe, und aß dieſes. Beydes geſchahe in der Abſicht, damit nicht leichte dergleichen Hohen Perſonen, in der Speiſe oder dem Trincke ein ſchädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tiſch, Schenck-Tiſch, wird dasjenige zierliche Threſor, Repoſitorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey anſehnlichen Banqveten und Gaſtereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch groſſe ſilberne Baſins, Fontainen, Gieß-Kannen, Lavors, Pocale und mancherley koſtbahre Trinck-Geſchirr ausgeſetzet werden. Oder man rangiret an deren Stelle Orgelweiſe die feinſten geſchnittenen Wein- und Bier-Gläſer, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenck-Tiſch zugeſchloſſen werden kan, öffters zugleich einen Tiſch abgeben, indem ſie ſich herunterwarts aufſchlagen läſſet.

Creme, oder wie es die teutſchen Köche nennen, eine geſultzte Milch, oder noch auf die gemeinſte Art, ein Mus, iſt ein Eſſen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Piſtacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgeſtellet wird. Eine Art von den beſten Cremen iſt folgende: Man ſetzet ein Nöſſel guten Wein zum Feuer, und läſſet ihn ſieden; Schläget inzwiſchen in ein ander Töpffgen funffzehen Eyer-Dottern, davon aber das weiſſe aufs reineſte muß weggethan werden; gieſſet einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Safft hinein, qvirlts wohl durch einander, ſchüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, gieſſet den ſiedenden Wein an die Eyer-Dottern und qvirlts beſtändig, ſonſt rinnet es zuſammen; ſetzet es darnach bey ein Kohl-Feuer, und rühret es immer; wenn es anfängt dicke zu werden, ſo

Creutz-Beere entstehen. Er wächset in Wäldern unter andern Busch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen seyn, und Creutzweise über einander lauffen. Es werden auch Creutz-Flügel genannt, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht qver über einander lauffen.

Creutz-Kraut, ist zweyerley Geschlecht, das gemeine Creutz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Zasern behängte Wurtzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmäler und kürtzer, und ist ein iedes Blätlein Creutzweiß zerschnitten, daher es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, safftig und wächst über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gipffeln der Stengel wachsen gelbknöpffichte Blumen, welche sehr bald zu grauen haarichten Saamen werden, der von der Lufft aus einander gewehet wird, und davon flieget.

Das grosse Creutz-Kraut, ist mit seinem Stengel, spitzigten und zerkerbten Blättern, gelben fünffigten Blumen, und wollichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es grösser und höher ist, auch Aschen-Farbe und breitere Blätter hat. Das erste Geschlecht wird in den Kohl- und Kreut-Gärten, auch bey den Zäunen und Mauren fast aller Orten gefunden, das andere aber ist seltsamer; Doch haben sie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauglich ist. Die zarten Blätter können den gantzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor sich selbst allein, oder auch bisweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Eßig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speise nicht nur Lust zum Essen macht, und die Würme tödtet, sondern auch denen Gelbsüchtigen sehr dienlich ist. Das Kraut nebst Epheu-Blättern klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und solche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treffliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen verfehrten Orte gleich ausziehet, sondern auch geschwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem steinernen Mörser gestossen werden muß) gepreßte und durch Fließ- oder Lösch-Papier geläuterte Safft, alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth, in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Verstopffung des Gekröses und der Leber, tödtet die Würme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus diesem Safft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerffen, Rothen-Ruhr, vielen Nasen bluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Creutz-Nahd, wird diejenige besondere Art zu nehen genennet, da man offters gantze Figuren und Bilder, insgemein aber Buchstaben und Ziffern in die Wäsche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Creutz-Stiche zu nehen pfleget, welche über den Faden gezehlet, Creutzweise zusammen gezogen, und also an einander gesetzet werden, daß sie die begehrte Figur vorstellen.

Creutz-Salbey, siehe Salbey.

Creutz-Tritt, ist eines von denen vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsam den Vordern-Tritt spaltet, und dieses geschieht, wenn der Hirsch durch den Zwang die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritte zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie fornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, siehe Grienitz.

Crone, wird der zunächst über dem Huff befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fusse, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dillen sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, grossen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, siehe Kamm-Rad.

Cron-Rasch, ist ein wollener Holländischer Zeug, der an Güte der Sarge gleich kommet, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Unterfuttern, und hat man gepreßt und ungepreßten.

Crystal, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Saffte erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als den Saamen des Stein werdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebürgen gefunden; Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deshalben zuweilen dasselbe damit zu bestreichen.

Cubeben, sind kleine, runde und dürre Körner, gleich dem schwartzen Pfeffer, doch öffters etwas grösser, und nicht so schwartz, sondern Aschen-Farb, auswendig mit einer runtzlichten Schale und kleinem Stiele versehen, inwendig aber etwas hohl und einen kleinen runden Kern in sich haltende, welcher auswendig schwartz und von innen weiß, auch dabey eines angenehmen Geruchs, und scharffen Aromatischen Geschmacks ist. Sie werden aus Java und andern Ost-Indischen Insuln zu uns gebracht, denen Einwohnern aber giebt man Schuld, als ob sie diese Frucht, ehe sie solche an andere Orte verschicken, vorhero kochten, damit man sie anderswo nicht möge nachbauen und pflantzen können. An den Kräfften sind sie etwas temperirter, als der Pfeffer, erwärmen den Magen, vertreiben

Wills.

Wills.

Ich bin nicht der Meinung, daß die Ausführungen des Herrn Vorredners, der sich mit der Frage der Kriegsgefangenen beschäftigt hat, in dieser Form hier vorgebracht werden sollten. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden.

Ich bin nicht der Meinung, daß die Ausführungen des Herrn Vorredners, der sich mit der Frage der Kriegsgefangenen beschäftigt hat, in dieser Form hier vorgebracht werden sollten. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden.

Ich bin nicht der Meinung, daß die Ausführungen des Herrn Vorredners, der sich mit der Frage der Kriegsgefangenen beschäftigt hat, in dieser Form hier vorgebracht werden sollten. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Ich bin der Meinung, daß wir uns mit dieser Frage nicht beschäftigen sollten, weil wir nicht wissen, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden.

hinter sich verkratzen und zurammlen. Die Hunde fürchten die Hunds-Dächse vielmehr, als die Schwein-Dächse, denn sie sind stärcker und beissiger, stincken auch ärger, deswegen die Schlieffer nicht so gerne zu ihnen eingehen. Man pflegt sie auf verschiedene Art zu fangen: Entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geschleiffe in der Nähe weiß, und dieselbe nach dem Holtz-Obst, oder sonsten auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpasset, und alsdenn dieselben hetzet, wozu aber gute, hertzhaffte und beissige Hunde und starcke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlassen; wie auch genugsam mit Gabeln und Prügeln versehene Leute seyn müssen, die den Dachsen anhalten, und seine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geschiehet es bey Tage, da man ihre Geschleiffe durch die Dachs-Hunde ausspüret, sie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleiffen und Gabeln fänget. Oder sie werden gar ausgegraben, worzu gewisse Instrumente, als: allerhand grosse starcke eiserne Bohrer, Hauen und Schauffeln, den Bau damit zu öffnen, und die Erde damit zu gewinnen, und auf die Seite zu schaffen, eine Zange, den Dachs damit zu fassen, heraus zu ziehen und zu halten, und dergleichen, vonnöthen sind. Dabey zu mercken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kieffer zu erwischen trachten soll, denn wo man den obern Kieffer mit der Nase in die Zange zwänget, so wird er alsobald sterben. Man pflegt sie auch mit denen sogenannten Dachs-Hauben lebendig zu fangen, oder mit Selbst-Geschossen, Schleiffen und andern Machinen sich ihrer todt zu bemächtigen. Von dem Dachs hat man folgende Jeydmännische Redens-Arten: Der Dachs hat Klauen, eine Haut, wird geschossen, gehetzet, ein- und ausgerüst, mit Schlieffern gesucht, erhält, verklüft oder verlieret sich. Das Weibgen vom Dachsen wird eine Dächsin, und der Ort im Dachs-Bau, da die Dachsen recht liegen, und ihr Lager gemacht haben ein Kessel, das Loch aber eine Röhre genennet.

Dachs-Bau, heisset das gantze unterirdische Gebäude, welches ein Dachs zu seiner Wohnung und Aufenthalt machet. Wie aber zweyerley Arten Dächse sind, also sind auch die Dachs-Baue unterschieden, wie solches oben unter dem Wort Dachs bereits ausführlicher gemeldet worden.

Dachs-Eicheln, siehe Eicheln.

Dachs-Haube, ist eine Art von Netzen, womit ein Dachs ohne grosse Mühe lebendig gefangen werden kan. Es ist dieselbe so lang und weit, als ein Korn-Sack, nur unten am Ende spitzig mit einem eisernen Ringe versehen, und von festen starcken Bindfaden gestricket. Seine Schnüren oder Maschen sind, wie an einem Haasen-Netze, woran oben die Zug-Leine, wie an einem Geld-Beutel ist. Mit dieser Dachs-Haube wird folgender Gestalt umgegangen: Wenn man nemlich durch einen gangbaren Bau, und die ausgeführte Erde oder Sand, durch Spur oder andere Merckmahle, gewiß erkundiget hat, welche Röhre am gangbarsten ist, so stopfet man die alten Röhren zu, und stellet im Herbste, wenn die Dächse am feistesten sind, um Mitternacht die Dachs-Haube in das Loch, und sperret mit ein paar dünnen Rüthlein in der Rohre das Garn von einander, hacket vor dem Eingang umher, und bindet denn die Zug-Leine an einen Strauch darneben feste an, lässet gegen den Tag früh einen andern mit ein paar Stöbern auf den Rüben-Feldern herum visitiren, wenn nun der Dachs von diesen aufgetrieben nicht erwischet wird, so gehet er nach dem Holtze und in seinen Bau, da sich denn die Haube selbst hinter ihm zuziehet, und der Dachs sich also lebendig fänget, daß er nicht wieder heraus kommen kan. Es ist diese Dachs-Haube insonderheit an denenjenigen Orten wohl zu gebrauchen, wo die Dächse in Bergen und Hügeln sehr tieffe und feste Winter-Baue haben, daß ihnen nicht wohl beyzukommen, noch dieselben füglich heraus gegraben werden können.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieffer, ist eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche auf die Dächse abgerichtet, und, solche damit zu fangen, gebrauchet werden. Sie sind einer niedrigen Statur, haben einen langen schmalen Leib, und niedrige etwas eingebogene Füßlein, damit sie desto besser im Kriechen und Schlieffen fortkommen können, sie sind allerhand Farben, doch meistens braun, Otterfarb oder schwartz, und haben glatte und kurtze Haare. Es giebt noch eine Art, welche gerade Schenckel haben, aber Stock-härig, wie die Wasser-Hunde sind. Die ersten gehen lieber in die Geschleiffe, und sind zu dem Dachs-Fang darum besser, weil sie länger unter der Erden verharren können. Die andern lauffen besser ober der Erden, gehen mit strengerm Anfall in die Geschleiffe, weil sie aber gar zu hitzig, und sich dahero geschwind abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus frischen Athem zu schöpffen. Wenn sie drey Viertel- oder aber ein Jahr alt sind, muß man dieselben an den Dachs-Bau bringen, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren lassen: So nun derselbe was gefunden, vorbiegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Ist sodann der Dachs ausgegraben oder sonsten lebendig gefangen worden, muß man solchen die Fänge ausbrechen oder abkneipen, damit er den jungen abzurichtenden Dachs-Hund nicht zu scharff angreiffen, und dieser dadurch das Hertz ein ander mahl wieder anzugehen verlieren möge; hiernächst den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erden beschüttete Rohre lauffen lassen, den Hund aber nachzukriechen anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werden möge, muß man ihme dieserwegen nicht alleine frölich und freundlich zusprechen, sondern auch denselben durch gegebenen Schweiß hierzu genossen machen. Diese Dachs-Hunde werden auch von einigen als Gröber-Hunde gebraucht, um die Haasen und Füchse, so sich währender Jaad-Zeit verkriechen, auszustöbern, oder die Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren, und auszugraben. Man hat auch grosse starcke Dachs-Hun-

Dr. Hall's Sleeping Powders.

Dr. Hall's Sleeping Powders.

Dr. Hall's Sleeping Powders.

Original Communications.

Clinical Lecture on Diseases of the Rectum.

Delivered at the Hospital for Diseases of the Rectum, by Dr. Allingham.

GENTLEMEN,—I propose to-day to call your attention to the subject of Fissure of the Rectum, a disease which is very common, and which, although not dangerous, is extremely painful, and often very obstinate to treat. Fissure is a longitudinal ulcer of the anus, and is generally situated in the posterior commissure, but sometimes in the anterior. It is usually single, but occasionally there are two or more. It is a disease which is met with at all ages, but is most frequent in young adults. It is more common in females than in males, and is often associated with hæmorrhoids. The symptoms are pain, which is generally very severe, and which is increased by the passage of the motions, and by any movement of the sphincter muscle. The pain is usually followed by a slight hæmorrhage, and is often accompanied by a sensation of tenesmus. The pain is sometimes so severe as to cause the patient to faint, and it is frequently followed by a feeling of nausea and vomiting. The pain is generally relieved by the application of cold water, and by the use of opium. The pain is sometimes so severe as to cause the patient to faint, and it is frequently followed by a feeling of nausea and vomiting. The pain is generally relieved by the application of cold water, and by the use of opium.

Clinical Lecture on Diseases of the Rectum.

Delivered at the Hospital for Diseases of the Rectum, by Dr. Allingham.

GENTLEMEN,—I propose to-day to call your attention to the subject of Fissure of the Rectum, a disease which is very common, and which, although not dangerous, is extremely painful, and often very obstinate to treat. Fissure is a longitudinal ulcer of the anus, and is generally situated in the posterior commissure, but sometimes in the anterior. It is usually single, but occasionally there are two or more. It is a disease which is met with at all ages, but is most frequent in young adults. It is more common in females than in males, and is often associated with hæmorrhoids. The symptoms are pain, which is generally very severe, and which is increased by the passage of the motions, and by any movement of the sphincter muscle. The pain is usually followed by a slight hæmorrhage, and is often accompanied by a sensation of tenesmus. The pain is sometimes so severe as to cause the patient to faint, and it is frequently followed by a feeling of nausea and vomiting. The pain is generally relieved by the application of cold water, and by the use of opium. The pain is sometimes so severe as to cause the patient to faint, and it is frequently followed by a feeling of nausea and vomiting. The pain is generally relieved by the application of cold water, and by the use of opium.

im Holtze, von Gras, Kräutern, Knospen und Laub von Bäumen: Gehen im übrigen Truppweise beysammen, ausser vom Ende des Maji, bis zu Ende des Augusti. Das Thier, welches kleiner, als der Hirsch, führet seine Jungen, wenn sie lauffen können, zu ihres gleichen. Die Hirsche sondern sich auch nicht davon, breiten sich im Gehäge von einander, und thun sich des Tages beysammen nieder. Wegen der Sommer-Hitze, und aus Furcht für denen Bremen, Fliegen und Mücken, lassen sie sich gerne in solchen Ländern finden, wo es kleine Gebürge und Thäler giebet, wenigstens suchen sie ihre Zuflucht im dicken Gebüsche. Dieses Wildpret ist nicht so gar wild als anders: Denn wenn es sich nieder gethan hat, und vernimmt etwas, so drücket es sich mit dem Kopffe vollends auf die Erden, und wartet ziemlich nahe, alsdenn fähret es im Dickigten fort und lauret wieder. Man hat eine sonderbare natürliche Feindschafft oder Antipathie zwischen denen grossen rothen Hirschen, und diesen Dam-Hirschen angemercket, dergestalt, daß, wo sich Dam-Hirsche aufhalten, daselbst die andern grossen rothen Hirsche weit davon abweichen, zu wegziehen, und ferner solche Gelegenheiten meiden. Wo aber beyderseits Gattungen, in einem Thier-Garten eingesperret, sich zusammen ernehren müssen, nehmen die grossen rothen Hirsche mit gantzer Gewalt an allen Kräfften ab, und fallen endlich gar dahin, ohne daß man hiervon die eigentliche Ursache gründlich benennen kan. Wo man sie in gesperrten Thier-Gärten hält, da sie sich jährlich wohl mehren, muß man sie im Winter, auch, wo sie nicht genugsame Nahrung finden, wohl im Sommer mit Heu und anderer Fütterung versehen. Gleichwie dieses ein angenehmes und leichte zahm zu machendes Wild ist, also ist auch sein Wildprät lieblich und delicat zu geniessen, und werden sonderlich die an der Mutter noch saugende junge Dämlein allen Wildprät vorgezogen; ihre Häute aber werden vor andern sehr estimiret, weil sie nicht nur zart, sondern auch fest und dauerhafft sind.

Damm, (Tamm) oder Teich, wie ihn die Marsch- und Holländer zu nennen pflegen, wird insgemein diejenige, theils von der Natur selbst, theils auch durch Kunst gemachte Erhöhung, genennet, wodurch entweder ein daran stossendes und vorbey fliessendes Wasser abgehalten werden soll, daß es sich nicht auf das darhinter liegende Land ergiessen könne; oder vermittelst welcher ein Fluß an seinem ordentlichen Lauff gehindert, und ihm gewisse Grentze gesetzet werden soll, darinnen er auch bey dem höchsten Wasser-Stand eingeschlossen bleiben muß: Oder vermöge dessen ein sonst kleiner und schwacher Fluß angespannet, daß er sich aufschwellen und dahero theils zur Schifffahrt, theils zu andern Nutzen bequem machen lasse; von welcher letzten Absicht wir an gegenwärtigen Orte handeln wollen, immassen diese Art Dämme auch insonderheit an denen Teichen nöthig, und werden dahero in denselben an der tiefsten Seiten, wohin die übrige Gegend ihren Hang hat, gebracht. Die Stärcke oder Dicke des Dammes muß sich nach der Gelegenheit des Teiches richten, denn ie breiter dieser ist, ie stärcker muß der Damm seyn, ist aber der Teich schmal oder eng, so erfordert er auch einen schwächeren Damm. Die Höhe des Dammes dependiret von dem höchsten Wasser-Stand des Teiches, welcher vermittelst der Wasser-Wage durch fleißiges Abwägen gefunden wird. Über gedachten Wasser-Stand darff der Damm nicht weniger, als eine Elle, und nicht leicht mehr als zwey Ellen hervor ragen. Die obere Fläche des Dammes soll der Höhe desselben gleich, der Grund oder die untere Fläche aber dreymahl so breit, als die obere Fläche seyn; zum Exempel: Man hätte durch die Wasser-Waage gefunden, daß der neue Teich-Damm vier Ellen hoch werden solte, so muß derselbe oben gleichfalls vier Ellen, unten im Grunde aber zwölff Ellen breit werden; und ist dieser Ausspruch allezeit wohl in Acht zu haben: Je flacher ein Damm angeleget, desto beständiger ist derselbe. Der Grund muß in der Mitten durchaus nach der Länge drey Ellen breit, und zwey Stiche oder eine Elle tieff ausgegraben, dieses Gräblein aber wiederum mit Rasen oder anderer guter Erde Fuß vor Fuß mit Hand-Rammeln feste ausgerammelt seyn, welche Arbeit die allernothwendigste bey einem Damme ist, indem dadurch verhindert wird, daß das Wasser im Grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen schlechten und losen Grund hat, da muß man auch wohl um ein ziemliches tieffer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder besseres Erdreich findet, und ist alsdenn am besten, man nehme die gantze Anlage des Dammes zur Breite des Grabens, nach welcher sich sodenn die Tieffe richten, und nach Proportion vier, fünff und mehr Ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze Länge und Breite des Grundes mit dem Erdreich, so man mit Spaten aus dem Teich gräbet, und in Radebergen herzu führet, fein gleich angeschüttet, und dieses immerzu mit den Hand-Rammeln fest in einander gestampfft, auch mit solchem Anschütten, (welches immer etwas schmäler geschehen muß) und Rammeln so lange continuiret, bis der Damm eine halbe Elle, über die verlangte Höhe, hoch ist, indem so viel, wegen erfolgender Nieder- und Zusammensetzung des Erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der Damm noch in die Höhe geführet wird, muß vorhero die Ablaß-Rinne in den Grund desselben geleget und dergestalt wohl verwahret werden, daß das Wasser, neben solcher, nicht durch den Damm sickern möge. Sonderlich hat man bey Verfertigung des Dammes wohl Achtung zu geben, daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem guten leimichten Erdreich mit in den Damm schütten, vielweniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem Damm ein grosser Schade zugezogen wird, gestalten er auf solche Art nach langer Zeit rinnend werden, und man alsdenn denselben mit grosser Mühe und vielen Unkosten kaum wieder zurechte bringen kan. Der Damm muß von aussen und innen mit viereckigten starcken Rasen, der fein dick und wohl mit Grase bewachsen ist, fein schräg, und wie die

Böschung läufft, aufgesetzet und angeschlagen, und das grasigte Theil des Rasens auswärts gekehret werden: Denn die Gras-Wurtzeln helffen den Damm vor das Anspülen des Wassers desto besser beschützen. Wo man Steine oder Holtz genug, und in wohlfeilem Preise hat, pflegt man die innere Seite des Dammes mit einer Mauer zu versehen, oder mit Pfälen und Pfosten oder Bohlen auszusetzen, und dadurch das Abspülen des Erdreichs durch die anschlagenden Wellen zu verhindern; wo man aber an besagten Materialien oder auch an tüchtigen Rasen Mangel leidet, oder die Unkosten scheuet, wird davor nur ein tüchtiger Näther, oder aber eine starcke Böschung gemacht, indem man auf drey Ellen Wasser-Höhe wohl zehen Ellen Böschung giebet, wodurch nicht nur der Damm befestiget, sondern auch, weil Gras darauf wachsen kan, den Fischen eine gute Nahrung verschaffet wird. Hat man nicht Rasen genug den Damm über und über damit auszusetzen, so kan man nur auf solchen, nach einem Regen, Heu-Saamen und Haber-Körner unter einander säen, und dieselbe wohl unterharcken, da er sich denn gar balde selbsten berasen wird. Wenn man den Damm mit Bäumen besetzen will, kan man am füglichsten Weiden darzu nehmen, weil sie nicht nur mit ihren Wurtzeln die Erde zusammen halten, sondern auch, da man sie alle drey Jahre zu köpffen pfleget, nicht hoch aufwachsen, mithin vor grosser Erschütterung der Winde sicher sind, und also keinen Schaden verursachen. Übrigens hat man sich noch in Acht zu nehmen, daß man das Wasser im Anfang nicht so häuffig und schnelle, sondern nur allmählich und zu unterschiedenen Zeiten, auch auf einmahl nicht allzuviel in den neuen Teich lauffen lassen, damit der Damm, welcher noch gar lucker ist, und sich nicht genugsam gesetzet hat, nicht schadhafft werden, und das Wasser durchdringen, sondern fein nach und nach sich zusammen setzen, und desto fester und dauerhaffter werden möge.

Dampff, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem schwehren Athem-holen bestehet. Es werden aber die Pferde gemeiniglich dämpffig, wenn sie ihre Streu, sonderlich die, so einmahl naß und feucht gewesen, essen. Solchem Übel abzuhelffen, soll man einem damit behafften Pferde, Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel und Birnbaum-Mistel, oder aber gepülverte Hollunder-Wurtzel unter dem Futter zu fressen geben. Oder: Man nehme acht Loth Nieß-Wurtz, und acht Loth Wachholder-Beere, mit etwas Wachholder-Holtz, lasse es in vier oder fünff Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, gebe sodenn dem Pferde viermahl unter seinem Getränckе fein laulicht davon zu trincken. Oder: Man nehme Nessel-Kraut einen Büschel, so viel man mit beyden Händen umgreiffen mag, siede dasselbe in einem Kessel voll Wasser, und thue auch so viel Gerste darein, als man in einer Hand halten mag, und lasse es mit einander sieden, und träncke das Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff soll dieses seyn: Man soll Ameissen-Nester mit allem, was darinn ist, nehmen, und sie in einem neuen Sack zusammen thun, (ie mehr man haben mag, ie besser es ist) diesen Sack soll man zubinden, in einen Kessel Wassers thun, und wohl aufsieden lassen, und wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten, soll man den Kessel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen lassen, darnach den Sack samt allem was darinnen ist, heraus nehmen, und an einer Stangen über den Kessel hängen, daß es wohl austrieffe, denn schäumet man das Unreine vom Wasser ab, lässet dieses kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein anderes Wasser, bis es dieses ausgetruncken hat.

Dann-Hirsch, siehe Dam-Hirsch.

Darm-Bruch der Pferde, siehe Bruch.

Darm-Gicht (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, ist ein hefftiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer grossen Aufblähung des Leibes und harter Verstopffung der Gedärme verbunden, darbey öffters eine Entzündung entstehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geschwinden Reiten und Erkälten her; sie wird auch durch grossen Unfleiß und Unachtsamkeit verursachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde Zirchen können oder nicht? und ob sie zu rechter Zeit Stallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blasen verstopfft werden, so blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur grosse Schmertzen leiden, sondern auch öffters plötzlich umfallen und sterben. Man kan diese Kranckheit bald mercken; Wenn die Pferde mit den Füssen scharren, niederfallen und sich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt sind, wenn sie krumm zusammen und an keinem Orte stille stehen, am gantzen Leibe, besonders aber am Geschrote starck schwitzen und nicht fressen wollen. Wie nun das beste Mittel dafür ist, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verschaffen, also darff man auf der Reise, wo sonst kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menschen-Harn, so warm er gelassen worden, eingiessen. Sonsten aber dienet folgendes Clystier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, siedet ihn wohl im warmen Wein und Wasser, thut ein halb Qvartier Baumol darein, giesset es durch den Clystier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, so ziehet es in eine Spritze, und drücket es dem Pferde wohl in den Mast-Darm. Oder nehmet ein halb Nösel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und giesset sie sodenn dem Pferde ein. Oder aber zerstosset Knoblauch, und thut zweymahl so viel Lorbeer-Oel dazu, damit salbet das Roß um den Nabel fein starck und aus allen Kräfften, so erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn grosse Blähung und Verstopffung dabey ist, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, soll man folgendes Clystier brauchen. Recp. Käß-Pappeln, Eibisch-Kraut, Bären-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, groß- und kleine Sennet-Blätter vier

Digitized by Google

vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischet, in einen Topff gethan, mit frischem Brunnen-Waser gesotten, bis daß von dreyen Maassen eine bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphœnicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermischet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und starcken Daumens dicke, bestreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, stosset es ihm wohl in den Mastdarm, es wird bald helffen. Nicht schädlich ist es, wenn man Hand und Arme mit Seifen schmieret, und so weit man kan in den Mastdarm hinein greiffet, und heraus ziehet so viel man kan, weil bey dem Ausgang meistens die Verstopffung am stärcksten ist.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten an statt der Horden auf die Darren zu legen pfleget. Es bestehen dieselben aus starcken zusammen genieteten schwartz Bleche, welches, gleich einem Durchschlag, durchlochert; sie haben den Nutzen, daß sie beständiger als die höltzernen, und sich nicht leichte zusamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufsicht, in Ansehung des Maltzes, damit dieses wegen vieler Hitze nicht so jählings und allzuviel darre. Diejenigen, denen diese Bleche so kostbar, pflegen sich statt dieser nur einiger durchbohrten Darr-Dreter zu bedienen, derer Beschaffenheit bey Beschreibung der Maltz-Darre zugleich erwehnet worden.

Darre oder Dörre, also heißt man gewisse Arten von Oefen, auf oder in welchen allerley Feld- und Garten-Früchte getrocknet, gebacken und gedörret werden. Man hat deren bey einer Land-Wirthschafft dreyerley nöthig, nemlich: Eine Flachs-Darre, eine Maltz-Darre und eine Obst-Darre, deren Erläuterung unter ihren Principal-Benennungen zu suchen sind.

Darre, ist eine Kranckheit an Menschen und Vieh, da beyde gantz nicht gedeyen, sondern fast gar ausdorren. Die Kinder, welche es mehr betrifft als erwachsene Personen, pflegt man in diesem Fall mit einer gemachten Salbe aus ungesaltzener Butter, Schwein- und Schaafs-Fett fleißig zu streichen: Denen Pferden, bey denen man es auch das Feuer nennet, sticht man vornen an der Brust das Fell durch und durch, steckt ein Stückgen Christ-Wurtzel eines Zolles lang dahinein, und lässet diese von selbst wieder heraus schwären: Bey den Vögeln, so man in den Bauern aufhält, findet man hinten über dem Schwantz ein mit Materie eingelauffenes Bläsgen, welches man nur aufdrücken, und den Ort mit etwas ungesaltzener Butter oder Hirsch-Inselt schmieren darff.

Darre, ist eine denen Wald-Bäumen höchst schädliche, und das Hartz-Holtz mehr, als das Laub-Holtz betreffende Seuche, welche die Bäume abscheulich verstellet, die Schale abtrennet, worbey die Bäume wurmstichig und dürre werden, und weil das Holtz schwammigt wird, mithin also desto eher Wasser an sich ziehet, leichtlich faulen, verderben, und an den Gipfeln einbrechen. Vor nicht allzulangen Jahren soll in Thüringen und andern Gegenden, an unterschiedenen Orten dergleichen Darre, (so man auch ein Baum-Sterben oder Holtz-Pest nennen möchte) auch in das Laub-Holtz gekommen seyn, so gar, daß gantze Flecken und Holtz-Reviere davon verdorben und verdorret seyn. Solchem Ubel nun vorzukommen, damit es die nah-gelegenen und anstossenden Höltzer auch nicht inficiren möchte, hätte man tieffe Gräben darzwischen aufgeworffen, auch die Wurtzeln von denen angesteckten Bäumen in den Gräben abgehauen, und heraus gerissen, auf daß sie die Wurtzeln der annoch gesunden Bäume nicht berühren, und gleichfalls mit der Seuche anstecken möchten, wordurch denn dieser Holtz-Pest durch GOttes Gnade gesteuret worden. Das merckwürdigste, was man dabey beobachtet, ist dieses, daß nur ein Geschlecht das steinige und nicht auch das andere, und also die angesteckte Aspe, die dabey gestandene Eiche, die inficirte Fichte, die dabey befindliche Tanne nicht angestecket.

Darr-Haus, ist ein kleines und um Feuers-Gefahr willen von andern Gebäuden abgesondertes Haus, worinnen entweder eine Flachs-Darre, oder aber eine Obst-Darre geschickt und bequem angebracht ist, wovon behöriger Orten ein mehrers.

Darr-Horden, seyn insgemein viereckige aus häselnen Gerten bestehende Geflechte, worauf das Maltz bey den Darren ausgebreitet wird. Es dürffen demnach diese nicht allzuweit löchericht geflochten seyn, damit das Maltz um so vielweniger durchfallen könne. Daß diese von mehrerer Dauer, und um so viel bequemer ausgebessert werden mögen, wenn sie durch öfftern Gebrauch eingetrocknet oder schadhafft worden, pfleget man auch viereckige höltzerne Rahmen, durch deren Mitte ein starcker Quer-Riegel gehet, mit dergleichen Gerten auszuflechten, und seyn solche, wenn sie mit Fleiß gemachet, allerdings denen Darr-Bretern vorzuziehen. Weil aber alles Holtz durch so vielfältigen Wechsel der Nässe und Hitze unbeständig und mürbe gemacht wird, giebt es an dergleichen immer etwas zu bessern, und in dieser Absicht haben einige die Kosten nicht angesehen, und Horden aus Drath verfertigen lassen, welche zwar unstreitig von besserer Dauer, aber von dem Maltzer eine genauere Aufsicht, gleich denen Darr-Blechen erfordern, indem sonst gar leicht das Maltz zu hart gedorret werden kan.

Dattel-Baum, ist ein Baum von dem man zweyerley Arten hat, nemlich den grossen und den kleinen. Der grosse Dattel-Baum, Palma major dactylifera, wächset zum häuffigsten in Indien, wird aber auch in Syrien, in Arabien, im gelobten Lande, und in Africa in grosser Menge gefunden, allwo er zu einer solchen Höhe und Stärcke gelanget, daß er die schönsten Bau-Stämme giebet. Er hat eine schiefferigte und schuppigte Rinde, und stösset am Stamme seine vielfältige Aeste herfür, welche mit Blättern besetzt sind, den Veilwurtz-Blättern gleich. Seine Blumen sind in einem Deckel oder Haut verschlossen, so zwischen denen Aesten herfür

Mr. Hall's Sketches of Irish Character, with illustrations by Maclise, Harvey, and others, is announced for publication by Messrs. How & Parsons.

Mr. Bentley will publish in a few days a new work by Mr. Hepworth Dixon, entitled *Free Russia*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Froude, entitled *Short Studies on Great Subjects*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Lecky, entitled *History of the Rise and Influence of the Spirit of Rationalism in Europe*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Gladstone, entitled *Juventus Mundi*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Kinglake, entitled *Invasion of the Crimea*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Aristotle*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Plato*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Minor Works*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Fragments*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Index*.

Messrs. Longmans will publish in a few days a new work by Mr. Grote, entitled *Table of Contents

Gesetz zur Beseitigung nationalsozialistischer Einflüsse in der Strafrechtspflege. Vom 5. Dezember 1945

Gesetz zur Beseitigung nationalsozialistischer Einflüsse in der Strafrechtspflege. Vom 5. Dezember 1945

Der Alliierte Kontrollrat hat das folgende Gesetz erlassen:

Der Alliierte Kontrollrat hat das folgende Gesetz erlassen:

Artikel I

Artikel I

Die Gesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Gesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Gesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Gesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel II

Artikel II

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel III

Artikel III

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel IV

Artikel IV

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel V

Artikel V

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel VI

Artikel VI

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel VII

Artikel VII

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel VIII

Artikel VIII

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel IX

Artikel IX

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Artikel X

Artikel X

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

Die Strafgesetze, die vor dem 8. Mai 1945 erlassen worden sind, werden daraufhin geprüft, ob sie nationalsozialistisches Gedankengut enthalten. Strafgesetze, die nationalsozialistisches Gedankengut enthalten, sind aufgehoben.

oder Mist-Wagens, daran man keine Stemm-Leisten führet, gestecket werden, damit die Räder nicht ablauffen, noch der Strassen-Koth so leicht in die Schmiere komme.

Deck-Netze, vor die Reb-Hühner, Wachteln, und dergleichen Vögel, werden entweder mit länglicht gevierten und Rautenformigen oder viereckigten Maschen oder Schmasen, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirnten Faden gestricket. Sie dörffen nicht länger, denn viertzig bis fünff und viertzig Ellen, und nicht kürtzer, denn zwantzig bis vier und zwantzig Ellen, die Höhe oder Breite aber nicht geringer als acht Ellen und nicht gröſſer als zwölff Ellen, auch iede Masche zwey Zoll weit daran seyn. Dieses Garn oder Netze wird oben mit einer, eines kleinen Fingers dicken Schnure eingezogen, und an iedem Ende die Schnur einer Elle lang herabhängend gelassen; So muß man auch an den beyden schmalen Seiten des Garns von zwey zu zwey Schuhen weit andere Schnürlein anknüpffen, damit das Deck-Garn an zwey Stangen gebunden, und von so viel Personen kan getragen werden.

Decken, oder Cammer-Matten, siehe Matten.

Defecten, (in Wirthschaffts-Rechnungen) heissen Mängel oder Fehler, welche man einem auf Rechnung sitzenden Beamten aus seinen Wochen- Monat- oder Jahrs-Rechnungen zu ziehen pflegt. Diese Untersuchung soll allzeit von einem unpartheyischen Mann, der iedoch der Sachen kundig und verständig ist, geschehen, damit keine lächerliche Mißgeburten von Defecten heraus kommen, welche man etwa nur in der Advrläſſe, an statt des Eulenspiegels durchlesen solte.

Deichsel oder Deissel, ein Haupt-Stück an dem Vorder-Theile einer Kutsche, Rüst-Wagens oder andern Fuhr-Werckes, so von zweyen neben einander gespannten Pferden gezogen wird, ist ein sechs Ellen langes, rundes, und an dem dicken Ende etwas viereckigt gehauenes Stücke Holtz oder Baum, welches zwischen den Armen an der Vörder-Achse zu stecken kommt, und daselbst entweder fest und unbeweglich eingemacht, oder aber nach Belieben zurück geschlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeschoben, denn mit einem an der Seite durch die Arme und Deichsel durchgesteckten eisernen Nagel befestiget werden kan. Die Deichsel dienet nicht nur die vor den Wagen gespannten Pferde, etwas von einander, und dieselben, indeme sie sonnen mit den Brust- und Halt-Ketten daran hängen, an dem Waagen fest, und in Ordnung zu halten; sondern auch den Wagen selbst dadurch nach Gefallen zu lencken, und wenn er in schnellem Lauffe, sonderlich wo es Berg herab gehet, damit vermittelst der Halt-Ketten aufzuhalten.

Deichsel-Eisen, ist nichts anders als ein ganzer, fast über das Knie gehender Steig-Bügel, oder eine vom Knie bis untern Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebogene, unten aber wie ein Steig-Bügel formirte breite und starcke eiserne Schiene, welche oben mit einem Riemen an der rechten Seite des Sattels festgemacht ist, und verhindert, daß die Deichsel des auf dem Sattel-Pferd sitzenden Fuhrmanns-Bein nicht beschinde, oder gar entzwey schmeisse.

Deichsel-Kette, siehe Halt-Kette.

Deichsel-Pferde, welche man auch Stangen-Pferde nennet, sind diejenigen, so man gleich vor dem Wagen an die Deichsel zu spannen pfleget. Sie werden zum Unterschied der Riem-Pferde also genennt, welche vor die Deichsel- oder Stangen-Pferde gespannt werden, wenn man drey- vier- fünff- sechs- oder mehr spännig fahren will.

Dengeln oder Denneln, heißt die Schärffen an denen Sensen und Sicheln, wenn solche nicht mehr schneiden wollen, und zu dicke worden, erstlich auf dem Dengel-Stock mit dem Dengel-Hammer wieder dünn schlagen, damit man sie hernach desto besser mit dem Wetz-Stein wieder scharff und schneidend machen könne.

Dengel-Zeug oder Dennel-Zeug, bestehet 1) aus einem höltzernen Stocklein, welches der Dengel-Stock genennet wird, und oben mit einem fest eingemachten platten Stücklein Eisen, gleich einem kleinen Amboß, unten aber mit einer starcken eisernen Spitze oder Stachel (den Dengel-Stock damit an die Erde zu stecken und fest zu stellen) versehen, auch oben und unten herum mit eisernen Rincken beschlagen ist, damit das Stöcklein nicht von einander reissen und zerspringen möge; und 2) aus einem vornen breiten und scharff zulauffenden Hammer, mit welcher Schärffe die Schneide der Sense oder Sichel, so auf dem obern platten Eisen des Dengel-Stockes liegen muß, dünne geschlagen oder gedengelt (gedennelt) wird.

Deputat, wird dasjenige genennet, was eine Herrschafft ihren Bedienten und Gesinde über ihre Besoldung oder Lohn, noch jährlich an Holtz, Getraide, Bier oder andern Getränckе, Fleisch, Saltz und andern Victualien, zu ihrer Unterhaltung bestimmet und reichen läßt. Bey grossen Haushaltungen, pflegt man auf einen Knecht oder Magd gemeiniglich sechs Scheffel, oder auch, wo es genau gesucht wird, nur fünff Scheffel Dresdner Maas Korn, jährlichen Deputats zu rechnen.

Dese, siehe Döse.

Destilliren, heisset mittelst der Feuchtigkeit oder wässerigten Materie, die flüchtigen Theile, so in einem Cörper stecken, durch Hülffe des Feuers oder der Hitze absondern, heraus ziehen, und Dunstweise in die Vorlage bringen. Es geschiehet solches auf vielerley Art, entweder durch die dazu gehörige besondere und verschiedentliche Instrumente, als die vielerhand Brenn-Oefen, Kolben, Recipienten, Retorten ꝛc. als vermittelst derer, die Dünste theils in die Höhe getrieben werden, theils gehen sie seitwerts, theils aber steigen gar unter sich, nachdem die Natur der Materie beschaffen, die hierzu angesetzet worden. Oder durch das Mittel, welches bey dem Destilliren die Ausdünstung zu wege bringt, als: hell Feuer, glimmende Kohlen, Asche, Sonne, kleiner Sand, Eisen-Feilig, Pferde-Mist, siedend Wasser, oder nur der Dampff davon, lebendiger oder ungelöschter Kalch, und dergleichen. Wiewohl man auch

durch

Advertisements.

Ausgabe A (Morgen-Ausgabe) erscheint wochentäglich Morgens 7½ Uhr, Ausgabe B (Abend-Ausgabe) Abends 7½ Uhr. Sonntags nur Ausgabe A. Preis für beide Ausgaben zusammen vierteljährlich 4 Mk. 50 Pf. Bestellungen nehmen alle Postanstalten, Landbriefträger, Zeitungsspediteure, in Berlin außerdem die Expedition SW. 68, Lindenstraße 3, entgegen.

Einzelne Nummern 10 Pf. Sonntags-Nummern 20 Pf.

Inserate für die nächste Nummer werden bis 11 Uhr Vormittags, für die Abend-Ausgabe bis 3 Uhr Nachmittags angenommen. Preis für die 5gespaltene Petitzeile 40 Pf. Größere Schrift entsprechend höher.

Redaktion und Expedition SW. 68, Lindenstraße 3.

Verantwortlicher Redakteur: Dr. Leo Arons in Berlin.

Nachdruck sämmtlicher Artikel ist nur mit Quellenangabe gestattet.

Inhalt.

Politische Uebersicht. S. 1.

Deutsches Reich. Preußen. Sachsen. Württemberg. Baden. Hessen. Mecklenburg-Schwerin. Sachsen-Weimar. Mecklenburg-Strelitz. Oldenburg. Braunschweig. Sachsen-Meiningen. Sachsen-Altenburg. Sachsen-Coburg-Gotha. Anhalt. Schwarzburg-Sondershausen. Schwarzburg-Rudolstadt. Waldeck. Reuß ältere Linie. Reuß jüngere Linie. Schaumburg-Lippe. Lippe. Lübeck. Bremen. Hamburg. Elsaß-Lothringen. S. 1–8.

Ausland. Oesterreich-Ungarn. Frankreich. Großbritannien. Italien. Rußland. Schweiz. Belgien. Niederlande. Luxemburg. Dänemark. Schweden. Norwegen. Türkei. Bulgarien. Serbien. Rumänien. Griechenland. Amerika. Asien. Afrika. S. 8–12.

Statistik und Volkswirthschaft. Arbeiterbewegung. Verschiedenes. S. 12–16.

Feuilleton. Literarisches. S. 16.

Politische Uebersicht.

Der Kaiser hat, wie wir bereits gestern kurz mittheilten, dem Reichskanzler Grafen Bülow zum Neujahrstage den Schwarzen Adlerorden verliehen. Die Verleihung dieses höchsten preußischen Ordens an den Reichskanzler ist ein Ausdruck der Anerkennung für die Leistungen des Grafen Bülow, die sich nicht nur auf die Führung der Reichsgeschäfte, sondern auch auf die Leitung der preußischen Politik erstrecken. Graf Bülow ist der erste Reichskanzler, der zugleich preußischer Ministerpräsident ist. Bismarck hatte bekanntlich das preußische Ministerpräsidium niemals übernommen, Caprivi und Hohenlohe waren nur preußische Staatsminister. Graf Bülow ist der erste Reichskanzler, der zugleich preußischer Ministerpräsident ist. Bismarck hatte bekanntlich das preußische Ministerpräsidium niemals übernommen, Caprivi und Hohenlohe waren nur preußische Staatsminister.

Der Kaiser hat, wie wir bereits gestern kurz mittheilten, dem Reichskanzler Grafen Bülow zum Neujahrstage den Schwarzen Adlerorden verliehen. Die Verleihung dieses höchsten preußischen Ordens an den Reichskanzler ist ein Ausdruck der Anerkennung für die Leistungen des Grafen Bülow, die sich nicht nur auf die Führung der Reichsgeschäfte, sondern auch auf die Leitung der preußischen Politik erstrecken. Graf Bülow ist der erste Reichskanzler, der zugleich preußischer Ministerpräsident ist. Bismarck hatte bekanntlich das preußische Ministerpräsidium niemals übernommen, Caprivi und Hohenlohe waren nur preußische Staatsminister.

Wartung nöthig hat, kommet seinen Blättern nach dem erstbeschriebenen rechten Cretischen Diptam bey nahe gleich, hat aber härtere Aeste und Zweiglein, welche etwas rauher und wollichter erscheinen. Die Blumen wachsen rings um den Stengel, wie an dem Andorn, riecht fast wie der Poley: ist aber an Krafft und Würckung dem Cretischen Diptam lange nicht gleich. Der weisse oder gemeine Diptam, welcher sonsten auch, wegen Aehnlichkeit der Blätter, so sie mit dem Eschen-Baum-Blättern haben, Eschen-Wurtz genennet wird, hat eine starcke knotigte Wurtzel, welche sich in viele Neben-Wurtzeln zertheilet. Die Stengel wachsen Ellen hoch. Die Blumen sind Purpur roth und weiß, sprenglicht und mit Aederlein durchzogen, eines scharffen iedoch lieblichen Geruchs, nach welchen in kleinen rauchen und bräunlichten Schatten ein schwartzer glantzender Saamen folget. Seine Vermehrung geschiehet durch die Wurtzel, welche im Herbst zertheilet, und also in gutem Grund fortgepflantzet wird. Er wächset auch ausser denen Gärten in Gebürgen und Wildnissen von sich selbst; und wird insonderheit die Wurtzel wider den Gifft, ansteckende Seuchen, und andere Zufälle sehr gerühmet.

Distel-Finck, siehe Stieglitz.

Distilliren, suche Destilliren.

Distillirte Wasser, siehe Abgezogene.

Ditzen, suche Brach-Vögel.

Döbel, ist ein Unkraut, welches im Getraide, sonderlich aber gerne unter dem Haber und Gerste wächset, hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Saamen, so in kleinen länglicht-runden und oben mit einer langen Spitze versehenen Körnlein, welche wechselsweise gegen einander über sitzen, bestehet, eben nicht gar feste stecket. Wenn unter der Gerste viel Döbel befindlich, so rauscht das davon gebraute Bier gar balde, und macht die Köpffe wüste.

Döbel, ein Fisch, suche Alten.

Dörnlein-Baum, siehe Cornel-Baum.

Dörre suche Darre.

Dörr-Warzen, sind gewisse also genannte Warzen, welche denen Pferden im Maule wachsen, und machen, daß dieselben nicht wohl zunehmen können, solche zu vertreiben, muß man die Warzen mit einer guten scharffen Scheere aufs kürtzeste, als man kan, abschneiden, und hernach dem Pferd das Maul mit Honig und Eßig wohl auswaschen. Man kan auch, wenn die Dörr-Warzen rein aus der Haut geschnitten, die Adern mit einem heissen Eisen berühren, hernach ein wenig gesaltzene Butter auf den Ort, da die Warzen gestanden, legen, und mit einem warmen Eisen fein hinein brennen, so wird keine Dörr-Warze mehr auf solchem Platze wachsen.

Döse oder **Dese**, ist ein Gefässe von Böttger-Arbeit, unten am Boden weit und oben etwas enger, wie ein entzweygeschnittenes und umgekehrtes Stück-Faß, auf dreyen verlängten Dauben, und also hohl stehend. Sie sind von verschiedener Grösse, und werden dergleichen sowohl zum Waschen als Backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen Backdösen anderthalben, oder zwey und mehr Scheffel Mehl auf einmahl einteichen oder einmachen kan. Man hat auch Kühldösen in Brau-Häusern, welche von ziemlicher Grösse, und oben weiter als unten sind, auch auf keinen Füssen, sondern gleich denen Bottichen auf dem Rand, den die Tauben rings herum machen, stehen. Diese werden an denen Orten, wo man keine Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke hat, zu Abkühlung des Bieres gebraucht.

Docken, zu allerley Geländern seyn die aus Holtz, Stein, Eisen, Meßing u. s. f. gemachte Verzierungen der Brust-Lehnen und niedrige Stützen, welche meistens aus Säulgen, so von unterschiedenen Gliedern zusammen gesetzet seyn, bestehen, und von den Drechslern, Bildschnitzern, Steinmetzern, bald nach ihren eigenen Gutdüncken, bald nach gewissen Regeln der Bau-Kunst ausgearbeitet werden. Wie selbige nach allen Ordnungen zu proportioniren, findet man in Sturms vollständiger Anweisung zu Pracht-Gebäuden. Ihre Höhe, zusammt den darüber liegenden Sims, muß iedes mahl die Brust-Höhe, wenn man sich etwas bücket, das ist höchstens drey Schuh ausmachen. Siehe Mathemat. Lexic.

Docht, siehe Tacht.

Dohle, (Thole) oder **Dahle**, wie sie einige nennen, ist eine Art von Krahen, fast über und über Kohlschwartz, so gar, daß, wie bey denen Raben, auch der Schnabel und die Füsse eben dieser Farbe sind; doch hat sie hinten an dem Kopff, wo der Hals anfänget, gantz graue Federn, die etwas vom Halse selbst einnehmen, recht auf die Art, wie man etliche Krähen siehet, die sich dadurch von denen gantz schwartzen Krahen unterscheiden. Ihrer Grösse nach, gleichet sie einem Häher, nur daß die Dohle an der Brust etwas dicker, und also der Häher viel schlancker und länglichter aussiehet. Sie ist von Natur diebisch oder vielmehr Geld-liebend, kan aber mit Recht nicht wohl unter die Raub-Vögel gezehlet werden, ob sie sich gleich mit denenselben zusammen hält, allermassen sie auf kein Aas oder Luder fället, sondern meistens Körner und Früchte geniesset; dahero auch dieser Vogel wegen seines wohlschmeckenden Fleisches, besonders wenn er noch jung ist, gerne zur Speise gebraucht wird. Er macht sein Nest auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürmen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neste gehoben, und ihme die Zunge gelöset wird, so kan man ihm allerhand schwätzen lernen, wie einer Elster. Er wird mit seines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (Thon) ist eine Art weißlichten, fetten und ungemein festen Erdreichs, welches am besten vor die Töpffer, allerhand Gefässe daraus zu formiren, und vermittelst des Feuers steinhart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Wasser halten sollen, dienlich ist. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil sie viel Nässe an sich ziehen, und langsam trocken werden, meistentheils sauer sind) bringen unter dem Korn viel Trespen; Weitzen und Gersten aber will gar nicht drinnen fortkommen; wenn sie auch gleich offt gedünget

Berlin, 1. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 2. Januar.

Die Börse eröffnete in fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 3. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 4. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 5. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 6. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Berlin, 7. Januar.

Die Börse eröffnete in sehr fester Haltung, da die Nachrichten über die Lage in Russland günstig lauten. Die Kurse der Russischen Werte sind gestiegen. Auch Deutsche Bahnen und Banken sind gefragt. Der Verkehr ist lebhaft.

Ausstellung, Verkauf und Vertrieb von Waaren, welche in Gefängnissen hergestellt sind, ist verboten.

Wer diesem Verbot zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark oder mit Haft bestraft.

Neben der Strafe kann auf Einziehung der Waaren erkannt werden, ohne Unterschied, ob sie dem Verurtheilten gehören oder nicht.

Die Einziehung ist auch dann zulässig, wenn eine bestimmte Person nicht verfolgt oder verurtheilt werden kann.

Die Einziehung erfolgt durch die Polizeibehörden.

Die Einziehung ist auch dann zulässig, wenn die Waaren sich nicht mehr im Besitz des Verurtheilten befinden, sondern bereits in den Verkehr gebracht sind

Die Ausgabe der Patentschriften erfolgt nur gegen Vorausbezahlung.

Die Patentschriften werden nach Erscheinen vom Patentamt zum Preise von 30 Pf. das Stück abgegeben.

Bestellungen sind an das Kaiserliche Patentamt, Berlin NW. 7, zu richten.

Bestellungen auf Patentschriften können nur berücksichtigt werden, wenn gleichzeitig der Betrag durch Postanweisung oder Postscheck (Postscheckkonto Berlin Nr. 4400) an die Kasse des Patentamts entrichtet wird.

Bestellungen auf Patentschriften, welche vor Veröffentlichung der Anmeldung oder vor Bekanntmachung der Erteilung des Patents eingehen, können nicht berücksichtigt werden.

Bestellungen auf Patentschriften, welche nicht innerhalb 6 Monaten nach Veröffentlichung der Anmeldung oder nach

Ich habe Ihnen bereits gesagt, daß ich Ihnen nicht helfen kann, und ich wiederhole es. Ich kann Ihnen nicht helfen, weil ich Ihnen nicht helfen will. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich beleidigt haben. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich verachten. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich hassen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich verfolgen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich bedrohen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich erpressen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich betrügen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich bestehlen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich verleumden. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich ehrlos machen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich unglücklich machen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich zugrunde richten. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich töten. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich ermorden. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich vernichten. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich auslöschen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt schaffen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus dem Leben reißen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Existenz tilgen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Geschichte streichen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Erinnerung löschen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Vergessenheit reißen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Ewigkeit stoßen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Zeit fallen lassen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus dem Raum werfen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Dinge verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Ideen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Gedanken verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Gefühle verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Liebe verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Freundschaft verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Menschen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Lebewesen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Pflanzen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Tiere verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Steine verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Elemente verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Kräfte verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Energien verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Schwingungen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Wellen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Teilchen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Atome verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Moleküle verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zellen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Gene verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Chromosomen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der DNA verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der RNA verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Proteine verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Enzyme verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Hormone verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Vitamine verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Mineralien verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Spurenelemente verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Ballaststoffe verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Kohlenhydrate verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Fette verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Eiweiße verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Nahrungsmittel verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Getränke verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Genussmittel verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Drogen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Medikamente verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Therapien verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Heilmittel verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Krankheiten verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Symptome verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Diagnosen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Ärzte verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Krankenhäuser verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Pflegeheime verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Altenheime verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Kinderheime verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Waisenhäuser verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Gefängnisse verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Strafen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Verbrechen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Gesetze verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Ordnung verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Unordnung verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Chaos verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Kosmos verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Universen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Multiversen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Parallelwelten verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitreisen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitmaschinen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitparadoxien verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitschleifen verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitlinien verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitpolizei verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitagenten verbannen. Ich will Ihnen nicht helfen, weil Sie mich aus der Welt der Zeitreisenden

hierauf solches Stroh, wenn es Weitzen oder Korn, mit beyden Händen, wenn es aber Gersten oder Haber ist, mit der Schütte-Gabel wohl aus- oder (wie der rechte Bauer-Terminus heißt) aufgeschüttelt, damit die Körner heraus fallen, und endlich in saubere Schütten (welche man sogleich an behörigen und trockenen Ort in der Panse oder sonsten, schaffen muß) gebunden und geknebelt, welches Anlegen, Abdreschen und Aufbinden so offte-wiederholet wird, als viel der Vorscheln oder Vorschlagen vorhanden sind. So offt man mit dem Abdreschen eines solchen sogenannten Strohes fertig ist, muß man auch allemahl das übrige und kurtze Stroh, so nicht mit in die Schütten gebunden werden kan, absonderlich zusammen und bey Seite rechen, wovon man nachgehends die Wirr-Bunde (oder Wurm-Gebünde) und Aehren-Gebünde machet. Drittens, wenn also ein halb Schock, oder so viel man auf einmahl angeleget abgedroschen ist, wird das Ausgedroschene mitten auf der Tenne dünne ausgebreitet, die Aehren und Stürtzeln fein ab- und zusammen gerechet, so das Kleine oder Abrechling von den Bauren genennet wird. Zum vierten muß man das von dem Kleinen gesäuberte Getraide mit einem Fliederwisch, welcher an eine vier bis fünfftehalb Ellen lange leichte Stange gebunden ist, fleißig überkehren und abfliedern, damit die von dem Rechen zurücke gelassene Aehren und Stürtzeln vollends heraus kommen, welches die Bauren Uberkehr nennen. Fünfftens wird das solcher Gestalt etwas reine gemachte Getraide erstlich durch das grosse, und hernach durch das kleine Aehren-Sieb geräutert, damit das übrige Grobe vollends in solchem zurücke bleibe, und zu der Uberkehr geschüttet werde, das durchgefallene Getraide aber wird auf der Tenne mit dem Umgewandten, und die Zancken in die Höhe kehrenden Harcken oder Rechen, etliche mahl, so offt es nemlich die Nothdurfft erfordert, aufgeworffen, damit das annoch darin befindliche unreine Zeug in die Höhe, und zu oberst obenauf kommen möge, welches von den Bauren Umwenden genennet wird; nach iedesmahligen Aufwerffen aber werden vors sechste die Körner mit einem Stroh-Seile, das man zwischen den Zancken eines Rechen hängen hat, von einer Seite zur andern aufgerühret oder aufgerüsselt, (welches die Bauren Aufgerieben heissen) und gleich darauf, siebendens das oben liegende gröbste Zeug mit dem Fliederwische abgefliedert, und ebenfalls zur Uberkehr gethan; welches Aufwerffen, Aufreiben und Abfliedern also etliche mahl wiederholet wird, damit das Getraide zum Wurffen oder Worffeln desto reiner werde. Achtens, nachdem nun so viel, als zu einem Aufheben nöthig, nach und nach ausgedroschen, und auf vorher beschriebene Art, durch Abrechen, Aussieben, Umwenden, Aufreiben, und offtmahliges Abfliedern aus dem Gröbsten reine gemacht worden, wird endlich das Worffeln oder Wurffen vorgenommen, indem das Getraide mit einer Schauffel gegen den Wind zu, an den andern Ort der Scheun-Tenne fein in die Höhe hingeworffen wird, damit sich die Körner aus einander theilen, und der Wind die Spreuer davon absondern und zurücke wehen könne. Ist des Windes zu wenig, so muß man das Gewurffte desto öffter mit dem Fliederwisch abkehren; ist aber dessen zu viel, so müssen die Scheun-Thore nicht allzuweit aufgemacht werden, daß der Wind nicht allzustarck auf die Scheun-Tenne gehe, weil er sonsten das geringe Getraide zu starck unter die Spreu oder Spreuer verwehen würde. Wenn der Hauffen gantz gewurfft ist, so beschauet man das gewurffte oder geworffelte Getraide, wie weit es rein ist, und so weit lässet man dasselbige vor sich liegen, und nimmt das andere um dieselbige Gegend etwas über die Helffte wiederum ab, stösset es mit dem Rechen wieder hervor an den vorigen Ort, (doch, daß die Spreu vorhero bey Seite geschaffet werde) wurfft es wieder aufs neue, und fliedert es wieder ab, da es denn wie vorhero, so weit es reine ist abgenommen, und mit diesen Wurffen und Abnehmen vier, fünff und mehrmahlen wiederholet wird, nachdem nemlich der Wind gehet, und das Getraide sich balde reine machen lässt. Zum neundten, nach dem letzten mahl Wurffen, und wenn die Spreuer völlig in einen Winckel über einen Hauffen gekehret worden, nimmt man das allervorderste zu Saamen ab, und lässt das übrige durch die Korn-Kolle oder Fege lauffen, (welche hauptsächlich nur zu Korn und Weitzen gebraucht wird) damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle. Damit aber zehendens das Getraide noch reiner werde, pfleget man es ferner erstlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben Raden-Sieb zu sieben, wovon das Durchgefallene den Nahmen des geringen Getraides bekommt, so dem Vieh zum Futter dienet. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemessen, den Dreschern ihr Lohn davon ertheilet, der Rest gesackt, und von den Dreschern ab- und an gehöriges Ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeschüttet, und anfänglich die Woche zwey bis drey mahl, nachgehends aber, bis es recht trucke wird, wenigstens alle Wochen einmahl fleißig gewendet wird. Die beste Zeit zu Dreschen ist im Winter, und bey trockener Zeit, indem das Getraide bald nach dem Einführen, und bey feuchtem und gelinden Wetter zähe wird, und die Körner nicht gerne losgehen, dahero man auch, wenn man Korn und Weitzen ꝛc. zu Saamen haben will, so viel als man nöthig hat, zu vorschlagen, und die vorschlagte Garben mitlerweilen auf die Seite zu schaffen, und zu bequemerer Zeit auszudreschen pfleget. Weil auch ein Landwirth, nechst dem langen oder Schütten-Stroh, auch Futter-Stroh, besonders den Winter über, benöthiget ist, so lässt derselbe iezt Korn, hernacher etwann Gerste, ferner Haber, denn Erbsen, Wicken, Linsen, Weitzen ꝛc. abwechsels Weise dreschen; wie viel und in welcher Ordnung aber, lässt sich ohnmöglich vorschreiben, sondern es wird solches einem ieden der Marckt selbsten lehren. Dieweil aber diese beschriebene Art zu Dreschen nicht anders, als durch etliche gewisse dazu angestellte Personen verrichtet werden muß,

Mr. Hunt

Mr. Hunt

geben: Die Schocke von dieſem oder jenem Getraide ſollen alle gleich-ſcheffeln, ohne auf den Unterſchied des Bodens, der Düngung oder auf andere Umſtände ein Abſehen mit zu haben. Wo aber eine eigenſinnige und bizarre Herrſchafft iſt, welche einem Beamten keinen Boden-Riß oder Einmaß am Getraide in ſeiner Jahrs-Rechnung paßiren laſſen will, iſt es vor dieſen beſſer, wo dergleichen Kerb-Holtzer nicht gehalten werden, indem er durch einſeitiges Aufſchreiben allem durch das Einmeſſen und Eintrocknen ſich ereignenden Mangel, und ihm daraus entſtehenden Verdruß gar leichte zuvor kommen kan.

Dreſcher-Haus, alſo werden in einem Dorffe oder bey einem Ritter-Gute alle diejenigen Häuſer genennet, deren Beſitzer, ſie ſeyn gleich Eigenthümer davon, oder ſitzen nur zur Miethe darinnen, auf dem Ritter-Guts-Hofe, um einen gewiſſen und beſtimmten Lohn zu dreſchen gezwungen ſind.

Dreſcher-Lohn iſt dasjenige, was denen Dreſchern vor ihre ſaure Mühe und Arbeit zum Lohne gegeben wird. Und das geſchiehet entweder mit Gelde, wenn ſie nemlich nach dem Tage-Lohn, (welche Art aber einem Hausvater nicht wohl zu rathen iſt) oder um einen gewiſſen Theil vom Aufheben, als um den zehenden, zwölfften bis ſechzehenden Scheffel dreſchen, nach welcher letztern Art ſie gemeiniglich das Lohn ſowohl von gutem als geringen Getraide pur nur in guten Körnern, nach Gewohnheit oder dem Herkommen gemäß, entweder geſtrichen oder gehäufft, oder aber, welches das gemeinſte, nur mit dem halben Hauffen bekommen: Daß man ihnen aber ſolches (wie ſie einiger Orten entweder aus Nachläßigkeit oder Connivenz ein Recht erhalten zu haben vermeinen) von dem Vorſprung geben ſollte, wäre wider die Billigkeit, und iſt dahero auch nicht zu ſtatuiren.

Dreſch-Flegel, oder ſchlechtweg **Flegel**, auch **Driſchel** genannt, iſt dasjenige Inſtrument, womit die Körner aus den Aehren oder Hülſen auf der Scheun-Tenne ausgeſchlagen, oder ausgedroſchen werden. Es beſtehet ſolcher aus einem dritthalb Ellen langen, etwas mehr als Daumens dicken Stecken, von Häſeln- oder Hollunder-Holtze, welcher die Hand-Ruthe genennet wird, und aus dem Flegel ſelbſt, welches ein rundes Stücke Büchen-Holtz, vier und zwantzig bis ſieben und zwantzig Zoll lang, und an dem einen Ende drey Zoll dick übers Creutz, an dem andern aber, wo die lederne Kappe drüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten ſoll, vom Stamm-Ende des Buch-Baums gemacht ſeyn muß. Dieſe beyden Stücke haben iedes ſeine beſondere lederne Kappe, wovon das eine die Ruthen-Kappe, das andere die Flegel-Kappe genennet wird, und ſind an dieſen beyden mit zwey ledernen Neh-Riemen befeſtigten Kappen, durch ein ſtarckes ledernes Mittel-Band, welches gleichſam die Charniere giebt, zuſammen gefüget, damit der Flegel bey Schwingung der Ruthe hinfalle, wo der Dreſcher will.

Dreſch-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Dreybeinig Faß, ſiehe Döſe.

Dreydratig, wird dasjenige wollene Garn genennet, da einen ſolchen Faden drey gewöhnliche einfache Fäden ausmachen.

Dreyer, iſt die bey uns bekannteſte kleine Scheid-Münte, welche drey Pfennige in ſich hält, daher auch ſein Zeichen, womit er in der Rechnung bemercket 3. Pfennige iſt. Es gehen derer 4. auf einen Groſchen, folglich machen 64. einen Gulden, 96. hergegen einen Reichsthaler aus.

Dreyfaltigkeits-Blume, Freyſam-Kraut, kriechende Viole, auch **Stieff-Mütterlein** ſonſten genannt, iſt ein niedriges, aber ſeinen Farben nach, holdſeliges Blümlein, welches iedoch keinen Geruch hat; beſtehet aus fünff Blätlein, davon die oberſten beyden Purpur-Farb, die mittlern zwey weiß, und das unterſte gelb iſt, hat einen dreyeckigten inwendig holen Stengel, das Kraut aber rundlichte und ausgekerbte Blätter. Man findet ſie ſowohl auf dem Felde, als auch, wiewohl mit einiger Veränderung, in denen Gärten, und blühen ſolche in denen Monaten Junio und Julio. Sie werden geſäet, oder von Zertheilung der Stocklein fortgepflantzet, und im Frühling im wachſenden Monden in eine gute luckere und feuchte Erde verſetzt. Diejenigen Saam-Körnlein, ſo zu nächſt am Stiel bey den Schötlein liegen, ſollen am beſten ſeyn; ihre zarte weiſſe Wurtzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß iſt ein breit geſchlagener runder und mit dreyen Füſſen verſehener eiſerner Ring, worauf man Keſſel oder Pfannen übern Feuer zu ſtellen pfleget.

Dreyling, iſt ein höltzernes Gefäſſe oder Art eines Bierfaſſes, welches ſechzig Meßkannen hält, daß alſo drey Dreylinge ſo viel als ein Viertel von hundert und achtzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewiſſe Portion Brod zu nennen, wie man ſie bey den Beckern hieſigen Orts gemeiniglich vor 3. Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymahdig, Dreymättig, werden diejenigen Wieſen genennet, welche offt gewäſſert und gedünget werden, oder ſonſten etwan niedrig an einem gewächſigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geſchwinde aufwächſt, folglich dergleichen Wieſen dreymahl gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erſte Gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wieſen pfleget man das erſte mahl gleich nach Pfingſten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyſpännig heißt, wenn man mit dreyen Pferden fähret, alſo, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichſel, und das dritte auf der Wildbahne, neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichſel-Pferden her, an einem einzelnen Ort-Scheit angeſpannet iſt, und an den Riemen geleitet wird.

Driſchel, ſiehe **Dreſch-Flegel**.

Dritte Art, ſiehe **Arten**.

ed by Googl

Bad Kissingen, 1. Januar 1933.

Bad Kissingen, 1. Januar 1933.

Bad Kissingen, 1. Januar 1933.

es selten einen ordentlichen Stamm treibet. Das Holtz ist fest und hart, hat aber in der Mitten einen kleinen weissen Kern, wie das Hollunder-Holtz, aber bey weiten nicht so starck. Die Rinde ist licht-braun oder rothlicht, die Blüthen weiß, und die Beere, wie obgedacht, roth. Die Blätter sind dreytheiligt, fast wie das Ahorn-Laub, aber an dem Rand herum nicht so ordentlich, sondern gantz verwirrt, zerkerbt, dichte, und auf der obern Seite dunckel-grün und glatt, auf der untern aber hell-grün und rauch, wie Sammet anzugreiffen.

Drücken, nennen die Jäger, wenn sich ein Hause oder ander Thier gantz auf die Erde niederleget, und den Kopff niederbücket, um nicht gesehen zu werden.

Druckwerck ist eine Machine, welche, wenn sie groß, zu den Wasser-künsten, klein aber zu den Feuer-Spritzen und einigen Brunnen gebrauchet wird. Sie bestehet aus zweyen Meßingen Stieffeln, deren ieder unten im Boden mit seinem besondern Ventil versehen ist. Wenn ein solches Ventil durch Aufziehung des Druck-Stempels geöffnet wird, so ziehet dasselbe viel Wasser in die Röhren, schliesset sich aber, so balde man den Druck-Stempel niedergedrucket, wieder zu, dergestalt, daß das eingezogene Wasser, vermittelst eines andern etwas höher in der Rohre befindlichen Ventiles, endlich mit Gewalt oben hinaus getrieben wird.

Drüsen, sind an den Pferden Beulen oder Geschwüre, die sie an der Kehle (dahero auch diese Kranckheit von einigen die Kehlsucht genennet wird) und sonst an- und neben dem Halse bekommen, und anfangen zu husten, auch gleichsam rotzig werden, daß ihnen der Unrath zur Nasen heraus läufft. Es ist dieser Zustand nicht so schlimm, als der Rotz, und wird von demselben leichtlich also unterschieden: Man darff einem Pferde nur die Nasenlöcher, so lang man kan, feste zudrücken, und ein Tränck-Faß oder ander Gefäße voll Wassers unterhalten, sodenn aber, wenn man das Pferd loslässet, und dasselbe auszuwerffen anfänget, fleißig Achtung auf solches geben, ob die aus der Nasen kommende Materie im Wasser schwimme oder nicht; ists das erste, so sind es nur die Drüsen, fället aber die Materie zu Boden, so ist das Pferd rotzig. Die damit behaffte Pferde stecken andere gesunde leichtlich damit an, doch sind sie im Winter nicht so sehr damit geplagt, als im Sommer. Diesem Ubel abzuhelffen, nimmt man Honig, Zwiebeln und alt Schmeer, lässet es mit einander sieden, und schmieret die Beulen oder Drüsen des Tages zweymahl damit, so warm man es an der Hand leiden kan, wenn sie denn weich werden, drucket man sie mit den Fingern wohl aus, falls sie aber von sich selbst nicht aufbrechen wolten, so öffnet man selbige mit einer Fliethe, reisset das Loch ziemlich weit, daß man es reinigen kan, hält auch das Pferd um den Kopff und Leib fein warm, und giebt ihm das Futter in einer Mulden oder Fasse auf die Erde, daß es sich bücken muß, so wird es desto eher von ihm schiessen; im Fall es aber nicht fort wolte, so ziehe man dem Pferde unter den Augen einen Sack ohne Boden über die Nase und das Maul, nehme glüende Kohlen in einen Topff oder Pfanne, thue Wermuth, Weyrauch und Rauten darauf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Nasenlöcher gehe; wenn dieses zwey oder drey mahl geschehen, so wird der Unrath von ihm schiessen. Andere beräuchern das drüßigte Pferd mit der äusserſten weissen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Hornissen-Nestern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Nasenlöcher gehen könne; und also wiederholen sie es drey oder vier mahl. Etliche schälen auch vier Häupter Knoblauch gantz reine, zerstossen solche wohl, thun Pfeffer daran, und giessen beydes in laulichten Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es sodenn mit Wermuth. Für die harten Drüsen wird rother Knoblauch, Meer-Rettich, Calmus, schwartzer Kümmel, Ebereschen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zusammen fein wohl in dem Wasser gekocht, und dem drüßigten Rosse laulicht eingegossen. Uberhaupt ist zu mercken, daß in aller Drüse oder Kehlsucht den Pferden keine Ader zu lassen, weil es höchst schädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß so bald die Drüsen rinnend werden, es sodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, siehe **Mausöhrlein**.

Duchstein, **Duckstein**, **Tuchstein**, ist der Nahme eines berühmten weissen Bieres, welches zu Königslutter im Braunschweigischen Gebieth, ohnweit Helmstädt, gebrauet, und wegen seiner Güte häuffig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen soll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Wasser zum Brauen nimmt, sehr viele Duck- oder Toff-Steine gefunden werden.

Dudelsack, siehe **Bock-Pfeiffe**.

Duhm-Pfaffe, **Thum-Pfaffe**, suche **Blutfincke**.

Dünckel, siehe **Dinckel**.

Düngen heisset, einen durch vielfältiges Bestellen und Frucht-Tragen gleichsam ermüdet- und entkräfftеten, oder einen von Natur magern und sandigen Erdboden, durch gewisse Mittel, welche der Dünger oder Dung genennet werden, dergestalt verbessern, daß er dadurch neue Krafft und Hitze bekomme, den ihm anvertrauten Saamen desto vollkommlicher auszubrüten, und das in ihm steckende Gewächse in die Höhe schiessend zu machen; welche Art den Erdboden zu verbessern die Düngung genennet wird. Wenn und wie solche auf denen Feldern und Wiesen in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen ꝛc. vorzunehmen, davon ist unter dem Wort Düngung mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder **Dung**, wird alle diejenige Materie genennet, womit sowohl der von Natur schlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Frucht-Tragen seiner natürlichen Würckung und Nahrungs-Krafft beraubte Erdboden verbessert und zu seiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigen-

schafft

schafft die Frucht, so darauf wachsen soll, zubereitet wird. Unter dem Wort Dünger wird vornemlich der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferch, oder Mist von allerhand bey einer Hauswirthschafft nöthigen und nützlichen Thieren verstanden: Davon das Wort Mist, ingleichen Mist-Statte nachzuschlagen. Ein besonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Gestalt zubereitet: Man läßt nemlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tieff machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Mist einer halben Elle hoch darein thun, auf diesen eben so hoch Schaaf-Mist, denn gleich so viel Wein-Treſter darauf werffen, hiernächst noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermanglung so viel Wasser darüber giessen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet seyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Mist nebst einer Schicht Wein-Treſter geleget, und also fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieſer Mist muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch ausser dem gewöhnlichen Mist noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder solche mit dem Vieh-Mist vermenget, und sind, dem A. B. C. nach, folgende: Asche, sowohl gemeine, als Laug- und Seiffensieder-Asche die in schweren dohnigten Feldern zwar gut ist, aber nicht lange nachhält; Baum-Laub, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Mist-Stätten eingestreuet, und also unter den Mist gebracht wird; Düng-Lauge, wovon unten ein mehrers; Erbsen und Feld-Bohnen, wenn solche, gleich nachdem sie verblühet, wieder umgerissen und untergepflüget werden, welche Art zu düngen entweder, wo man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieſer nicht ohne grosse Kosten und Verſäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld zu schaffen wäre, nützlich zu gebrauchen ist; Garten-Geniste, als Jäte-Gras, und was sonsten von Stengeln, Blättern und dergleichen ohnedem weggeschmissen wird; Gassen- oder Strassen-Koth, welcher bey nassem Wetter zusammen geschauffelt, kurtz Stroh oder nur gedachtes Gartengeniste eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegen gelassen wird, bis er von der Sonnen, Lufft und Regen also durchwürcket, daß er zu gebrauchen dienlich seyn möge, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Feldern verspühret wird; Gerber-Lohe, welche man vorhero ein paar Jahr oder länger verliegen lassen muß, ehe man solche in den Gärten gebrauchen kan; Haus-Gebricht, Hobelspäne, Horn-Späne, und andere Abgänglinge von Hörnern und Thier-Klauen; Kalch; Leder in Wasser geweichet, da denn dieſes eine gute Düng-Lauge giebt; Leim-Wände von alten Gebäuden, sonderlich von Backöfen, Menschen-Koth, Mergel, der in zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen schaffet als aller anderer Mist; Ofen-Ruß; Pferch von den Schaafen; ausgestochene Rasen, wenn man solche zu Hauffen schläget, und ein Jahr lang liegen läſſet, da sie denn in seichten, sandigt und steinigten Aeckern, auch in mager-werdenden Hopffen und Weinbergen gute Dienste thun; Säge-Spane von den Schneide-Mühlen, welche den Acker sehr mürbe, aber nach einiger Meinung sehr sauer machen; Salpeter, welcher viel zu der Fruchtbarkeit des Erdbodens beytragen soll, wie von alten Zeiten her davor gehalten worden, immaſſen schon Virgilius Georg. Lib. I. ingleichen Columella de re rustica Lib. 2. cap. 10. bekräfftigen, daß die Alten den Saamen mit Salpeter fruchtbar gemachet, wovon unter dem Wort Düng-Lauge weiter nachzulesen; Schlamm aus Teichen, Gräben und Dumpffeln, welcher ebenfals ein Jahr lang über einander liegen muß, wenn man solchen mit Nutzen gebrauchen will; Stoppeln, indem sie gleich nach der Erndte untergepflüget werden; Tannen oder Nadeln von Kiefern-Fichten- und Tannen-Holtze, welche, wo Stroh-Mangel vorhanden, zusammen gerechet, und zur Streu gebrauchet werden, aber bey weitem nicht so gut düngen, als der Stroh-Mist. Walck-Haare, welche auf denen Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher abgehen, und eine bessere Düngung als die Gerber-Lohe geben ꝛc. siehe Mist.

Düng-Lauge, ist ein gewisses zubereitetes Wasser, darein einige den Saamen, ehe sie ihn unter die Erde bringen, behutsam einweichen, und halten davor, daß dieſes nicht nur die Stelle der gemeinen Düngung vertrete, sondern sie noch übertreffe, ja die schönste Saat daher erwachse, und die reicheste Erndte darauf erfolge. Sie wird von unterschiedenen auch unterschieden zubereitet. Der Abt von *Vallemont* in seiner *Curiositez de la Nature & de l'Art &c.* so 1708. zu Paris heraus gekommen, erinnert nebst noch verschiedenen anderen Arten der Einweichungen, daß man Salpeter in siedenden Mist-Pfützen-Wasser zerlassen, und noch darzu Regen-Wasser nehmen könne, darein Horn, Klauen von Thieren, Leder und Häute, Federn, Knochen und dergleichen Sachen mehr geweichet und gefäulet, in welcher Düng-Lauge der Saame aufquellen, und hernach wieder trocknen müsse, ehe man ihn aussäe. Noch eine andere Art der Einweichung in dergleichen Lauge, nebst allen, wie man sich darbey zu verhalten, beschreibet Christ. Trautmann in seinem Zittauischen Calender, vom Jahr 1720, welche er selbst vorgenommen, und für nützlich befunden. Er hat hierzu gemeine Holtz-Lauge und Mist-Lacke genommen, darein Schaaf-Lorbern gerühret, gebraucht, und deren so viel genommen, daß solche Lauge einen halben Finger breit über das Getraide, so in zehen Mäſſel, das ist zwey und einer halben Metzen bestanden, gegangen. In dieſer warm gemachten Lauge, zerließ er ein Pfund Salpeter, und muste solche wieder kalt werden, ehe er sie auf den Saamen goß, den Saamen ließ er eine Nacht in dieſer Lauge weichen, nach dieſem schüttete er ihn an freye Lufft auf einen Boden, da die Sonne nicht hin kam, und trocknete ihn dergestalt an der Lufft, da dieſer abgetrocknet, zerließ er nochmahlen ein halb Pfund Salpeter

Israel is a wild ass used to liberty, and not to bondage, and therefore will not be brought under the yoke of subjection to God.

Ephraim hath hired lovers. Ephraim hath hired the Assyrians to be his friends and allies, and to help him against his enemies.

9 Yea, though they have hired among the nations, now will I gather them, and they shall sorrow a little for the burden of the king of princes.

10 Because Ephraim hath made many altars to sin, altars shall be unto him to sin.

11 I have written to him the great things of my law, but they were counted as a strange thing.

12 They sacrifice flesh for the sacrifices of mine offerings, and eat it; but the LORD accepteth them not; now will he remember their iniquity, and visit their sins: they shall return to Egypt.

13 For Israel hath forgotten his Maker, and buildeth temples; and Judah hath multiplied fenced cities: but I will send a fire upon his cities, and it shall devour the palaces thereof.

14 Rejoice not, O Israel, for joy, as other people: for thou hast gone a whoring from thy God, thou hast loved a reward upon every cornfloor.

15 The floor and the winepress shall not feed them, and the new wine shall fail in her.

16 They shall not dwell in the LORD's land; but Ephraim shall return to Egypt, and they shall eat unclean things in Assyria.

17 My God will cast them away, because they did not hearken unto him: and they shall be wanderers among the nations.

9 Yea, though they have hired among the nations, now will I gather them, and they shall sorrow a little for the burden of the king of princes.

10 Because Ephraim hath made many altars to sin, altars shall be unto him to sin.

11 I have written to him the great things of my law, but they were counted as a strange thing.

12 They sacrifice flesh for the sacrifices of mine offerings, and eat it; but the LORD accepteth them not; now will he remember their iniquity, and visit their sins: they shall return to Egypt.

13 For Israel hath forgotten his Maker, and buildeth temples; and Judah hath multiplied fenced cities: but I will send a fire upon his cities, and it shall devour the palaces thereof.

14 Rejoice not, O Israel, for joy, as other people: for thou hast gone a whoring from thy God, thou hast loved a reward upon every cornfloor.

15 The floor and the winepress shall not feed them, and the new wine shall fail in her.

16 They shall not dwell in the LORD's land; but Ephraim shall return to Egypt, and they shall eat unclean things in Assyria.

17 My God will cast them away, because they did not hearken unto him: and they shall be wanderers among the nations.

Mineralogy, the science which treats of the properties of minerals, and of the methods of distinguishing them from one another. The term mineral is applied to all substances which are found in the earth, and which are not of animal or vegetable origin. Minerals are usually divided into two classes, the inorganic and the organic. The inorganic minerals are those which are found in the earth's crust, and which have never been a part of any living organism. The organic minerals are those which are found in the earth's crust, and which have been a part of some living organism. The inorganic minerals are usually divided into two classes, the crystalline and the amorphous. The crystalline minerals are those which have a definite crystalline form, and which are usually found in the form of crystals. The amorphous minerals are those which have no definite crystalline form, and which are usually found in the form of masses or grains. The crystalline minerals are usually divided into two classes, the isometric and the anisometric. The isometric minerals are those which have a crystalline form in which all the axes are equal, and which are usually found in the form of cubes, octahedrons, or dodecahedrons. The anisometric minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of prisms, pyramids, or tetrahedrons. The anisometric minerals are usually divided into two classes, the hexagonal and the orthorhombic. The hexagonal minerals are those which have a crystalline form in which the axes are all equal, and which are usually found in the form of hexagonal prisms or pyramids. The orthorhombic minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of rectangular prisms or pyramids. The orthorhombic minerals are usually divided into two classes, the monoclinic and the triclinic. The monoclinic minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of oblique prisms or pyramids. The triclinic minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of oblique prisms or pyramids. The triclinic minerals are usually divided into two classes, the monoclinic and the triclinic. The monoclinic minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of oblique prisms or pyramids. The triclinic minerals are those which have a crystalline form in which the axes are not all equal, and which are usually found in the form of oblique prisms or pyramids.

Frühlings Anfang geschiehet, sondern erst nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet sich durch solches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um solche Zeit der Safft schon längstens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen dreyendigte Gruben; item auf sechs vierendigte; ingleichen auf vier fünffendigte; nicht weniger auf sechzehen zweyendigte Gruben, iedesmahl ein Fuder Dung. In den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Übrigens ist noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, sondern nur etwan ums dritte oder Vierte Jahr, der Düngung benöthiget sind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und lässet das erste Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil düngen, und fähret also Stückweise mit der Düngung fort. Die

Düngung der Hopffen-Gärten oder Hopffen-Berge, darff nur alle drey Jahr geschehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt ist, etwan im October um- und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Mist leget, damit den Winter über der Mist unter dem Schnee sich erliege, und das Erdreich wohl geil mache. Ausser den Hopffen-Gruben aber soll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen, als welches verursachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopffen kan, und also dieser ersticken oder verdummen müste.

Düngungs-Register, ist bey einer grossen Land-Wirthschafft eine nothwendige Verzeichnüs, der von Jahr zu Jahr beschehenden Düngung bey einem Gute, welches am füglichsten nach Art einer Tabelle einzurichten ist. Es werden aber hauptsächlich darzu erfordert: Erstlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über sowohl zur Winter- als Sommer-Frucht gedüngten Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten, Wiesen, Weinberge, Küchen- auch Obst- und Frucht-Gärten; Vors andere: der Inhalt solcher gedüngten Stücke, und bey iedem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, worzu es gedünget worden, ob zu Rübsen, Weitzen, Korn, Gerste, Kraut ꝛc. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierspänniger Fuder, auf iedes Stück Feld gekommen; Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wiesen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Mist, obs Pferde- Schaaf- oder Rinds-Mist, Schweins-Mist, Tauben- oder Hüner-Mist, oder was es sonst vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Asche und dergleichen gewesen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stücke zugebracht worden, mit angemerckt werden.

Dünne-Bier, siehe Cofent.

Dürrmaden, ist eine Kranckheit, welche sich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochsen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn ihnen die Zungen mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abgerieben, und dadurch diese unnützen Gäste gezwungen werden, von selbsten heraus zu springen.

Dürr-Wartzen, siehe Dörr-Wartzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, ist ein Kraut dreyerley Gattungen, groß, klein und mittelmäßig, wächst an ungebaueten Orten auf Hügeln, auch in feuchten lustigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und scharffen Geschmacks und breite, haarigte und ferte Blätter. Das gantze Gewächs auf die Erden gestreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wantzen und Flohe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und sollen auf das Korn und ander Getraid geleget, dasselbe vor den Wippeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunst, Vogel-Dunst oder Schrot, ist ein zu gantz kleinen runden Körnlein gegossenes Bley, oder die kleinste Art von Schroten, womit man nur nach den kleinen Vögeln zu schiessen pflegt.

Durchbrochene Arbeit, wird der Geld- und Silber-Arbeiter, der Schlosser, Bildhauer, und dergleichen genennet, welche aus allerley Laub-Werck und ertichteten Figuren bestehet, daran der Zwischen-Raum, oder der Boden mit verschiedenen Werck-Zeugen, als Bohrer, Laub- und Loch-Sägen, Feilen u. s. f. ausgeschnitten und gefeilet worden. Es kan diese gebrauchet werden bey allerley Verzierungen, Schilden, Gatterwerck u. a. m.

Durchlauff, ist eine Kranckheit, welche so wohl die Pferde, als auch das Rind- und Schaaf-Vieh, ingleichen die Hüner und Bienen zuweilen bekommen. Die Pferde werden von diesem Ubel angegriffen, wenn sie zu viel gefressen und bald darauf getränckt, geritten und warm geworden, da es denn von ihnen gehet wie Wasser, und der Haber gantz bleibet, wie sie ihn gefressen haben. Es wird dadurch ein Pferd gar sehr geschwächet, sonderlich, wenn man fortreiten muß, und das Pferd nicht kan ruhen lassen. Davor nun ist nichts bessers, als daß man ein solch Pferd wenig trincken lässet, bis es wieder hart im Leibe wird; oder aber, so mans trincken will, daß man zuvor ein Stücke glüenden Stahl etliche mahl im Wasser ablösche, und also laulicht trincken lasse, und daß man ihme gestossen Johannis-Brod und Kleyen mit dem Futter zu fressen gebe. Man kan auch den Durchlauff, oder (wie es gemeiniglich bey den Pferden genennet wird) das dünne Zirchen vertreiben, wenn man eine Hirnschale von einem Menschen-Kopffe nimmt, etwas davon abschabet, und es dem Pferd eingiebet. Oder wenn man einen gepülverten Hecht, welcher des Winters im Rauch oder in der warmen Stube, Sommers-Zeit aber in heisser Lufft gedörret seyn soll, dem Pferd unter das Futter menget; Und eben diese Würckung hat auch das Täschel-Kraut, wenn es klein geschnitten, und dem Pferde mit dem Futter gegeben wird. Sonsten, wenn ein Pferd nicht wohl dauen kan, und das Futter al-

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Schriftgießerei Flinsch in Frankfurt a. M. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet. Die Schrift ist in Petit gesetzt, der Satz ist sehr sauber und gut ausgeführt. Die Anordnung ist nicht ganz einwandfrei, da die Zeilen zu lang sind und dadurch das Auge ermüdet.

Nachts-Zeit mit offenen Munde zu schlaffen gewohnt seyn, dafür das sicherste Mittel die Unterlassung solcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Wasser, darein geröstet Brod geweichet, um in bedürffenden Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuspielen; der andere ist nur denen vertruncknen Brüdern und Bier-Eseln gemein, welche, so bald sie nur eines mit ihren Element gefülleten Kruges oder anderen Trinck-Geschirrs ansichtig werden, auch sogleich zu den feuchten Inhalt desselben hefftige Reitzung bekommen.

Dutzend, ist eine gewisse Anzahl einzeler Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Gantzes, das ist ein Dutzend, ausmachen. Es werden in Handel und Wandel, unterschiedene Waaren nach dieser Zahl abgetheilet, und damit notiret; insonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Personen mancherley Geräthschafft nach dieser Anzahl, in ihren Küchen- Wäsch- und andern dergleichen Inventariis.

EBen-Holtz, ist ein Stein-festes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von sich gebendes Holtz, das gerne brennet, so aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach den Gewicht bezahlen muß. Es ist an diesen Orten so gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich härter und fester; die Rinde daran siehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africanische gantz schwartz, das Indianische hergegen, als ob es striemig wäre, sein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das schönste wächset in der Insul Mauritius. Es kan aber von Apffel- Birn- und Welschen Kirsch- Baum-Holtz ꝛc. welches fest, starck und ohne Adern ist, ziemlich nachgekünstelt werden. Denn man lässet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen schwartzen wohl einbeissenden Farbe offt bestreichen, oder bey einem Hüter in seinem schwartzen Farbe-Kessel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Messerrückens starck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man dasselbe erst mit einem Eisen aus dem gröbsten, daß der Unflath der Farbe abgehe, hernach aber mit Schafft- Heu, Kohlen- Staube und Baum-Oel, wie das Eben-Holtz; anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorietzo zugeschweigen; wenn aber von solchen falschen Holtz etwas geschabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entstehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz sey.

Eber, sonsten auch der Bähr, Hauer, Hecker oder Hacksch genannt, ist das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zahmen Ebers sind, wenn er einen mittelmäßigen Kopff, grosse hängende Ohren, harte und laughärigte Borsten, breites und vollkommenes Creutz, kurtzen und untersetzten Leib, kleine Augen, erhöhten und überworffenen Rüssel, dicke kurtze Schenckel, auch einen krummen und zusammengedrehten Schweiff hat, welch letzteres absonderlich ein gutes Zeichen seiner vermöglichen Kräffte und Stärcke ist. Man pfleget auf zehen oder zwölff bis funffzehen Sauen oder Schweins-Mütter einen Eber zu halten, also, daß wo jener mehr sind, auch mehr Eber seyn müssen; doch soll keiner davon ehender zugelassen werden, bis er ein völliges Jahr seines Alters erreichet. Wenn er denn drey bis höchstens vier Jahr gedienet, so muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihme zu thun, geheilet oder verschnitten, und auf die Mastung gestellet werden, damit das Fleisch seinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung ist mit der andern Schweine gemein. Siehe Schwein.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erstlich ein Keuler, und wenn er vier Jahr alt worden, da er seine Waffen oder grosse hauende Zähne bekommen, ein hauend Schwein genannt. Sie sind gewaltig böse, und hauen mächtig um sich, iedoch alles über sich.

Eber-Eschen-Baum oder Vogel-Beer-Baum, den auch einige Ebrisch-Baum oder Eibisch-Beer-Baum nennen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher am füglichsten unter die wilden oder Wald-Bäume gezehlet wird. Sein Laub wächset, wie das Laub des Eschen-Baumes, paar weiß an seinem langen Stiele, welcher sich mit einem einzelnen Blate endiget, ist aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, die Beeren aber, so darauf folgen, erstlich gelb, und wenn sie reiff sind, recht Zinnober-roth, von Gestalt länglicht-rund, wie die Arls-Beere, doch etwas kleiner, wachsen aber eben so traublicht wie dieselben. Diese werden im September und October bey schönem Wetter gebrochen, und an einem trockenen Ort, wo es lüfftig, aufgehänget und verwahret, um solche im spaten Herbst und Winter, auf den Vogel-Heerden und zu den Donen zu gebrauchen. Man pflegt auch auf dem Lande unter denen Bauren einen Safft zur Artzney daraus zu sieden, welchen sie ihren Theriac nennen, und als ein adstringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holtz hat einen sehr harten und zärtlichen Wuchs an Jahren, ist sehr dauerhafft und der Fäulung wenig unterworffen, arbeitet sich auch sehr glatt, und wird sowohl deswegen, als um seiner schönen Farbe willen, von Tischern, Drechslern und Büchsenschäfftern sehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächset auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Zäunen, item in Alleen geben sie einen schönen Prospect, sonderlich wenn sie voll Früchte hängen. Dieser Baum lässet sich leichtlich fortpflantzen, sowohl von Beeren, als von Ausprößlingen. Die Beere werden gesäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflantzen sich auch selber leichtlich fort, daher man zum öfftern siehet, daß wenn dergleichen Saamen in die alten holen Weiden gefallen, er darinnen wurtzelt, und aus derselben heraus wächset, auch seine Wurtzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet sichs, daß sie in alten Mauren

und Ruinen aufwachsen. Man kan sie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach versetzen, da sie denn, wenn man sie mit Fleiß aushebet und verpflantzet, gar leichtlich und besser fortkommen, als wenn sie auf der ersten Stelle geblieben wären, tragen auch besser Frucht. Sie lieben fast allen Boden, ausser gar zu trockenen und morastigen, iedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, siehe Stabwurtz.

Eber-Wurtzel, ist eines Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weisse Wurtzel, eines starcken Geruchs, und ziemlich angenehmen doch etwas scharffen Geschmacks. Das Kraut ist eine Art von Disteln, denn seine Blätter sind groß, rauch, breit, spitzig und stachelicht, mitten zwischen denenselben, bricht eine grosse und etwan fünff Zoll breite weisse Blume hervor, so ohne Stengel hart auf der Wurtzel sitzet; wird bey uns in Teutschland auf bergichten Orten gefunden. Man findet ausser dieser erstbeschriebenen noch eine weisse Eber-Wurtz mit einem Stengel, die kommt insgemein mit vielen Köpffen herfür, und wächßt mit dem Stengel Ellen hoch. Denn giebts auch eine schwartze Eber-Wurtz, welche rauhe, stachlichte, und etwas röthlichte Blätter hat. Der Stengel ist in der Dicke eines Fingers, Spannen hoch, und oben mit dornichten in länglichten Hülsen sitzenden Purpur-rothen auch etwas weissen Blumen besetzet. Die Wurtzel ist dick, schwartz, fett, inwendig gelb, und am Geschmack scharff und beissend. Man pflegt diese Wurtzeln gemeiniglich im September des Morgens zu graben, alsdenn zu saubern und aufzutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geschwüre sauber aus, wenn sie in Wein gesotten, und diese damit ausgewaschen werden, und dienet in allen gifftigen, pestilentzialischen Kranckheiten; sonderlich wird sie mit unter den Roß-Artzneyen, ingleichen wenn man ein abgetrieben Roß mit wenig Kosten wieder auffüttern will, gebrauchet. Wenn man aber solche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, soll man dasselbe nicht zu andern Pferden, sondern in einen absonderlichen Stall stellen, weil es sonsten denen andern die Stärcke nehmen soll. Man sagt auch, wenn man diese Wurtzel einem Pferd in das Mund-Stücke einflechte, und also neben andern über Land reise, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden, alle Krafft benehmen, und sie matt und müde machen solle; dahero es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Ebisch-Wurtz, siehe Althee.

Ebrisch-Baum, suche Eber-Eschen-Baum.

Echalotte, siehe *Schalotten*.

Eck-Bänder, Eck-Schuh, werden diejenigen leichten Beschläge von Blech an den Coffers und Küsten genennet davon die ersten an den scharffen langen oder krummen Kanten, die anderen aber an den spitzen Ecken gedachter Stücke fest genagelt werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daselbst gebrauchet werden.

Eckel, wird derjenige Abscheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache träget. Dieser betrifft vielmahlen die schwangeren Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschafft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Geister, eine Alteration empfinden, und nach diesem, durch die viele in dem Geblüt zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbiret wird, bald vor aller Speise, nachgehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe Eicheln.

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeschoben und abgeworffen werden. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ihrer Farbe, in dem sie vorn zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum siebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertieffung, wie ein eingebogener Pfennig; nach den siebenden Jahr ist diese Höle gantz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewesen, zeiget sich ein brauner Fleck, und diese vergehen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst denn auf ieder Seite die nähesten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von den zehenden Jahre an, weiß oben seyn. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt sich diese Ebene allmählig über sich; nach dreyzehen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch runder; nach sechzehen Jahren aber immer spitziger.

Edelgesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem besonders ausnehmenden Glantze, theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold jederzeit den Vorzug gehabt. Sie werden eingetheilet in Durchsichtige, dergleichen der Amethist, Beryll, Carbunckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte, als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaspis, die so genannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und Lasur-Stein, Lapis Nephriticus und Grieß-Stein, Onich, Opal, Türckis, von denen allen insbesondere das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Sie entspringen aus einer der reinesten mit Vera-Saltz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metallischen Schwefel, welcher letzte ihnen die anmutigsten Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwercken unsers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indien gebohren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und beschreibung ihrer Eigenschafften, findet man in des *Anſ. Bœtii de Boot Hiſtoria Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von

Ausgabe A und B, Nr. 1, 1913, S. 1–2.

Ausgabe A und B, Nr. 1, 1913, S. 2–3.

Ausgabe A und B, Nr. 1, 1913, S. 3–4.

Ausgabe A und B, Nr. 1, 1913, S. 4–5.

Ausgabe A und B, Nr. 1, 1913, S.

Mr. Ernest Newman's book on Wagner as a man and a musician is to be published by Messrs. Putnam's Sons in the autumn.

Mr. Percy Grainger has been appointed Professor of Music at the University of Melbourne.

Mr. Arthur Hinton has been appointed Professor of Pianoforte Playing at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Bristow has been appointed Professor of Singing at the Royal College of Music.

Mr. Frederick Corder has been appointed Professor of Composition at the Royal College of Music.

Mr. Percy Hull has been appointed Professor of Organ Playing at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Fowles has been appointed Professor of Pianoforte Playing at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Read has been appointed Professor of Violin Playing at the Royal College of Music.

Mr. Arthur Beckwith has been appointed Professor of Violoncello Playing at the Royal College of Music.

Mr. Frederick Cliffe has been appointed Professor of Composition at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Bristow has been appointed Professor of Singing at the Royal College of Music.

Mr. Frederick Corder has been appointed Professor of Composition at the Royal College of Music.

Mr. Percy Hull has been appointed Professor of Organ Playing at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Fowles has been appointed Professor of Pianoforte Playing at the Royal College of Music.

Mr. Ernest Read has been appointed Professor of Violin Playing at the Royal College of Music.

Mr. Arthur Beckwith has been appointed Professor of Violoncello Playing at the Royal College of Music.

Mr. Frederick Cliffe has been appointed Professor of Composition at the Royal College of Music.

Advertisements.

Le Président de la République française,

Sur le rapport du ministre de l'instruction publique, des cultes et des beaux-arts,

Vu la loi du 30 octobre 1886 sur l'organisation de l'enseignement primaire, notamment les articles 1er, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41,

Ritter, A. Bernard, Jr., Lieut., U. S. Navy. Born in Washington, D. C., Jan. 1, 1880. Appointed from Virginia, Sept. 29, 1897. Graduated from U. S. Naval Academy, June 1, 1901. Ensign, Jan. 1, 1902. Lieutenant, July 1, 1903. Address, Navy Department, Washington, D. C.

Ritter, Albert Gallatin, Jr., Lieut., U. S. Navy. Born in Washington, D. C., Jan. 1, 1880. Appointed from Virginia, Sept. 29, 1897. Graduated from U. S. Naval Academy, June 1, 1901. Ensign, Jan. 1, 1902. Lieutenant, July 1, 1903. Address, Navy Department, Washington, D. C.

Ritter, Albert Gallatin, Jr., Lieut., U. S. Navy. Born in Washington, D. C., Jan. 1, 1880. Appointed from Virginia, Sept. 29, 1897. Graduated from U. S. Naval Academy, June 1, 1901. Ensign, Jan. 1, 1902. Lieutenant, July 1, 1903. Address, Navy Department, Washington, D. C.

Printed for Longman, Rees, Orme, Brown, and Green, Paternoster-row.

Printed for Longman, Rees, Orme, Brown, and Green, Paternoster-row.

ein nur ein einzeln Pferd eingeſpannet wird: Dem zwey und mehrere noch vorgeleget werden können. Dahero

Einſpännig fahren auch ſo viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einſtoſſen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurſt machen, die darzu bereitete Fülle, vermittelſt eines Bienels oder Trichters, in den Darm ſtöſſet, und ſelbigen damit ausfüllet.

Einſprengen, Einnetzen, heiſſet die klare weißgewaſchene Wäſche, ſo man platten will, vorhero mit reinen Waſſer zu beſpritzen, und wenn dieſelbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß ſich ſolche wohl durchziehe, und fein glatt platten laſſe.

Einſtreuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und andern Vieh in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom ſchwartzen Holtze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, ſondern auch nur beſaate zu Bereitung des Düngers taugliche Materien in die Miſt-Stätten, Secrete ſ. v. und andere zum Miſtmachen gelegene Orte werffen, damit dieſelbe mit andern Zeuge untermenget, übereinander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Einthüren, nennen die Windmüller, wenn ſie bey wenigen Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und ſie beſſer mahlen können.

Einwäſſern oder Wäſſern, wird nicht allein vom Stock-Fiſch und anderen harten Speiſen geſaget, wenn ſie vorhero, ehe ſie zum Feuer geſetzet werden, eine geraume Zeit in das Waſſer geleget werden müſſen; ſondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleiſch, es ſey zum kochen oder braten, eine Zeit vorhero in den Fleiſch-Fäßgen, iedoch eines mehr als das andere, wäſſern laſſe, ehe er es zum Feuer ſetzet.

Einweichen, heiſſet das zum Brauen beſtimmete Getraide in dem ſo genannten Weich-Bottich, mit Waſſer übergieſſen, und eine Zeitlang darinnen ſtehen laſſen, damit es weich werden, und hernach auf dem Maltz-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraid an der Härtigkeit unterſchieden, alſo muß auch eines länger, als das andere im Waſſer verbleiben; ſonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gerſten, oder Sommer-Gerſten und Weitzen mit einander ſollen gemältzet werden, muß die Winter-Gerſte um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gerſten, ingleichen dieſe zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet ſeyn: iſt aber der Winter-Gerſten wenig, kan man ſie zu unterſt in den Weich-Bottich ſchütten, ſo weichet ſie deſto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, ſoll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachſen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Maltz daraus werden. Wenn nun das Waſſer an das Getraide, es ſeye von welcher Gattung es wolle, gegoſſen wird, ſoll man es fleißig durch einander rühren, ſonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülſen in ſich hat, damit dieſe über ſich ſteigen, und abgeſchopffet werden können. Man muß auch das kothige und ſchleimichte Waſſer, nach ſolchem Abſchöpffen, gantz und gar abſeihen und ablauffen laſſen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gerſten davon komme, hingegen ſoll ſogleich wieder friſches und reines Waſſer darauf gegoſſen oder geplumpet werden. Damit man aber wiſſe, wenn das Getraide genug geweicht ſey, indeme man ſolches zu kalter Zeit länger als bey warmen Wetter in dem Weich-Bottich laſſen muß, ſo greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerſte die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel ſich biegen laſſen, und alſo zuſammen gebogen, das äuſſerſte Bälglein zu unterſt bricht, oder das Körnlein den Balg von ſich läſſet, auch zwiſchen zweyen Fingern, aus dem äuſſern Balg forn hinaus ſich ſchieben läſſet, ſo iſt ſie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines weichens, ſo ſie ſich balgen laſſen, oder im balgen zuſammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zuſammen nimmt; Inſonderheit aber muß man den Haber nicht zu ſehr weichen, ſondern weil er ohne dis weichkörnig iſt, bey der Mittel-Maas bleiben laſſen. Wäre es aber ja überſehen, und ein- oder anderes Getraide zu lang im Waſſer gelaſſen worden, muß man das Waſſer alſobald ablaſſen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneſte von einander werffen, folgends wohl übertrocknen, und wiederum anziehen laſſen, ſo wird es ihm nicht beſonders ſchaden.

Einweichen, die Wäſche, heiſſet die ſchwartze Wäſche Stückweiſe in eine Waſch-Wanne, oder Waſch-Böſe legen, und über ſelbige Lauge oder warm Waſſer gieſſen.

Einzännen, heiſſet einen Garten, Wieſen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, iſt ein durch ſtarcke Kälte und Froſt erwachſener harter und durchſichtiger Cörper, der aus Waſſer, Erd und Lufft beſtehet, und durch die Wärme wieder aufgelöſet werden kan. Je weniger ſich nun wäſſerige, wie auch Erdtheilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geiſtreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um ſo viel weniger kan der Froſt eine Würckung darinnen haben, und dieſe zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis; ja das Saltz-Waſſer und der gemeine Eßig frieret langſamer ein, als das ſüſſe Waſſer. Das Gletſcher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Feſchio, iſt ſo hart als ein Stein, und durchſichtig wie ein Cryſtall, welches in Italien häuffig gebrauchet wird; Man pflegt daraus ſo gar Becher zu machen, und das Getränck damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man ſich des auf reinen Teichen oder Flüß-Waſſer gefrornen Eiſes, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieſer Abſicht ſolches des

Le Président du Conseil d'administration,

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 juillet 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 juillet 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 août 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 septembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 octobre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 novembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 décembre 1888 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 janvier 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 février 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 mars 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 avril 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 mai 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 juin 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 juillet 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 août 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 septembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 31 octobre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 30 novembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 1er décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 2 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 3 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 4 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 5 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 6 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 7 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 8 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 9 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 10 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 11 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 12 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 13 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 14 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 15 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 16 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 17 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 18 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 19 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 20 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 21 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 22 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 23 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 24 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 25 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 26 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 27 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 28 décembre 1889 ;

Vu les articles 1 et 2 de la loi du 29 décembre 1889 ;

Vu

Redaction: Dr. Hermann Wedding, Berlin W., Lützowstrasse 105.

Nachdruck ohne Quellenangabe verboten.

Inhalt.

Seite

Ueber die Entwickelung des Bergbaues in Ungarn. Von Dr. Hermann Wedding. 361

Ueber die Entwickelung des Bergbaues in Ungarn. Von Dr. Hermann Wedding. (Schluss.) 365

Ueber die Entwickelung des Bergbaues in Ungarn. Von Dr. Hermann Wedding. (Schluss.) 369

Ueber die Entwickelung des Bergbaues in Ungarn. Von Dr. Hermann Wedding. (Schluss.)

kommen, mit einer höltzernen Gabel immer von einer kleinen Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern grossen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Netze heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über gesammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfrischung des Getränckes in der grösten Hitze erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Claffter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feucht ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie ie tieffer ie kälter. Ist der Grund sandigt und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn, ist er aber von zähem festen Leimen, oder steinigt und starck, so wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan sie an einem abhängigen Orte angebracht werden, so muß sie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Claffter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starcke oder mittelmäßige Balcken einer Spann breit von einander eingemauret, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und also so offt eine Lage Eis, so offt eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedecket, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgesonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfienge zu nassen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erden trieffen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abflieſſen können, würde sie solches bald schmeltzend machen, welches aber durch dieses Abseihen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen, und mit einem guten starck abhängigten Dach wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber an statt der Bäume gantze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holtz, wird von denen Bauren und Spindelmachern, dasjenige Holtz, so keine Jahre macht, um seiner Festig- und Dauerhafftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüffte oder **Wetter-Klüffte**, heisset bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfrorenes Ey von denen Aesten an bis an die Wurtzel zerbörstet und zerreisset, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Saffte in der Schale wiederum anläufft, und zuwächset, daß es eine sichtbare Rieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächset, daß solcher gestalt, wenn dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer, leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird solche von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstattet.

Eis-Pfähle, sind starcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm versehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechens vor den Mahl-Gerinne genau an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Stücken Holtz, oder was sonsten das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heisset man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken erbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das Eis-Gehen zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihren Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüssen gebrauchet, sondern es muß noch über dieses wenn das Eis am stärcksten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gekommen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eissel-Wurm, siehe Assel-Wurm.

Eis-Spiegel, suche Zucker-Eis.

Eis-Sprüssel, heissen die zwey untersten Enden an ieder Stangen des Hirsch-Geweyhes welche zunächst über dem Kopffe stehen, und von einigen auch die Augensprossen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vögel, weil er sich mehrentheils bey den Wassern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, wormit er sich in der grössesten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet eine grüne Farbe, welche von Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie Karpffen Schuppich eingesprenget und vermenget ist. Auf denen Fittichen zeigen sich schöne blau und

dencken, so lang als nöthig, auf dem Stengel gelassen werden. Der Endivien lässet sich nicht nur zum Herbst- und Winter-Salat trefflich nutzen, sondern giebt auch gekocht und warm eine gute und gesunde Speise. Die zum Salat dienliche Endivien, leiden keine Roß-Dunge, denn sie werden nicht nur verdrießlich bitter, sondern auch so verderbt davon, daß man sie gar nicht zur Speise geniessen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten willens ist, mag solche, wenn sie vorhero von einem Reiff getroffen worden, sammt den Wurtzeln ausnehmen, und an einem trockenen Ort, etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis sie gantz welck worden sind, nachgehends derselben so viel man pflantzen will, fein abputzen, zubinden, und in frischen Sand in einem Keller oder Gewächs-Hause einpflantzen, und die andern an einem von erstgedachten beyden Orten dünne von einander auf ein Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die verpflantzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder, so viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, und wieder einsetzen, auch allemahl so fortfahren, so kan man ohnfehlbahr den gantzen Winter durch bis Ostern, denselben zur Speise haben. Von den übergebliebenen nun, mag man im Frühling wieder in den Gärten zu Saamen pflantzen, weil solcher Saame allemahl viel besser ist, als derjenige, so im Frühling gesäet wird, und gleich aufschiesset. Die Endivien kühlen sehr und sind also wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen, insonderheit der hitzigen und verstopfften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierrathen von Spitzen, klaren Zeug mit Spitzen, oder genehet, oder gantz schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, übereinander frisiret, an den Armen träget, und mit Mäschlein-Band befestiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelsüß, Stein-Wurtzel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefähr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächset, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farren-Kraut ähnlich und in Spalten zertheilt, seits des Stiels, stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe, erhabene und rauhe Tüpffelein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist krumm, knorrig und zaserig, von aussen schwärtzlich, inwendig aber grünfarbig, eines süssen iedoch dabey etwas bittern und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wider die Gebrechen der Lungen, schwehren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt-reinigende und purgierende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, sonst auch Wald-Blume, Laugen-Kraut und Mutter-Wurtz genannt, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich, und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel ist wie die schwartze Nieß-Wurtz gestaltet, dünn und wohlriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächset, sonderlich aber in Bohmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elsaßischen Gebürgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu versüssen, und das geronnene Geblütt zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starcken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hand voll, siedet sie in einem Maas Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun weh gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedörret und zu Pulver gestossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen seye, eingegeben; es wehret auch, demselben unter sein ordentliches Futter gemenget, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Wurtz, siehe Angelica.

Engerlinge, seyn eine Art Würmer, welche zwischen Fell und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leichte heraus drucken lassen, und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich seyn. Siehe oben Enderlinge.

Englisch-Essen, siehe Podeni.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Tinctur bestehet, als rectificirter Spiritus Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzoë Storax, Würtz-Nelcken, Bisam und Zibet vermenget, welches den Frauen-Zimmer eine schöne Haut machen soll.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächteten Vieh, aus dem Bug die Spann-Adern heraus schneiden.

Enis, siehe Anis.

Ente, Antvogel, ist ein bekannter unter das Wasser-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung, wo Wasser, Seen, Pfützen, oder sumpfigte Oerter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen

und

und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut hefftig nachstellen, und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein als Grundeln, Weiß-Fische, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich grosse Forellen und Hechte angreiffen und verschlucken. So sind sie auch sonsten so gefräßig, daß sie allen Unrath aus denen häßlichsten Pfützen, Kröten, Würmer und anderes Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Leg-Zeit fängt sich ohngefähr um Mit-Fasten an, und höret, wenn der Weitzen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum öfftern durch Hüner, Gänse oder Trut-Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Trut-Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbsten ausbrüten, denn sie stets mit den jungen im Wasser liegen, so die Hüner und Trut-Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonsten brauchen sie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, sind daurhafftiger als Hüner und Gänse, werden auch noch so balde flicke als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange geätzt und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man denen Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders, wo etwan Meer-Linsen drauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgespeiset, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brodes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, wovon wir hier nur die bekanntesten vier Arten anführen wollen:

Die See-Rachen sind eine von der grössesten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopffe aber schwartz. Sie verschlingen in denen Teichen die grösten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die gemeinen grossen wilden Enten sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denenselben, als ihrer besten Nahrung sehr starck nachgehen. Ihre Jungen brüten sie an sumpffigten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben- Kraben- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen-grau, am Kopff und Hals aber Stahl-grün glänzend, hat einen schwartzen Ringel um den Hals, eine Castanien-braune Brust, bräunlich- und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel-blaue Federn, einen weissen Bauch und kurtzen hoch-schwartzen Schwantz, auf demselben aber aufwärts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füsse und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heissere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopff und Rücken dunckel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber falblicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind gantz grün, ohne einigen Flecken, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Grieß, Fröschen und Nattern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zugweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder; iedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Quellen und Flüssen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben von ferne scharffen Wind.

Die Schmal-Enten kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merckliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sümpffen und morastigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die Pfeiff-Enten, so auch Speck-Enten genennet werden, sind den Schmal-Enten an Grösse gleich, ausser daß sie kürtzere Schnäbel und Hälse, und einen rundern und derbern Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schiessen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprenget werden.

Die wilden Enten maussen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schilff und Rohr bewachsenen Teichen, in grosse Steck-Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Jun-Garn getrieben, und Hauffenweise gefangen werden. Man pflegt sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über bestrichenen und qver über einen Teich oder Fluß gespannten Schnure, besser aber auf Lock-Heerden mit Wänden oder Zug-Netzen, oder auch mit Hoch-Netzen, mit Pentieren oder Häng-Netzen, ingleichen vermittelst der dazu abgerichteter Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Angel-Hacken zu fangen, oder mit einem hierzu abgerichteten Treibe- oder Schieß-Pferd zu beschleichen und zu schiessen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Morast, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch in ersten Fall weit gesünder zu verspeisen seyn. Dahero wir hier auch nur von diesen mit wenigen annoch

of the Bank of England, and the Bank of France, and the Imperial Bank of Germany, and the Bank of Russia, and the Bank of Austria-Hungary, and the Bank of Belgium, and the Bank of Holland, and the Bank of Switzerland, and the Bank of Italy, and the Bank of Spain, and the Bank of Portugal, and the Bank of Sweden, and the Bank of Norway, and the Bank of Denmark, and the Bank of Finland, and the Bank of Greece, and the Bank of Turkey, and the Bank of Egypt, and the Bank of Tunis, and the Bank of Algeria, and the Bank of Morocco, and the Bank of Tripoli, and the Bank of Barbary, and the Bank of Abyssinia, and the Bank of Zanzibar, and the Bank of Madagascar, and the Bank of Mauritius, and the Bank of Réunion, and the Bank of Comoro, and the Bank of Mayotte, and the Bank of Nossi-Bé, and the Bank of Sainte-Marie, and the Bank of Diego-Suarez, and the Bank of Tamatave, and the Bank of Majunga, and the Bank of Fort-Dauphin, and the Bank of Tuléar, and the Bank of Vohémar, and the Bank of Antsiranana, and the Bank of Nosy-Be, and the Bank of Nosy-Komba, and the Bank of Nosy-Boraha, and the Bank of Nosy-Varika, and the Bank of Nosy-Mitsio, and the Bank of Nosy-Faly, and the Bank of Nosy-Lava, and the Bank of Nosy-Manga, and the Bank of Nosy-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo, and the Bank of Nosy-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo-Ambo

Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht ſo geſchwinde zu, als wenn man die jungen Beyſchößlinge mit den Wurtzeln einſetzet, welches im Herbſt im wachſenden Monden geſchehen ſoll. Er liebt eine naſſe und feuchte Erde, und läßt ſich, wo er einmahl hinkomt, nicht leichte vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Näſſe ſchädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil ſich die Nattern gerne daben aufhalten, und darinnen gemeiniglich niſten ſollen. Es wächſt ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, welches nebſt denen Blättern und Beeren auf vielerley Weiſe zur Artzney gebraucht wird, inſonderheit ſind die grünen Blätter daron ein bewährtes Mittel wider die ſogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieſelben in Wein-Eßig eingeweicht, und die inwendige Seiten des Blats zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen gelezet, und ſolches täglich drey oder viermahl wiederholet wird. Die Blätlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch beſſer aber iſt es, wenn man an ſtatt der Erbſen, aus Epheu-Holz kleine gedrechſelte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter, als der groſſe Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Er, wird der Hahn oder das Männgen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, ſagt man von denen Feld-Früchten, ſo man gegen die Ausſaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, ſiehe Verbellen.

Erb-Pacht, ſuche Pacht.

Erbrechen im Weinberge, ſiehe Breche.

Erbſe, iſt eine Hülſen-Frucht, welche auf langen hohlen und ſchwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an darzu geſteckten Ruthen hinan lauffenden, und dicht in einander wachſenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weiſſe Blüthen, mit Purpur-farben Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülſen beſtehende Schoten folgen, worinnen die Erbſen, als der Saamen verſchloſſen ſind. Es giebt deren verſchiedene Sorten, theils ſind weiß-gelb, theils braun-grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptſächlich in die Feld-Erbſen und Garten-Erbſen eingetheilet, wovon die letztern weit wohlſchmeckender, als jene ſind. Wie nun die Erbſen überhaupt einen guten Acker haben wollen, alſo werden inſonderheit die Feld-Erbſen an einigen Orten mit mercklichen Nutzen in diejenigen Brach-Felder geſäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man ſäet auch die Erbſen in den Acker, ſo vorhero gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerſte oder ander Getraide getragen hat, und ſtürtzet alſo denſelben vor Winters, wie gebräuchlich iſt. Wo man aber keine gedüngte und noch über diß etwas geringe Aecker hat, pfleget man den Miſt vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbſen kommen ſollen, zu führen, ſolchen bald zu breiten, und in ſelbigen Monat noch, im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß iſt, und man denſelben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach ſolchen die Ackerfuhren mit Egen fein gleich zu machen. Andere laſſen nur den geſtürtzten Acker einegen, ackern denſelben ſodenn im Martio, wie man ſonſten zur Gerſte zu ackern pfleget, und ſäen hernach die Erbſen darein. Andere machen es wieder anderſt, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit ſich bringet. Ihre Saat-Zeit iſt im Martio, wenn die gröſte Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß ſie aber vorhero eingwellen, damit ſie nach dem Säen nicht auslauffen, das iſt, nach einem Regen, durch Abſpühlung der mit der Eae darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefreſſen werden mögen. Zu dieſem Ende werden ſie auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einen Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit ſpitzigen Hölzern verſehen die in gleicher und nicht allzu groſſer Weite von einander ſtehen, Gruben in den Acker drucket, und in iegliche ſodenn eine oder zwey Erbſen hinein fallen läſſet, und endlich die Gruben wieder zuſtöſſet und das Land ebnet. Von dieſer Art, welche mit derjenigen überein kommet, die man bey den Garten-Erbſen brauchet, nennet man auch die Erbſen ſelbſt Steck-Erbſen. Iſt der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben ſich die Erd-Klöſer durch daſſelbe nicht zwingen laſſen, ſo muß man, ehe noch die Erbſen aufgehen, gleich mit der Walze dahinter her ſeyn, damit ſie deſto beſſer gehauen und rein gehacket werden können. So bald die meiſten reiff, und das Erbs-Geſtröhde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man ſie abhauen oder abſchneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meiſtens abwelcken, zwey oder drey Tage unaufgebunden liegen laſſen, aber nicht wohl länger, denn wenn ſie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf ſcheinet, oder ſonſt etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, ſo ſpringen die Schoten davon auf, und die Erbſen lauffen häuffig aus. Weil auch die ſtarcken Winde vielmahls die abgeſchnittenen Büſchel wegwehen, ſo iſt es beſſer, wenn ſie mit der Senſe wieder gehauen werden, denn ſo hänget eines am andern, und kan nicht alſo leicht fortgetrieben werden. Wenn nun die abgehauene Erbſen ſo lang, als nöthig, auf dem Acker gelegen, ſo werden ſie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführet, und, weil ſie in den niedrigen Panſen leicht verderben, am beſten auf die Vor- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schaafe benöthiget iſt, ausgebrauchen mag.

den ist zwar der beste nicht, doch auch nicht der schlimmste, sondern mittelmäßig, und will scharff gedünget seyn, wornach aber gemeiniglich schwehr Korn, auch Gersten, Habern, Erbsen, und absonderlich der Flachs gerne wächset. 4) Das rothe Erdreich ist fast das geringste, auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet seyn, da denn noch ziemlich Getraide ausser dem Weitzen, darinnen wächset. 5) Die steinigten Felder sind unterschiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit sich, welchen falls sie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Saud gefunden wird, sind sehr geringe, also daß selten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey sie noch überdiß eine ungemein saure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der sandigte Boden ist auch unterschiedlich: Denn der mit Erde vermengte ist gut, und wächset rein- und schönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker ist auch noch gut, denn diese werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandigt und steinigte Felder bringen bey nassen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verscheinet das Korn gemeiniglich, das ist: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein sehr grau und fahligtes Mehl geben. In schwartzen und sandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachsen. 7) Der dohnigte Boden ist auch meistentheils zugleich ein saurer Boden, weil er viel Nässe an sich ziehet und langsam trocken wird; dahero auch in solchem Boden viel Trespen mit unter dem Korn wächset. Weitzen und Gerste will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Dohn durch die Nässe den Dünger scharff auszuziehen pfleget, so wollen solche dohnigte Felder sonderlich gut gedünget, und denn sowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen seyn: Denn säet man zu zeitig, so erkältet der Saame in der Erden; will man es aber lassen trocken werden, so fließt das Erdreich, wie Tafeln zusammen, und werden denn durch das Pflügen grosse Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirth vorhero wissen soll: Ob sein dohnigtes Feld kalt oder warm liege? Ist es kaltes Land, so muß er es desto zeitlicher bestellen, damit es auch um so eher herfür kommen, und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm, so muß es desto längsamer bestellet werden, damit es sich nicht überwachse, und wenn ja solches geschieht, so ist es besser, daß man solches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieselben sich darauf erholen lasse, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter zuweilen mit etwas grauer Erde vermischter Boden, ist von der Mittel-Gattung, und wächset Weitzen, Dünckel-Korn, Gerste, Haber, Erbsen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemässer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und sandigten Feld, wenn selbiges fett gedünget wird, wächset das Getraide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch frisches und gutes. 10) Sternigt- und auch zugleich sandigte Aecker, welche sehr hitzig sind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes und mit etwas Trespen vermengtes Getraidig. Wie sonsten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülsen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beschaffen seyn solle, und wie solcher zu düngen und zu verbessern, ist bey ihren allerseitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeschlagen werden.

Erd-Eichel oder Erd-Nuß, ist ein Gewächs, dessen Kraut denen Wicken oder Linsen gleich kommt, und eine schöne Purpur-Farbe Blüthe hat. Im Julio bringen sie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbsen. Die Wurtzeln sind rund und saftig, gut zu essen, und bedörffen geringe Wartung, wo sie nur mürben Grund finden; in Oesterreich wachsen sie auf den Feldern, anderer Orten aber werden sie von dem Saamen und den knollichten Wurtzeln fortgepflantzet. Sie wachsen, wo sie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genossen, sind eines lieblichen Geschmacks, und geben keine böse Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu sich nimmt, da erregen sie Winde, machen Schleim, und beschwehren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches dem Rosen-Wasser am Geruche fast gleich kommt.

Erd-Epheu, siehe Gundel-Reb, Gundermann.

Erd-Eydechse, siehe Eydechse.

Erd-Flöhe, sind kleine rothe mit Flügeln versehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne zweiffel daher bekommen haben, weil sie gleich denen eigentlich so genannten Flöhen zu springen pflegen. Diese sind vor die Kohl-Kraut- und andere zarten Pflantzen und Gewächse ein höchst-schädliches Ungeziefer, und kommen gemeiniglich im April zum Vorschein. Wo man nun dergleichen verspüret und mercket, darff man nur Ruß aus der Feuer-Mäuer, oder aus einem Malz- oder Darr-Ofen gantz klein klopffen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und, wenn die Pflantzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Ruß-Wasser darüber hersprengen, und solches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Ein gewisses und probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe soll auch dieses seyn: Stosse oder zerhacke Knoblauch klein, geuß Wasser darauf und laß es wohl weichen, seihe das Wasser von dem Knoblauch ab, und giesse es auf den Saamen, den du säen willst, und dich deswegen der Erd-Flöhe besorgest, als Rüben, Cappes-Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kresse und dergleichen, laß es ein wenig darauf stehen, darnach seihe das Wasser von dem Saamen wieder ab, und säe ihn in GOttes Nahmen, die Erd-Flöhe werden ihn gewiß zu frieden lassen. Man muß aber den Saamen, wenn er zusammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff sich auch nicht besorgen, daß

an selbigen Zäpfflein die Schuppen sich aufthun, so fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo dergleichen grosse Saamen-tragende Erlen stehen, sich gerne Hauffen-weise aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen, wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Moräſten, allen andern Gehölze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedeckt bleibet, undenckliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. So dienet auch dieses Holtz unvergleichlich zu denen Brunnen- und Wasserleitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leist-Schneidern, zu Schuh- Stieffel- und Pantoffel-Abſätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen darzu in das Wasser legen. Die Knospen werden wegen der guten schwartzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und klebrich, soll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausgestreuet liegen läſſet, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen auskehret, sondern man pflegt auch damit die Schaafe, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren: Denn man legt ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaafe nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden dahero billig vor ungesund gehalten, und sind je eher je besser zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klärеste Wasser schwartz, unrein und stinckend zu machen pflegt, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhältern nicht gerne geduldet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund inficiren, folglich die Fische kranck oder gar abstehend machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holtzes geschiehet von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreuung des Saamens, gleich anderm Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber sothaner Saame vorhero eingeweicht seyn. Er wird zwar an wäſſerigten Orten gepflantzet, da man denn beym Einsetzen alle Zweige, die über eines Fingers hoch von der Wurtzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilfft, er schläget aber sonsten auch am liebsten von dem Stamme aus, läſſet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Hiebe nichts schadet, indem derselbe, wegen der sonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu einzelnen Stämmen erwächset, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holtz, so man fast alle fünff bis sechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbste, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrössern, geschehen soll) so wächset und schläget sie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Hauungen. Es wächset auch gute Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den moraſtigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und traabar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, daß sie nicht so leicht in die Ufer reiſſen können, und helffen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlauffenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegspülen; unter denen Wurtzeln halten sich auch die Fische und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzu groß und starck wachsen läſſet, so kan der Wind solche wohl fassen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Über-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschicht also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so starck wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indeme sich die Wurtzel solchemfalls erstärcket, und desto mehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachstellet.

Erndte, (Augst oder Obst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Aufsammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndte Früchte selbsten, da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der, gegen den eingestreueten Saamen, von GOtt bescherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über so viel Mühe und unverdrossene Arbeit anwendet. Es hat aber derselbige, wie bey dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet worden, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen und arbeitsamen Leuten oder Schnittern und Mähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewisses Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schnitter, Mähder und Aufsammler bey Handen habe, und die Erndten-Arbeiten, nach Gebühr verrichten könne. So muß sich auch der Haus-Wirth vor der Erndte, mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu er das

gute, lange und starcke Korn- oder Rocken-Stroh nehmen lassen, und darauf Achtung geben soll, daß die Knöpffe wohl und dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte versäumet werde. An etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-Seile gebunden, sondern die Garben-Bänder werden sogleich vom Korn im Felde gemacht; Weil sich aber hierdurch viele Körnlein austreiben, so halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher, ehe man sie braucht, ins Wasser tuncket und zähe machet, wormit denn die Garben desto fester und besser zusammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geschirre, Scheunen und Scheun-Dächer bestellet, und die Acker-Pferde gefüttert und gewartet seyn sollen, ist oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte selbsten, hat man sowohl auf die Zeit als die Art des Abbringens zu sehen. Die Zeit betreffend, so muß man fürnemlich mit derselben, nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, also wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein verständiger Haus-Wirth dabey wohl zu beobachten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder überreiff werde, weil es sonsten im Schneiden und Hauen ausfället, und wohl die Helffte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem Boden einschrumpffen und eindorren, welche hernach viel Kleyen aber wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen sind. Wenn die Frucht-Aehren all zugleich gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, massen es viel besser ist, daß die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung noch übrig ist, in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern; und das um obangezogener Ursache willen. Insonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überständig werden lässet, einzubrechen, und durch das Hauen grossen Schaden zu leiden. Doch soll man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es sonst in der Panse bald auf einander erwärmet, wovon die Körner ersticken, das Gestrohde verfaulet, und also wieder Schade daraus erfolget. Es halten zwar einige dafür, das Einerndten des Getraides seye am besten im abnehmenden Monden zu bewerckstelligen, weil es sich denn wohl erliegen und lange dauren soll, als dergleichen sie auch bey dem Flachs-rauffen, und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen; weil man aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß sich ein Haus-Wirth in die Zeit zu schicken wissen, und vor allen dieses beobachten, daß die beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor ...ags ſey... Tags seye, sobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl mit der Sense am besten abbringen lasset, das Aufbinden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geschehen. Die Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeschnitten, da nemlich der Schnitter in die lincke Hand so viel Hälmer, als er damit fassen oder erreichen kan, zusammen nimmt, und solche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abschneidet. An derer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, ausser dem Riebsen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Sense abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längers Schütten Stroh bekommt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Sensen-Hieb ausgeschlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Riebsen und Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen und Wicken aber, gehauen. Weitzen und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-Wicken darunter (welcher wegen man sonst solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen lässet) werden bald aufgesammlet, aufgebunden, und gemandelt, oder in Mandeln gesetzt. Gerste und Haber hingegen, absonderlich diese letztere Frucht, lässet man einige Tage liegen und rösten, nachgehends werden solche geharckt, in Stroh-Seile gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt. Die von dem Schnitt stehen bleibende Stoppeln werden, wo keine Trifften sind, und man solche nicht mit dem Vieh überhüten lassen muß, entweder mit der Sense abgehauen, und zum Feuer machen im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es drauf regnet, dem Felde, absonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine treffliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar so bald die Mandeln vom Felde, soll der Haus-Wirth, wo er anderst nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Prædicat, nemlich eines heillosen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Lesen nicht verwehren; seinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitsamen Leuten, ihr sauerverdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen schuldig, richtig einlieffern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derselbe nach dem Einführen (worauf man sich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu observiren hat.

Erndten-Leitern, siehe Leitern.

Erndten-Register, ist ein accurates Verzeichnis aller eingeerndter, und sowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen gesömmerten Brach-Stück[en] gewachsener Feld-Früchte,

Digitized by Google

Früchte, worinnen unter iedem Getraide-Titel, oder einer ieden Frucht-Benennung, erstlich die Numer oder der Ben-Nahmen, und die Laac des Feldes; die Anzahl der Beete; der Inhalt des besäet gewesenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf gekommen, oder wie viel Tage der Pferch daselbst gestanden; denn die in volle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächst deme der davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich specificiret, auch zu besserer Nachricht, fornen an in solchem Erndten-Register oder Tabelle, das Säe- oder Aussaat-Register, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf iedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbst oder dieses Früh-Jahr ausgesäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Register werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrschafften eingeschickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Bestellung geschehen solle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, siehe Wagen.

Erpel, suche Enterich.

Error Calculi, heisset ein Irrthum, oder ohne Vorsatz begangener Fehler, in einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwaltere und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu setzen, und durch diese Cautel zu verhüten, daß, falls sie etwas in gedachten Rechnungen sollten versehen haben, solches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erste Art, siehe Arten.

Ersticken, ist ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kömmt, da dieselben, wenn sie gleich bey Leibe und vorhero gantz und gar nicht kranck gewesen sind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute ersticken, und sterben; So bald dieser Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, das an den Zäunen wächset, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerstampffe es, und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, so ist ihnen geholffen; doch muß diese Hülffe gleich anfangs geschehen.

Erstling, wird die Erst-Geburt vom Vieh genennet.

Erstrecken, ist eine bey denen Fischern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet so viel, als grösser wachsen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erstrecken (daß er nemlich solche Zeit über, grösser und länger wachse) ausgesetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erstreck-Teich, oder Streck-Teich, siehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället, sondern durch Hunde gehetzet wird, so daß sie dieses umbringen.

Esche, ein Fisch, suche Aesche.

Esche, Esch-en-Baum, Aesche oder Asche, ist ein Wald-Baum, welcher aller Orten, sowohl auf Bergen, als in der Ebene, in warmen und und kalten Lande, besonders aber in denen sumpffigten und wässerigten Oertern, und insonderheit da wächset, wo er seine dicke und starcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, starcken und hohen Stamm, und treibet sehr lange und Schnur-gerade Aeste, hat lange und paar-weiß gegen einander über gewachsene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweige stehen, und an desselben Spitze mit einem einzelnen Blate sich gleichsam schliessen, welches Laub dem Nuß-Bäumenem Laub fast gleich kommet, aber um ein merckliches klein- und schmalblätterichter ist, und von dem Rind-Schaf- und Ziegen-Vieh trefflich gerne gefressen wird, weswegen man es zu dörren und denenselben im Winter vorzulegen pflegt. Die Blüthe ist rauhhärig, und von weisser Farbe, worauf länglichte und oben zugespitzte Hülsen folgen, in denen der Saame, so ein kleiner Kern, fast wie ein Haber-Kornlein gestaltet, verborgen liegt; dieser ist roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er fast so geformet ist. Das Holtz dieses Baumes ist ungemein zähe, wie Leder, weiß, feste und viel härter, als Nußbaumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern starck verarbeitet, sondern auch von denen Tischern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen der schönen wässerigten Adern oder Jahrwachses, überaus wohl ins Gesichte fället, auch von dem Holtz-Wurm nicht angegriffen wird, gerne zu Austäffelung vornehmer Zimmer verbraucht. Dieses Holtz giebt im Brennen einen guten Geruch, brennet sittsam und dampffet nicht sehr, daher es in grosser Herren Caminen gebraucht wird. So giebt es auch gute Kohlen, darinnen sie fast kein Holtz übertrifft. Uber dieses werden demselben so wohl den Blättern und der Rinde, viele und fast unglaubliche medicinalische Tugenden zugeschrieben, welche man auf ihrem Werth und Unwerth beruhen lässet; dieses aber ist gewiß, daß das Holtz dieses Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub vollkommen heraus im wachsenden Monden, abgehauen werde, von Natur die Krafft und Tugend habe, das Bluten zu stillen, und eine frische Wunde, wenn dieselbe, oder auch nur die Waffen, damit die Verwundung geschehen, mit diesem Holtze bestrichen, der Schaden aber nur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen wird, nicht geschwähren zu lassen, sondern auf das schönste auszuheilen, dahero es auch von denen Chirurgis das Wund-Holtz genennet wird. Man kan dieses Holtz auch zu lebendigen oder Schlag-Holtze ziehen, da denn alle zehen Jahre ein Gehau zum Abholtzen taugt. Wer es von Saamen aufbringen will, muß solchen, wenn er abzufallen beginnet sammlen, und für Winters annoch säen, aber nicht tieff unterbringen. Er lieget fast ein gantzes Jahr ehe er aufgehet, bevorab, wenn die Witterung selbiges Jahr nicht sonderlich zwischen Wärme und feuchte temperiret ist, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der besäete Platz nicht mit

Unkraut

Gefäßwand, die Intima, Media und Adventitia, sind in ihrer Ausbildung und Zusammensetzung sehr verschieden. Die Intima besteht aus einer Endothelschicht, einer Bindegewebsschicht und einer elastischen Membran. Die Media besteht aus glatten Muskelfasern, elastischen Fasern und Bindegewebe. Die Adventitia besteht aus Bindegewebe und elastischen Fasern.

Die Arterien haben eine dicke Media mit vielen elastischen Fasern und glatten Muskelfasern. Die Venen haben eine dünne Media mit wenigen elastischen Fasern und glatten Muskelfasern. Die Kapillaren haben nur eine Endothelschicht.

Die Gefäßwand ist für Gase und Flüssigkeiten durchlässig. Der Austausch von Stoffen zwischen Blut und Gewebe erfolgt durch die Kapillarwand.

länglicht runden Gefäſſe, welche in denen Leibern der Vögel, Fiſche und einiger Amphibiorum, oder ſowohl im Waſſer, als auf dem Lande lebender Thiere, als Schlangen, Eydechſen, Krebſe ꝛc. weiblichen Geſchlechtes wachſen, und worinnen die Materie zu einer kleinen Frucht oder einem Thier von gleicher Art verborgen und eingeſchloſſen iſt. Die Eyer von denen Fiſchen, machen den Rogen aus. Die Eyer von denen Vögeln, (worunter alles zahme und wilde Geflügel verſtanden wird) beſtehen aus einer noch in Mutter-Leibe hart werdenden Schale, (deren Farbe, nach der von der Weißheit ihres Schöpffers denen Thieren beygelegten Eigenſchafft, weiß, grau, rothlicht, grünlicht, oder buntſprencklicht iſt) aus den Häutlein, dem Eyerweiß, und dem Gelben oder Dotter, welche zuweilen doppelt iſt. Das Weiſſe dienet denen Hünern oder Vögelein zur Speiſe, bis ſie etwas groß werden, wenn ſie denn innerhalb dem Ey erſtarcket, ſo dienet ihme das Gelbe an ſtatt der Milch. Der Anfang oder das Bildnis des Vogels findet ſich in dem reinern und durchſichtigern Theil des Weiſſen in Geſtalt eines kleinen Dürffeleins oder Bläßleins, ſo das Auge genennet wird. Von denen Hennen werden auch zuweilen Eyer geleget, ohne daß ſie von dem Hahne getreten werden; es ſind aber dieſelben unfruchtbar, und werden Wind-Eyer oder Spor-Eyer genennet, welche der gemeine Mann von Hahnen gelegt zu ſeyn, aus einem alten Irrthum, und wider die geſunde Vernunfft vorgiebt. Nebſt dieſen haben einige von den Eigenſchafften der Eyer annoch bemercken wollen, daß aus den ſpitzig langen Eyern Hahnen, und aus den runden Hennen ausgebrütet würden; die etwas bleichgelb ausſehen, wären von keiner guten Subſtanz, ſondern ſehr wäſſerig und alt, dahero ſolte man vor allen, die ſchön weiſſen und kleinen zur Speiſe erwehlen, indem ſolche die alleredelſten und geſündeſten; überhaupt laſſe ſich ein friſches und gutes Ey, aus folgenden erkennen, wenn es nemlich im Waſſer zu Boden gehe, und nicht ſchwimmet, gegen das Licht gehalten, ſchön hell, die Dotter aber ja nicht bleich ſcheinet und ſo man es in der Hand ſchüttelt, daß es nicht ſchlottere. Indem aber in einer wohlbeſtellten Haushaltung, zu nöthiger Bedürffnis ſowohl, als wegen beſſerer Nutzung, ſonderlich bis zu der Zeit Eyer in Vorrath aufbehalten werden müſſen, da die Hüner zulegen aufgehöret; ſo iſt man auch bedacht geweſen, wie die Eyer auf eine Zeitlang friſch zu behalten: Einige ſammlen hierzu nur die Eyer, welche von Monat Julio an, bis zu Anfang des Septembris geleget worden, ſetzen dieſe in Heu oder Hexel, oder in ſehr wohlgetrocknete und nicht übel riechende Säge-Spähne, alſo mit den Spitzen unter ſich, daß keines an das andere rühre, und überſchütten ſie mit eben dergleichen Materie, da ſie ſich denn bis in den Januarium, und wohl noch länger, gut behalten laſſen: Noch andere machen einen Teig aus Aſche und Saltz-Waſſer, umſchlagen damit die Eyer, da ſie ſich auf ſolche Art ein gantzes Jahr friſch halten ſollen. Die Zurichtung der Speiſen, welche allermeiſt aus Eyern bereitet werden können, ſeyn vornemlich folgende: Eyer mit Brat-Würſten, ſchneidet man zuförderſt friſche oder geräucherte Würſte, wenn ſie auf den Roſt halb gar gebraten werden, in Stücke, und würfft ſie zu brauner Butter, in einen Tiegel. So nun in einem Nöſſel guter Milch zehen bis zwölff Eyer zerklopffet, und ſie ein wenig geſaltzen worden, gieſſet man dieſes über die Würſte zu der Butter, rührets wohl durch einander, und nachdem das meiſte Feuer unter den Tiegel weggeſchieret läſſet man es zuſammen dämpffen, bis es gar iſt zum Anrichten. Eyer-Brod zu backen: Zu einer Metze Weitzen Mehl Nürnbergiſch Maas, ſchlägt man ein halb Schock Eyer, nachdem man ſie wohl zerklopffet, mit ein und ein halb Nöſſel Milch, zwey Pfund friſchen zerlaſſenen Schmaltz, und ein Nöſſel gute Weiß-Bier-Hefen wohl untermiſchet, ſaltzet ſolches, und knetet den Teig ſo lange damit ab, bis er ſich nicht mehr anhänget, läſſet ihn an einen warmen Ort aufgehen, knetet ihn ſodenn von neuen ab, und ſo er nochmahlen wohl aufgegangen, würcket und formiret man nach ſeinen Gefallen die verlangten Brod daraus, welche hernach abgebacken werden müſſen. Eyer auf Butter: Wenn man in einen Tiegel ein Stück Butter braun gemacht, ſchlägt man die Eyer darein, und läſſet ſie gar werden, wenn ſie nun angerichtet, hält man oben eine glühende Schauffel darüber, und machet ſie zu oberſt auch vollend gar, und ſaltzet ſie. Ein Eyer-Creme, läſſet ſich ſowohl aus den Weiſſen, als aus der Dotter alſo zubereiten: Man quirlt im erſten Fall das Weiſſe von zwölff oder ſechzehen Eyern, im andern Fall aber, bis zwantzig Eyer-Dottern, in einem Topffe, ſetzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie ſiede, thut zu den geklopfften Eyern ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen Waſſer, und gieſſet endlich die geſottene Milch auch hinzu, und rühret ſolches beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe und doch dick werde, zu dem Ende tropffet man ein wenig kaltes Waſſer hinein ſchüttet endlich dieſen Creme durch einen Durchſchlag in eine gantz gleich geſtellte Schüſſel ſo daß er keine Blaſen bekomme, oder ſo ja kleine Bläßgen entſtehen ſolten, ſticht man ſolche mit einer Steck-Nadel auf, und ſchlicht ihn oberſt mit einen Meſſer oder Spahn gantz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichſte nach eigenen Gefallen garniret werden. Fricaßirte Eyer zu machen, ſo ſchälet man zwölff hart geſottene Eyer, und wirfft ſie in kaltes Waſſer. Hierauf werden ſie Scheiben weiß geſchnitten, ordentlich in eine Schüſſel geleget, mit ein wenig Jngber und Pfeffer beſtreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer ſo lange geſetzet, bis die Butter zergangen, inzwiſchen werden auch 3. Eyer-Dottern mit einer Meſſerſpitzen Mehl gequirlt, und an dieſelben halb Eßig und halb Waſſer gegoſſen, ſo viel man der Brühe benöthiget, ſaltzet dieſe, thut etwas Butter hinzu, und rühret es ſo lange an Feuer um bis es dicke werde; alsdenn gieſſet man dieſe Brühe über die Eyer, und läſſet ſie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber geſprützet. Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricaßiret, nur daß ſie nicht erſt

in Butter, als wie dieſe, paßiren dürffen. Gebackene Eyer: Hierzu machet man etwas Schmaltz in einer Pfanne heiß, ſchläget in eine Kelle ein Ey, beſtreuet dieſes mit etwas Saltz und Mehl, ſetzet daſſelbe ins heiſſe Schmaltz, und bäcket es darinnen, womit man ſo lange fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche ſich ſodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Eſſen ſchicken: Man pfleget ſelbe auch Ochſen-Augen zu heiſſen. Oder man ſiedet Eyer hart, ſchälet ſie und ſchneidet ſolche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden; zu dieſen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum ausgedruckte Semmel, kleine Roſinen, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieſes in einem Caſſerol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geſchlagen worden, daß ſie nun in der Hitze nicht ſo hart und dicke werden, thut man ſie in ein ander Geſchirr, füllet damit das abgeſottene Eyweiß ſtatt der Dotter, und ſetzet dieſe hernach ordentlich in eine Schüſſel, um welche vorhero ein Crantz von Teig gemachet worden, gieſſet ein wenig, mit etwas Rahm vermiſchte zerlaſſene Butter daran, ſetzet ſie in einen Back-Ofen, und läſſet ſie oben braun abbacken; machet endlich darüber eine gehörige Soſſe, garniret ſie mit Zimmet und kleinen Roſinen; Gerührte Eyer: Nachdem man Butter übers Feuer geſetzet, ſchläget man, ehe ſie gar zergehet, Eyer in einen Topff, rühret ſelbige erſt klar ab, ſchüttet ſie alsdenn zur Butter, und rühret dieſelben ſo lange übern Feuer, bis ſie gantz dick und bröcklicht ausſehen, ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber; einige werffen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünff gewäſſerte und nach dieſen klein gehackte Sardellen, oder gewäſſerten Honig, ingleichen Milch von den Herinaen; noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, miſchen ſie unter die Eyer, und verfahren in übrigen damit, wie zu erſt beſchrieben worden. Bey dem Anrichten, pfleget man auch wohl in Schmaltz geröſtete Semmel-Schnittgen unter zu legen. Geſetzte Eyer, bey dieſen beſtreichet man die Schüſſel, darein die Eyer geſetzet werden ſollen, fein dick mit Butter, oder man gieſſet an deren ſtatt Baum-Oel hinein, ſchläget die Eyer darauf, ſetzet die Schüſſel mit ſelbigen über das Feuer, und läſſet ſie von unten gar werden, oben aber wird eine glühende Schauffel darüber gehalten, daß ſie anlauffen, ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber; und ſo man ſich des Baum-Oels bedienet, ſeihet man das Oel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, läſſet aber nicht viel daran, und beſtreuet ſie nebſt gedachtem Gewürtze mit Parmeſan Käſe. Geſottene Eyer, derer ſeyn zweyerley, hart und weich geſottene, die letzten ſeyn die geſündeſten, zumahlen, wenn das Mittel darbey getroffen, und ſelbige auch nicht ſo lauter gelaſſen worden, dahero pfleget man offt die Eyer gleich mit den Waſſer zuzuſetzen, und nimmt ſie augenblicks, da das Waſſer ſieden will, heraus, ſo ſollen ſie am beſten ſeyn. Zu denen hart zu ſiedenden Eyern, nehmen einige ſcharffes Saltz-Waſſer, und laſſen ſelbige, wenn ſie die Schalen etwas geknicket, in dieſer Lacken einige Stunden liegen, da ſie denn geſaltzen ſchmecken, und Saal- oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger ſeyn einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheid-Waſſer darauf zu ſchreiben, und mancherley Figuren darauf zu reiſſen. Da ſieden ſie ſelbige im Waſſer, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhero klein geſtoſſene Alaun aufgelöſet, und die Farbe aus einer gewiſſen Materie ausgezogen worden, wie ſie denn zu der gelben Farbe, die äuſſerſten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu roth, Fernambuck-Spähne, gieſſen ſie aber nur zu dieſer rothen Farbe etwas Lauge, ſo bekommen ſie ſchön Viol-Blau, die andere blaue Farbe aber, machen ſie aus Blau-Spähnen, u. ſ. w. Geſtürtzte Eyer hierzu iſt eine Form von nöthen, daran insgemein ein Dutzend Eyer-Näpfgen hangen, in dieſe thut man bey einem jeglichen ein wenig Schmaltz, und läſſet dieſe Formen übern Feuer heiß werden. Inzwiſchen thut man in ein Nöſſel Milch etwas Mehl, qvirlt es gantz klar, wäſchet zwölff Eyer mit Saltz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläſet das Weiſſe mit ſammt den Dottern in die erwehnte Milch, welches man alsdenn mit Saltz und Muſcaten-Blüthen würtzet. Wenn man nun dieſe Klare wohl unter einander gequirlt, gieſſet man von ſelbiger etwas in jedes Näpfgen, leget eine Eyer-Schale dazu, gieſſet noch ein wenig darüber, und läſſet es alſo backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, ſo wird die Schale gäntzlich überzogen, und ausſehen, gleich als ein Apffel. Sind ſolche nun fertig, können ſie alſo trocken aufgeſetzet werden. Grüne Eyer, zu dieſen wird anfangs Peterſilie klein gehackt, in Butter geröſtet, und wiederum in eine Schüſſel gethan; hiernächſt machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläſet das Inwendige zu der grünen gehackten Peterſilie, ſchüttet erſtlich in Milch geweichte, und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Roſinen, Muſcaten-Blüthen, nebſt ein wenig Saffran und Saltz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblaſenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tröpffet in dieſelben Butter, ſtecket höltzerne Spießgen durch, und brät ſie alſo am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebrauchet: Man nimmt wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Löffel guten dicken Rahm, zerlaſſene Butter, Ingber, Muſcaten-Blüthen, Saltz, Rinder-Marck, und viel gehackte Peterſilie, thut dieſes alles zu den ausgeblaſenen Eyern, und rühret es wohl durch einander, füllet die Schalen damit, thut ſelbige in ſiedend Waſſer, und läſſet ſie kochen; Wenn ſie nun hart geſotten, ſo nimmt man ſolche heraus, ſchälet die Schale davon, richtet ſie in eine Schüſſel an, und leget ein Stücke Schmaltz hinzu, gieſſet Brühe darauf, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel und Muſcaten-Blüthen, läſſet ſie auf den Kohl-Feuer fein langſam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchſchlag, mit der Brühe darüber zu reiben. Saure Eyer, dieſer

ſchläget

ſchläget man in eine Schüſſel ſo viel von nöthen, ſchüttet hernach ſelbige in ſiedenden Eßig und läſſet ſie darinnen anlauffen, nach dieſen qvirlt man in ein wenig kalten Eßig zwey Dottern klar, gieſſet den geſottenen Eßig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eyern, und ſaltzet ſie ein wenig; letzlich gieſſet man die abgeqvirlten Dottern hinein, läſſet ſelbige etwas zuſammen anlauffen, richtet alles zuſammen auf eine Schüſſel an, reibet Zucker und etwas weiſſen Pfeffer darüber. **Verlohrne Eyer**, ſolche ſchlägt man entweder einzeln in ſiedend Waſſer, oder man ſchlägt ſie zuerſt auf eine Schüſſel, ſchüttet ſie darauf zuſammen dahinein, und läſſet ſie darinnen anlauffen, bis ſie recht ſeyn, da man ſie denn heraus nimt, und gebrauchet wozu man ſie haben will. **Eyer-Käſe** zu machen, ſo rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmet und Roſen-Waſſer, ſchlägt 12. Eyer daran und qvirlt es klar, ſetzet ſolches in einem verzinnten Caſſerol über ein Kohl-Feuer, rühret es immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käſe zuſammen lauffe, ſchüttet ihn in die erwehlte Forme, welche auf ein Geſchirr hohl geſtellet ſeyn muß, damit das Waſſer von der zuſammen gelauffenen Milch rinnen könne, drücket ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und läßt ihn ſtehen bis er kalt. Inzwiſchen nimmt man 5. Eyer-Dottern, qvirlt ſie in einem Nöſel Milch klar, ſetzet dieſe über ein Kohl-Feuer, rühret ſie ſehr fleißig, damit ſie nicht zuſammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Scheler und Zucker darein. Iſt nun dieſe Brühe gar, und der Käſe in der Forme kalt, ſo thut man dieſen letzten aus der Form auf eine Schüſſel, ſtreuet kleine Roſinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und beſtreuet das Eſſen mit Zimmet und Citronen-Schelern: Oder man pfleget anderthalbe Kanne guten Rahm und 20. Eyer wohl durch einander zu miſchen, rühret geriebenen Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, ſonſt legt es ſich gerne an. Hierauf nimmt man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, ſtöſſet ſie mit Zucker und Roſen-Waſſer vermiſcht gantz klein, wirfft ſelbiges zu den gerührten Eyern, vermiſcht es damit, und wenn es bald anfähet zu ſieden, wird es zuſammen gehen und wäſſerig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben ſo damit, wie nur beſchrieben worden. **Eyer-Kuchen** zu backen, ſchlägt man die Eyer darzu auf, qvirlt ſie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz darunter, worzu man noch, wer belieben daran hat, Peterſilie, Gundermann, Schnittlauch u. dergl. klar geſchnitten, darein menget. Hierauf ſetzt man einen flachen Tiegel, oder eine eiſerne **Eyer-Kuchen-Pfanne** mit Butter über das Feuer, und läſſet dieſe braun werden, gieſſet die ſchon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket ſie darinnen; während dieſer Zeit lüfftet man mit den **Eyer-Kuchen-Schäufflein** von der Seite den Kuchen, und ſtecket, wenn er nicht fett genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, ſchmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, ſchüttet den Eyer-Kuchen verkehret hinein, und läſſet ihn vollends gar werden. Manchesmahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schincken, geräucherten Würſten, Bocklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke gantz klar und dünne, und etwas länglicht geſchnitten ſeyn müſſen, da ſie denn ſo bald die Eyer in die Pfanne zum backen geſchüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden ſollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlanget man einen Eyer-Kuchen mit einer Soſſe oder Brühe zu machen, ſo rühret man erſt zu 3. Pfennige Semmel in Milch wohl geweicht 8. Eyer, thut ein paar Meſſerſpitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muſcaten-Blüthen daran, rühret es wohl durch einander, und ſchüttets in den Tiegel zu der braun gemachten Butter, und lüfftet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie ſchon beſchrieben. Inzwiſchen ſiedet man eine Kanne guten Rahm, gieſſet ſolchen alſo ſiedend über den Eyer-Kuchen, und läſſet ihn wiederum eine weile daran kochen. Darnach ſehet man dieſen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stückgen Butter und 3. Eyer-Dottern unter einander, gieſſet den Rahm darzu, qvirlt es, daß es nicht zuſammen lauffe. Bey dem Anrichten wird dieſe Brühe über den Eyer-Kuchen gegoſſen, und derſelbe mit etwas Muſcaten-Blüthen beſtreuet. Oder man nimmt ſtatt des Rahms ein Nöſel Wein, gieſſet ſolchen über den Eyer-Kuchen, und läſſet ihn eine weile daran kochen, darauf wirfft man eine Hand voll kleine Roſinen an den Eyer-Kuchen, rühret ins beſondere in ein wenig Mehl 4. Eyer-Dottern, ein paar Tropffen Wein und etwas Saffran, wohl durch einander, gieſſet den Wein von dem Eyer-Kuchen an dieſe aufgeſchlagene Eyer, und ziehet ſolche damit ab; bey dem Anrichten wird dieſe Brühe, welche am Feuer ein wenig dicklicht worden, darüber gegoſſen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen beſtreuet. **Eyer-Würſtgen** zuzurichten, bereitet man zuförderſt eine Klare aus einigen Eyern, ein paar Meſſerſpitzen Mehl, Saltz und zwey Löffeln Rahm mit etwas Muſcaten-Blüthen, und bäcket daraus in einem Tiegel oder ſolchen Eiſen dünne Eyer-Plätze wie Pfintzen, wenn dieſe gebacken, ſo machet man folgende Fülle zu den Würſtgen: Man ſchneidet eine gebratene Kalbs-Niere gantz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronen-Scheler, nebſt ein wenig Saltz darzu, miſchet alles wohl durch einander, worzu auch nach Gefallen kleine Roſinen und geſchnittene Mandeln genommen werden können, ſchläget zwey Eyer-Dottern daran, und gieſſet zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieſer beſchriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätzgen beſtrichen, und wie Würſtgen zuſammen gerollet. Endlich beſtreichet man eine Schüſſel mit friſcher Butter, leget die Würſtgen ordentlich darein, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blumen, und läßt es fein langſam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey den Auftragen beſtreuet man dieſe mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer iſt, nächſt der letztgedachten Verſpeiſung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus

Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth; dieses alles in ein halb Nösel Bier gethan und dem Pferde warm eingegossen, hierauf demselben noch die Lungen- Hertz- und Spor- Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals- Ader schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen- Lochern lassen, auch folgenden Tranck vor und nach der Aderlässe eingiessen: Nehmet vier Loth Meer- Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit dritthalb Pfund Honig, davon nehmet iedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Qvartier Wasser, und ein Loth Oel darzu, und giesset es ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlocher.

Fallen in ein ander Land, saget man von denen Falcken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren, und offtmahls auf viel Meil Wegs weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall- Hütgen oder Mütze, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestopffter am Kopffe aber fest anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu laufen anfangen, aufgesetzet wird, damit selbige, wenn sie fallen nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Oeffnung ist er über das Creutz mit breiten Streiffen versehen, daß er desto fester auf den Kopffe sitze, und nicht herunter ins Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe Garn-Sack.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, Paltz, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen, und andern hohen Feder- Wild eben dasjenige, was man beym rothen und schwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen Faltzen oder in der Faltz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klinget, als ob ein Grase- Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währenden solchem Faltz- Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreitzten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Aesten der Bäume hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltzzeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirschfänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die hölzerne Machine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbsten darinnen fangen müssen. Also hat man Aal- Fänge, Bären- Fänge, Enten- Fänne, Fisch- Fange, Habichts- Fange, Lachs- Fänge ꝛc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins- Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins- Hetz einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf andertha b oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füsse aber von dem Jäger also gesetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz fest, starck und unverrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopff und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder- Läufften und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geschehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleisch, welches gemeiniglich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser Speisen gebrauchet wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gehack.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe Brummer.

Farren-Kraut, ist ein Gewächse, so in Wäldern an schattichten Orten anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine fäßige braune Wurtzel, und ist bitteren Geschmackes. Von dieser Wurtzel, mit der man sonst, wie auch mit den Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibet Hieronimus Bock in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weisen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurtzel kleine schwartze Aederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verstopffung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilfft vor Milz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestaltesten Vögeln, so seiner Leibes- Grösse und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder- Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-farbigen Schnabel, einen schönen Aschenfarben Kopff, und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-Farben mit schwartzen Pünctlein versetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust berühret, eine aus schwartz, gelb und grün gemischte Farbe, durch welche ein schwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rost-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz fast zwey Fuß lang, in

sechzehen braun-schwartzen, grauen, und an den Seiten Rost-farbigen steiffen Federn bestehend, davon die mittleren, nach Art der Elster-Schwäntze, die längsten sind. Die Füsse sind glatt und grau.icht. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Brust aber mit graulichen, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwantz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasanen, welche wegen ihrer Rarität sehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon sind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor den andern mehr oder weniger. Die Fasanen verschlucken alle ihr Geäse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch in alten Grasse, um sich darin zu verbergen, gerne auf, wo sie die Weitzen-Felder, Aecker, Kohl-Gärten und Weinberge, item Wachholder-Sträucher und Brambeere, ingleichen Ameiß-Hauffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufstehen, sie werden denn mit Gewalt jählings aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Iltisse und Wiesel, thun ihnen grossen Schaden; so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eyern sehr nach, und sauffen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf denen Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer in Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey gantz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen seyn. Man fänget sie am bequemsten mit Schlingen oder aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denselben starck schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheuer Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze lauffe; Oder der Jäger bedecket sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlet stehet, und zeiget sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihme hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gehet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber entsetzt, und selbst ins Garn zurücke läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwehlet darzu lieber junge, als alte Fasanen. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer deren sie zehen, funffzehen, bis zwantzig in einem Jahre legen, ohngefähr in dreyßig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eyer besser ausbrüten solle, als die Fasanen selbst; am besten aber geschiehet solches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hühner. Der kleinen Fasan-Hünlein erste Fütterung, bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eyern und Peterßilien, oder andern zarten Mayen-Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Peterßilien, und dis thut man die ersten vierzehen Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Nesseln, iedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen. Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brod gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halb-erwachsenen Fasanen, bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingequerlten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste: Davon nehmen sie zusehends zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey) so werden sie über die massen feißt und starck davon, und geben ein schönes, weisses, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung dererselben kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Reb-Hühnern gebraucht wird, deshalben man sich daselbst Raths erholen kan. Wenn die Brut-Hennen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnäbel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz gestossen sey, bereiben, und den Pips, wie sonsten denen andern Hühnern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur bequem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasanen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben, der Ort darzu aber muß mit Brunnen-Quellen, Bächen und Geröhricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-tragenden Stauden, davon die Fasanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel, vor dem Ansprengen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser-Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasanen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursachet werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasanen besetzen will, so muß man ohngefähr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenselben an den lincken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan

acht seyn mochten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasanen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameiß-Hauffen, mit samt ihren Eyern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasanen eine nützliche Speist geben. Damit man aber die Fasanen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thierlein haben, hingesetzet, durch welche die Fasanen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man ihnen Tranck und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorhero allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf, wenn die Fasanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Bretlein geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thierlein einen starcken Sack oder Hamen von Reb-Hühner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret auf: So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Lufft sehen, lauffen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, sonderlich diejenigen, so böse werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner so viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nöthig erachtet, welche sich desto häuffiger wieder mehren werden, nachdeme die alten, bösen und Streit-süchtigen Hähne auf die Seite geschaffet, und ausgemertzet werden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasanen haben.

Fasan-Hund, ist ein pur alleine auf die Fasanen abgerichteter Hund, dessen gröste Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe, seiner Gewohnheit nach, an einem Baum aufschwinget, und an einen dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte; wo solches geschiehet, schmiegt sich der Fasan auf dem Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Weydmann sicher hinzutreten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn je stärcker der Hund bellet, je weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein, denen Fasanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasan-Gärten gemacht, und dadurch verursacht wird, daß die Fasanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Fasanen gehen dergleichen Rauch trefflich nach, und dahero kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten wohin man sie verlanget locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasanen gerne hin hätte, sodann muß man sich mit ausgezogenen und zusammengebundenen Hanff-Büschen, darin noch viele Körner sind, versehen, und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, hingehet; sobald solches geschiehet, zündet man die Hanff-Büschelein an, damit ein grosser Rauch, und der Geruch den Fasanen von dem Winde zugewehet werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin schüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widertod, eben so viel Tausendgülden-Kraut, etliche Stücklein faul Linden-Holtz, ein halbes Maas gedörrtes Maltz, und vier Pferd-Aepffel; das Hanff-Stroh wird auf bloser Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey nur etwas wenigs starckem Winde auf drey Viertel-Meilwegs weit.

Faselen, Faseolen, Phaseolen, s. Bohnen.

Faß, ist eigentlich ein holtzernes, in der Mitte etwas bauchiches Gefässe, so vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen abgebunden, und mit zween gleich grossen Boden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüßigen Dinges, als Bier, Wein, Cosent, Meet ꝛc. gebrauchet wird, und daher seinen Nahmen Back-Faß, Bier-Faß, Wein-Faß ꝛc. bekommt. Dergleichen Fässer von der letzten Art, werden am besten von eichenem Holtze gemacht; die Bier-Fässer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kommen soll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, so man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Brenhahn oder Weissen- und zum Weitzen-Biere bestimmte Fässer, pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschenckten Biere nicht bald ausschläget, dieselben inwendig mit Besem, Lappen, und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort fein wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornemlich iederzeit, vor dem Faasen, gesäubert, die gepichten ausgeschüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespühlet, und mit heissen Wasser ausgebrühet, auch beyderseits wieder fest und tüch-

Advertisements.

oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweiß gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauen-Zimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierrath auf der Stirne zu tragen.

Februarius oder Hornung, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwantzigste ist, mehr als sonsten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats, in das Zeichen der Fische. In teutscher Sprache heisset er deswegen Hornung, weil die Hirschen darinnen meistentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen so ein guter Land- und Haus-Wirth diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirthschaffts-Calender.

Fecher, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einen Schirm, wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Lufft in heissen Wetter zuzuwehen, oder sonst Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich bestehet solcher aus verschiedenen schwachen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einem Stifft bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Pavier, Taffet, Atlaß und dergleichen gestecket, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonsten spitzig machet, und in die gebrochene Falten einschiebet, von gantz schwachen feinen Elffenbein ziemlich breit gelassen, mit durchbrochner Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzu breiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengesetzten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fecher, werden zum Unterscheid der folgenden Sonnen-fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne höltzerne Spähne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachen Drat befestiget werden, daß sie einen ausgespanneten Sonnen-Fecher ähnlich sehen, wiewohl sie etwas grosser; oder es werden die starcken Schwung-Federn aus den Gänse-Flügeln auf diese Weise neben einander gesetzt, die Spuhlen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leistgen befestiget, daß man damit die Kohlen auf dem Heerd leicht anflammen könne, und dergleichen heissen Feuer-Fecher.

Fechser, siehe Fachser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen- und Gänse-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, wiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie offt des Jahrs, und auf was für Art das Räuffen oder die Berupffung derer Gänse und Schwanen geschehen müsse, soll an gehörigen Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. Staub- oder Pflaum-Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zu nächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtesten und wärmesten Federn seyn. Die unter denen Flügeln in den Seiten und an den Beinen, sind etwas stärcker, auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch starck sind, pfleget man abzuzupffen und abzuschiessen, daher sie Schleiß-Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn, pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Haupt-Küssen und leichtesten Deck-Betten, insgemein aber vermenget man sie in denen etwas schweren Deck-Betten mit denen andern subtilesten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel-Federn, bedienet man sich zu denen Polstern und obersten Unter-Betten; mit denen gröbern hingegen und denen so genannten Schleiß- oder Schwantz-Federn, füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Stroh-Sack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten-Bette, zu unterst geleget, und täglich fleißig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne geleget, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen, und fleißig umgewendet, wovon er schön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder-Staub, oder so genannte Eider-Dun bey einem heissen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spitz-Ruthen tapffer geschlagen, damit die offt häuffig darinnen steckenden Hülßlein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingefieder von Taffent oder Caton gefasset, und nur zu Krancken-Reiß- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zusammen gegangen, oder iemand darauf verstorben, ist es am rathsamsten, das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Kissen etliche Wochen in freyer Lufft, oben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn iedes Kissen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingefieder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst

Verantwortlicher Redakteur: Dr. Wilhelm Hamm.
Verlag von Ernst Siegfried Mittler und Sohn.
Druck von A. W. Hayn's Erben.

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun.

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun.

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt. Ich habe mich nie in Gefahr begeben, und ich habe auch nicht die Absicht, es jetzt zu tun.

Gestalt kleiner Wartzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, sondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht suchen, sintemahl, wenn selbige zu ihrer Vollkomenheit zu gelangen beginnet, sich darinnen zarte weisse und Purpur-Farbe Fäserlein ereignen, welche aus dem Fleisch der Feigen also wachsen, daß sie in dem Mittel derselben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will Es erfordert dieser Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr sandicht, als leimichtes Erdreich, und bey grosser Hitze öffters Begiessung; Weil auch die Feigen von allem Miste, wenn er nicht schon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit dünget, ungeschmackt werden, so ist am besten, man brauche Aschen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen sehr gut thun, wo aber ja der Grund, darin sie stehen gar zu dürre und sandicht wäre, so kan man selben endlich mit Schaaf- oder Tauben-Mist verbessern. Denen Feigen-Bäumen ist das Schröpffen nicht undienlich, weilen sie hernach viel traubarer werden, als sie zuvor gewesen. Sie sind denen Holtz-Würmern sehr unterworffen, dahero, so bald man mercket, daß sie den Baum durchlochern, soll man die Löcher mit ungeloschtem Kalck bestreichen. Seine Vermehrung geschiehet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen besetzt, und zwey oder drey Schuh lang seyn müssen. Diese Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, sondern mit einem Nagel oder Messerlein aufgeritzet, und denen in den Riß oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein gestecket werden sollen, setzet man Bogenweise so tieff in eine gemachte Grube, daß sie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar augen aus der Erden hervorragen. Man kan sie auch von Beysetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortreibenden Neben-Schossen, welche man mit Vortheil ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, absticht, und in eine bequeme Erde einsetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, so darff man dieselbige nur mit Safft von langen Zwiebeln bestreichen; will man aber grosse Früchte haben, so muß man dem Baum die Gipffel-Spitzen brechen, damit der Safft desto weniger vorschiessen möge, sondern vielmehr in die Frucht sich ergiessen müsse. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, ist, wenn sie aussen eine schwartzbraune Farbe bekommen haben, das Marck inwendig aber mit gelben Körnern angefüllet und roth worden ist. In unsern teutschen Gärten findet man auch die

Indianischen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich grosse und kleine hat. Die grosse Art, treibet dicke Blätter einer Hand breit und lang, auch wohl grösser, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund-Blat wird mit der Zeit holtzig: die obersten aber sind allezeit safftiger, wiewol kleiner als die untersten; alle aber sind mit kleinen spitzigen Stacheln besetzet, welche in der Hand dessen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig Bluth-roth und einer geilen Süsse. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattsam, doch nicht übermäßig begossen seyn, sonst faulet das Wurtzel-Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht ersticke) als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Oculir-Messerlein, das Faule an demselben Orte gantz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben Maji oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehen Tags oder wohl länger, in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tieff in ein Gefässe gesetzet wird, so mit guten, von alten kurtzen Mist, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermischtem Erdreich angefüllet ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Grösse eines Reichsthalers oder etwas grosser sind, hat eine Schwefel-gelbe Blüthe, welche mit vielen spitzigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun-roth, voll rothes Saffts, und mit dünnen Körnlein besetzet. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, vorhero wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Ausser diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in West-Indien wächset. Der Baum ist fast Mannes starck und gantz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächset unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creutze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einen Feigen-Baume gleich mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher auch seine Früchte Maulbeer-Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen sammlet, wenn sein äusserstes Häutlein ein wenig aufgelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfället, stösset daselbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im wachsen, also auch an der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams-Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern

sich und seinem Weibe Rocke gemacht haben soll. Der Safft des Baumes ist ein guter Wund-Balsam.

Feig-Wartzen, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast-Darmes, theils am Halse der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich seyn. Sie entstehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Wartzen-Kraut, wenn sie offt damit bestrichen werden.

Feig-Wartzen-Kraut, siehe Braunwurtz.

Feimen, sind grosse mit besondern Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grosser, als die ordentliche Heu-Schober machet, und unter freyen Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonsten dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreissen kan. Man setzt aber einen Getraide-Feimen also: Erstlich nimmt man eine fein lange und ziemlich starcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen-Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tieff fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne; Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starcke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden- oder andern Reiß-Holtze, und setzt auf dasselbe den ersten Krantz von Garben, also daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein schräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach leat man hinter diesen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und grösten Krantz, kaulicht in einem Circul um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reißig gehet. Auf diesen ersten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des ersten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Aehren unter sich gekehret sind, und also fortan, bis er oben spitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spitziger werden, wie man die Heu-Schober zu machen pfleat; und endlich lässet man noch von Schoben eine dichte Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen, und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schickt sich unter allem Getraide der Haber am besten darzu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor setzen, damit im Hin- intragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äusserſten Garben dichte und feste legen, und mit einem Harcken über ziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Qvartier darinnen nehmen und zehren mogen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen beherbergen kan, und setzt solches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermanglung genugsamer Böden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und dasselbige anlauffend und schwärtzlicht machen solten, so wird es doch über eine Spanne tieff nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, sowohl seine Farbe als Güte behalten, wenn nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemachet worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe Weide, Weiden-Baum.

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man theilet es, in Ansehung der Bestellung ab, in Artfeld und in Jahr- oder Wechselfeld. Das Artfeld, wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in Winterfeld, Sommerfeld und Brachfeld. Das Winterfeld wird deswegen also genennet, weil es im Herbste mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebsen, Dinckel- und Winter-Gersten besäet, über Winter stehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebsen ꝛc. darein gestreuet wird, und so fort, zeit währenden Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget. Das Brachfeld hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das gantze Erdreich erstlich gebrochen wird, inmassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Bestellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie iezt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, daß was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbahr Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter den Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen; Denn ordentlicher Weise

wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besaamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten dreymahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pfleat man auch in das Brach-Feld Erbsen, Lein, Rüben, Wick-Futter ꝛc. zu säen, welches man sodenn Sömmern heisset. Das Jahr- oder Wechselfeld ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedünat, oder auch wohl ungedüngt trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr- oder Wechsel-Feld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gersten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beysammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in seinen grossen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit Zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausfuhre beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere: ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewand, daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspühlen, Gruben reissen, und es mit Sand und Steinen verschütten könne? ob der Feld-Bau so ungeschlacht und steiniat, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochsen bestellet und gearbeitet werden könne? ob Land-Strassen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Trifften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wordurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derselben am Wachsthum merckliche Hinderung geschiehet. Ob die Felder an oder in grossen Wäldern gelegen, da sie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr sind? Und ob diesem letzteren, nemlich dem Wild-Schaden nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Arbeit, siehe **Acker-Arbeit**.

Feld-Arten, siehe **Arten**.

Feld-Bau siehe **Acker-Bau**.

Feld-Baum oder **Platt-Baum**, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen sie ihre Leim-Ruthen befestigen, wenn sie solche nicht auf die Leim-Stange stecken wollen, womit sie alsdenn allerley Arten grosser und kleiner Vögel fangen können. Man erwehlet hierzu in einem Fichten- oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der ringst herum einige Schritte von andern Bäumen abgesondert stehet; von diesem hauet man die überflüßigen Aeste hinweg, und lässet sie nur einzeln stehen, schneidet auch diejenigen, so man stehen lässet, halb ab, und stümmelt sie, daß sie nur wie Stümpffe aussehen, und etwan fünff bis sechs Spannen lang bleiben. Der erste Ast, so von unten hinauf gelassen wird, ist ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und so folgen denn die andern, immer einer ein paar Spann weit von dem andern, rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meistens ein paar Claffter hoch von oben herein die Aeste unbehauen stehen, und auf selbige werden auch keine Leim-Spindeln gestecket, die übrige abgestümmelte Aeste aber damit so wohl versehen, daß sich kein Vogel darauf setzen kan, ohne daß er mit der Brust an die Leim-Spindel fähret, denn sie werden dergestalt in kleine mit einem Messer geschnittene Kerbigen gesteckt, daß sie nicht gantz auf dem Ast aufliegen, sondern etwas empor stehen, als ob sie also aus dem Ast heraus gewachsen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aesten gebauet, daß, nachdem man sie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Personen darunter sitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Hasen-Balg, wie ein Eulen-Kopff geformet, darauf gestecket, also daß der Vogel-Steller solchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum sitzende Vögel vermeinen, die Eule oder das Käutzlein rege sich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herum stehende Bäume Leim-Spindeln aufgesteckt: Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und ist der Fang unter achtzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzustellen. Wenn nun also der Baum und die Hütte zubereitet ist, setzt man sich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht fliesse, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewisses Instrument, die Wichtel oder das Wichtel-Pfeifflein genannt, womit man das Geschrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel diese gehäßige Stimme ihres Feindes hören, eilen sie dem Geschrey zu, sitzen auf die Leim-Ruthen, und werden also in grosser Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Häher bekommt, und ihn mit Rupffen und Kneipen schreyen machet, so werden alle Häher, die in dem Wald sind, und die es nur hören können, herzu eilen, und sich fangen, sonderlich, wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es fast gantz Nacht ist, weil in der Dunckelheit erst die

die Amsel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja öffters auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieses Vogelfanges durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort Plattnen, wobey verschiedene Vortheile zu beobachten, und unter diesem Worte angeführet zu lesen sind.

Feld-Bohnen, siehe Bohnen.

Feld-Busch, suche Busch.

Feld-Cypressen, ist ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, dessen Blätter lang und schmahl, wie die Roßmarien-Blätter, aber kleiner, weisser und rauhlicht sind, stehet an dünnen Stengeln dick beysammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen sind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächßt gerne an magern, sandigen und ungebaueten Orten, ist bitter und etwas scharff, und läßt sich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und deraleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und sonderlich wider die gifftige Wolffs-Wurtz sehr nützlich gebrauchen.

Felder, siehe Feld.

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entstehen, und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuförderst ausgestacket, und mit Leimen ausgeklebet werden müssen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel, oder auf den hohen Stein abgebunden, das ist, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander geleget werden sollen, muß das Holtz über sechs Zoll dicke seyn, wird der Stein aber auf die schmahle Seite gesetzet, verrichtet es etwas über 4. Zoll.

Feld-Erbsen, siehe Erbsen.

Felder-Düngung, suche Düngung.

Feld-Früchte, siehe Acker-Früchte.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Fasanen, Rephühner, Brach-Vögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vögel begriffen, welche sich mehrentheils in Feldern und Gebüschen aufhalten, und dahero sich sowohl von dem Wald- und Wasser-Geflügel, als von den Raub-Vögeln unterscheiden.

Feld-Geschirre, siehe Acker-Geschirre.

Feld-Gräserey, suche Gräserey.

Feld-Huhn, siehe Rephuhn.

Feld-Kümmel, dieser Nahme wird zweyen verschiedenen Kräutern beygeleget, und zwar führet solchen mit Recht, der bekannte Wiesen- oder Speise-Kümmel, welcher auch Karve oder Garven, zum Unterschied des Römischen oder grossen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächset, doch auch in denen Gärten und Feldern gesäet wird. Ausser diesem heisset man an sehr vielen Orten den kleinen oder wilden Qvendel ebenfalls, wiewohl unrecht, Feld-Kümmel. Wovon unter den Wörtern Kümmel und Qvendel ein mehrers.

Feld-Lattich, ist die wilde Art der Lactucke, so man auch Acker-Salat heisset. Siehe Lactucke.

Feld-Lerche oder Korn-Lerche, s. Lerche.

Feld-Maas, oder das Maas, wodurch aller liegenden Gründe, als Aecker, Wiesen, Holtzer, Teiche, Gärten ꝛc. Inhalt und Grosse erkundiget und gemessen werden kan, ist so vielerley, als Länder und Provintzen sind, ja fast eine iede Stadt hat ihr besonderes Maas. Auch die Benennungen sind unterschieden; denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachsen Acker heißt, ein Morgen oder Tagwerck genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holtz und Teichen, dieses aber bey Ausmessung der Wiesen gebraucht, dahingegen in Sachsen ein Morgen, seinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker ist. Anderer Orten, wie in der Schweitz und anliegenden Landen, heißt ein Acker in Ausmessung der Felder und Holtzes Juchart, bey den Wiesen aber Thauen, deren iede anderthalbe Jucharte ausmacht. Wir wollen allhier nur des in dem Churfürstenthum Sachsen gebräuchlichen Feld-Maases gedencken: Daselbst hat der Acker (welches Wort sowohl bey Feldern und Wiesen, als Höltzern und Teichen durchgehends gebraucht wird) drey hundert Creutz- oder Qvadrat-Ruthen, deren iede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maas in die Länge und Breite hält, das ist: Ein Acker muß siebenzehen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maas lang, und eben auch so breit seyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünff Ruthen breit und sechzig Ruthen lang; oder sechs Ruthen breit und funffzig Ruthen lang; oder zehen Ruthen breit und dreyßig Ruthen lang; oder funffzehen Ruthen breit und zwantzig Ruthen lang ist, iedes mahls einen Acker; das Hufen-Maas differiret nach der Güte des Landes, und iedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funffzehen, bald achtzehen, ja einiger Orten gar vier und zwantzig bis dreyßig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Hufen gebraucht, sondern man rechnet den Inhalt der Feld-Stücke nach der Aussaat, und da heißt es: Ich habe so und so viel Scheffel Landes.

Feld-Mag-Saamen, s. Klapper-Rosen.

Feld-Marck, oder schlechterdings Marck, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, so in seinen Grentzen mit Marck- oder Mahl-Steinen, Mahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret ist. Ein iedes Dorff hat seine Feld-Marck, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben.

Feld-Maus, siehe Maus.

Feld-Mieth, suche Mischling.

Feld-Pappel, siehe Pappel.

Feld-Sperling, suche Sperling.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Grösse, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tieff eingräbet. Sie lassen sich eintheilen in grosse, mittlere und kleine. Die grossen, so man auch Feld-Wacken nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey

nicht

Sir ROGER de Coverley, when he pulls off his hat to which I am a Bow, holds it in his hand above a Minute before he puts it on, while I am comparing Pins upon the Sleeve of my Coat; and will frequently keep his Eye upon me half the Time he is talking to himself, as I am fitting my Cravat and Periwig by the Glass. I shall therefore recommend it to my Friend Sir ROGER, and to all the rest of my Acquaintance, that they will not lose their Civility before Company, for fear they should lose it when they are alone.

I have one Piece of Ceremony to request of my Friends, which is, that they would not smoke Tobacco in my Presence, at least that they would not do it in my House. I have received Letters from several Gentlemen who are very much offended with me for not inviting them to my Country Seat, and particularly for not having provided Pipes and Tobacco for their Entertainment. Others wonder how I can live in Town without Company, and others where I shall find Company when I come to live in the Country. In short, I have so many Inducements to Hospitality, that I shall make no Resolutions as to that Particular, but leave it to Occasion, and my Own Inclination.

I shall take Care to furnish my Readers with Matter of Speculation, and shall therefore expect, that Gentlemen come to my House with Good Stomachs, and strong Appetites to Business. I have likewise prepared Chambers for Men of Dull Parts, Slow Apprehensions, and Tardy Utterance, who are to be kept by themselves, and may command Attendance by Pulling their own Bells. Men of Heavy Minds may be Indulged in Sleeping, Musing, Nodding, or Daydreaming, as long as they pay for it. Those who have Weak Heads may be allowed Opium, and those who have Weak Stomachs Brandy, at the Rate of other Physicians. Men of Dissipated Thoughts may have Rooms assigned them where they may be as Busy as they please, and Men of Extravagant Conceptions may be Entertained with Agreeable Dreams. In short, I have Provided Rooms for all Humours, Tempers, and Complexions, and shall be glad to find that my Lodgings are not Unsuitable to their Inhabitants.

I have Advertised that I have Lost a Considerable Sum of Money, and do hereby promise, that whoever has found it shall be Rewarded according to the Value of it, provided he brings it to me in a Reasonable Time. I have likewise Lost a Pocket-Book, which I would not have Inquired after, because it is of no Value, but I would desire the Person who has taken it Up, to Return it with the Money that was in it.

I have Lost a Gold Watch, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds. I have Lost a Diamond Ring, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds. I have Lost a Gold Watch, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds.

I have Lost a Gold Watch, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds. I have Lost a Diamond Ring, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds. I have Lost a Gold Watch, which I Value at Fifty Pounds, because I bought it for Fifty Pounds. It was Given me by a Person who Valued it at Fifty Pounds, and who Thought I Valued it at Fifty Pounds, as I Valued it at Fifty Pounds.

Proceedings of the Royal Society of Edinburgh, Session 1920-21, Vol. XLI., Part I., No. 1.

Contents.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Obituary Notice. By Sir John Murray, K.C.B., F.R.S.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Papers.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Books.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Reviews.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Miscellaneous Publications.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Maps.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Lectures.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Addresses.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Letters.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Papers.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Lectures.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Addresses.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Letters.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Maps.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Miscellaneous Publications.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Reviews.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Books.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Papers.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Lectures.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Addresses.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Letters.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Maps.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Miscellaneous Publications.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Reviews.

Dr. Alexander Buchan, F.R.S. Bibliography of Unpublished Books.

alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern offt vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was sonsten vom Feuer leicht erariffen wird, hinlege, oder auch heisse Asche auf holtzerne Böden oder an dergleichen Wände schütte; daß die Oefen, Feuer-Heerde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorsteine wohl gemauert und verwahret seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen worinnen man Feuer gebrennt, des Nachts fleißig zugemacht, das Heerd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Gesinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahret, noch vielweniger mit angezündeten Schleissen in den Vieh-Ställen, Heu-Böden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanff oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde; daß denen Knechten, Dreschern, Frohnern, Tagelöhnern ꝛc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verstattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerck bereits in die Asche geleget worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken, Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Sprützen bey der Hand und in guten Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winckeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermeist, da man ohnedem voll Schreckens ist, verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gesinde zu Dämpffung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegossen, und dadurch verursachet, daß der angeflammte Speck ꝛc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderes leichte Feuer-fangendes Ort gefallen; als hat ein Hauswirth sowohl seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein giessen, sondern den Tiegel oder Pfanne, wenn sie darzu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die heftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Asche schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Præcautionen zu Abwendung der schädlichen Würckungen des Feuers mehr sind. Die Köche, welche am allermeisten damit umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderlich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahinein zu giessen; das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpffe mit Speisen daherum gesetzet, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinsten Redens-Arten von dem Feuer seyn: Feuer anblasen, heisset glüende Kohlen mit dem Munde oder einem darzu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzulegen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anglimme. Feuer auslöschen geschiehet, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder, da ihm die Lufft benommen, erstücket wird.

Feuer-Bock, Holtz-Bock, ist ein länglichtes auf zweyen gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Horner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz sowohl auf dem Heerd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unten Lufft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grösse gemachet ist, heißt man ihn auch einen Brand-Bock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starcken und dichten Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammengenehtes, und, damit es Wasser halte, wohl ausgepichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuer-Gefahr zum Wasser-Schöpffen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander holtzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem lufftigen und solchen Orte haben, wo iederman frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan. In dem Bau-Hof einer gewissen vornehmen Reichs-Stadt sind die daselbst in grosser Anzahl beysammen hängende Feuer-Eimer folgender wohl ausgesonnener Uberschrifft gewürdiget worden:

Hier hängen sie all ingemein,
Ein ieder Bürger der hat Ein,
Denselben zu gebrauchen frey,
Im Fall der Noth da GOtt für sey.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen höltzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Heerde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, seyn zwey niedrige nach einem rechten Winckel zusammen gesetzte Gätter, von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpffernen Oefen in denjenigen Win-

ckel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den höltzernen Scheiten die Kacheln nicht also angestossen werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen so grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starcke Stange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu stossen, das krumm gebogene Eisen oder der Haacken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine ausserordentlich lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erde fest stehend zu machen, und oben mit höltzernen Waltzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude, oder auf einem Ziegel- oder Schindel-Dache desto füglicher und ungehinderter anschieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Waltzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer-Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfordert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhafftes daran gefunden wird, solches ungesäumt und tüchtig wieder ausbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet das folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, alsbald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesen Ort das Kind mit einem solchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nähsten Tage nach der Gebuhrt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau, wie bey anderen ausserordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daselbst ein dergleichen Muttermahl dadurch zu wege bracht werde. Das einzige Mittel, so davor, aber bald nach der Gebuhrt, probat gefunden worden, ist die Wurtzel von Pfersig-Bäumen, wenn diese in braunen Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mauer oder Schorstein ist dasjenige Hauptstücke eines Wohnhauses, welches zu der Bequemlichkeit dessen nothwendig erfordert wird. Es bestehet diese aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen, und wenigstens mit dem Forst in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhere Mauer oder Dach ein anders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heissen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, ausser den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mäuern in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über den Schurtz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran stossen könne.

Feuer-Rößlein, siehe Braune Mägdlein.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinnten oder meßing Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen stehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierrath auf den Küchen-Heerd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heisset derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stocken und Aesten der alten Eichen, Buchen und anderen Bäumen wächset, und dürre wird, welcher auf folgende Art zugerichtet wird: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesen wieder, und wenn er wohl trocken, schlägt man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Wasser bey entstandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand-Spritzen sind entweder von Holtz oder von Meßing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem geheb eingesetzten und darein gepaßten Stössel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gestecket, und der Stössel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starcker Zudrückung des Stössels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befestiget, einen scharffen Winckel machen, und in ein Gefässe mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind grosse höltzerne, und darmit sie Wasser halten, wohl ausgetheerte Kasten, in welchen ein starcker meßingener Stieffel dergestalt angebracht ist, daß wenn der Kasten mit Wasser angefüllet, und vermittelst eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über die höchsten Häuser weggehet.

Die

Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andere niedergehet, und deren Rohren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Grosse nicht aller Orten durch, und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helffen können, so muß nicht nur der so genannten Schlangen-Spritze ohnstreitig der Ruhm der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: Denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stieffels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an statt der kurtzen meßingenen Rohre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gerichter Leinewand, oder guten Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angesetzter Schrauben, nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächsten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter stecket, diesen aber auf ein Gerüste etwas hoch stellet, und das Wasser ohne Unterlaß darein giesset, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgespritzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle ersetzet; sondern es verdienet auch die nächeste Stelle nach dieser, des seel. Leupolds, seine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Beschwernis, vor sich wegtragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung, das Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg. Leutmann Trifolio utili antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestähltes Eisen, so ein nöthiges Haupt-Stück eines vollständigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterschiedener Forme angetroffen; bald bestehet dieser Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff versehenen, bald aus einem ovalen Circul, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden, Feuer-Funcken von sich geben. Die schwartzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlagen, zischende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug, soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und fornen am Enden gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Heerde damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten, nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beysammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in einer wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht erst aller Orten suchen müsse, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Eine bequeme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Pistole geschäfftet, und mit einem Flinten-Schlosse versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächset. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weiten nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hänget er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärcker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spitzige Blätlein, insgemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweiß gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwarten langen, und unterwärts hängenden Zapffen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirskörnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen seines vielen bey sich führenden Hartzes, lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor kommet. Gedachte Zapffen sind anfänglich, wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie, wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reiffthum braun-geblicht werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Hartz sind, und einen ziemlich annuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame daraus verflogen, so fallen die Zapffen

Ch. 1869. Jan. 27. Feb. 3.

Ch. 1869. Jan. 27. Feb. 3.

Copyright, 1911, by Frank A. Munsey Company. Entered at the New York Post Office as second-class matter. Published weekly. Subscription price $4.00 per year.

in eines Fiſch- oder Teich-Meiſters Amt einlauffen, und behörigen Ortes mit angeführet ſind.

Fiſcherey, dieſes Wort wird in dreyerley Verſtand genommen. 1) Vor allerley Fiſch-Waſſer, da denn die Fiſcherey in die wilde und zahme eingetheilet wird. Die wilde Fiſcherey begreifft alle Flüſſe, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Beſetzung nöthig haben; die zahme aber beſtehet aus ordentlichen angelegten Teichen oder Candlen und Fiſchhältern, ſo zu gewiſſen Zeiten beſetzt, und gefiſchet werden müſſen. Wer im Stande iſt, dergleichen Fiſchereyen kauffen zu können, und welche zu kauffen Luſt und Gelegenheit hat, der erkundige ſich vorhero bey der wilden Fiſcherey: Ob er in denen Flüſſen und Bächen, die er kauffen will, die Fiſcherey unſtreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fiſchen dörffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unſtreitig? was vor Sorten und Arten von Fiſchen in denen Waſſern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Aalraupen und dergleichen, auch wie hoch ſich der Nutzen in mittelmäßig- und gemeinen Jahren belauffe? ob auch Krebſe vorhanden? ob die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob ſie in Winters-Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch ſie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fiſcherey hat man nach zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Abläſſe an denen Teichen in baulichem Stande? und ob ſie nicht mit Schilff-Gras bewachſen? ob ſie weit oder nahe gelegen? ob ſie nahe beyſammen liegen, daß die Fiſche in einem zuſammen gebracht, und nachmahls mit deſto geringerer Mühe und Unkoſten gefiſchet und abgeführet werden können? wie der Grund beſchaffen, ob er leimigt, kieſigt oder moraſtig iſt? ob die Fiſche darinnen wohl wachſen? ob die Fiſche auch Moßentzen (Moſſeinen) oder nach dem Moraſt ſchmecken? ob das Vieh täglich, oder doch offters zur Tränck dahin getrieben werde, als wovon die Fiſche guten Wachsthum und Nahrung haben. ob ſie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen ſie dorten beſſer wachſen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fiſch-Geyern und andern Raub-Vogeln weggefangen zu werden in Gefahr ſind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fiſche gerne abſtehen. Ob Brunnen-Flüſſe darein flieſſen, und ob ſie zu Forellen taugen? ob ſie in dürren heiſſen Sommer-Tagen, ſtets Waſſer genug halten, oder aber nur vom Schnee- und Regen-Waſſer gefüllet werden müſſen, und alſo bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten friſchen Brunnen-Quelle, oder ſonſt flieſſenden Waſſer und Bächlein, ſo ſtäts darein flieſſet, erfriſchet werden: denn ſolches flieſſende Waſſer treibet das andere ſtillſtehende oder erſte Waſſer hinweg, und läſſets nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fiſche deſto leichter, ſcheinbarer und gröſſer werden: denn ein faules immer ſtillſtehendes Waſſer, giebt den Fiſchen böſe Nahrung, machet auch derſelben Fleiſch ungeſchmackt und ungeſund zu eſſen. Ob des Waſſers Art und Eigenſchafft leide, daß die Fiſche an andere Orte verführet, und in andern Waſſern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fiſchhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Sätzlinge und Speiß-Fiſche zu erhalten, vorhanden? ob die Fiſche um einen guten Werth in der Nachbarſchafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein flieſſenden Gewäſſer ſich ſelbſt beſetzen, oder ob ſelbige beſetzet werden müſſen? denn es iſt kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fiſch-reichen Waſſer alſo gelegen, daß man daſſelbe ſeines Gefallens in den Teich laſſen oder auch abweiſen kan. Ob die wilden Güſſe und Flüſſe die Dämme auch durchreiſſen, oder ſonſt die Fiſche aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Waſſern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fiſcherey auch vor die Gerechtigkeit zu fiſchen genommen, welche heut zu Tage in groſſen Flüſſen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale iſt; doch iſt einem ieden erlaubt auf ſeinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beſchloſſene Waſſer zur Fiſcherey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Perſonen und Gemeinden mit der Fiſcherey in denen an ihre Güter und Dörffer ſtoſſenden kleinen Flüſſen und Bächen von dem Landes-Fürſten beliehen ſind. 3) Wird unter dem Wort Fiſcherey auch der Fiſchfang das iſt die Art und Weiſe zu fiſchen, oder der Fang der Fiſche verſtanden. Dieſer iſt mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fiſche, die gefangen werden ſollen. In groſſen Waſſern, ſo flache Ufer haben, fiſchet man mit langen und breiten Netzen oder Fiſch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eiſen-Gewichten beſchweret, und oben mit vielen eine halbe Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefften von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Pappelweidenen Rinden gemachten Flöſſen, welche das Garn in die Höhe halten, verſehen ſind, dieſe Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fiſchern gezogen, und wenn man die Fiſche beſchloſſen heraus ans Land geſchaffet. An tieffen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und ſich oben enge mit einem Seil zuſammen ziehen laſſen; dieſe werden alſo in das Waſſer geworffen, daß ſich das Netz in der Runde auf demſelben ausbreite, und mit dem Bley ſchnell zu Boden ſincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zuſammen drehet, ſo fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zuſammen und beſchlieſſet alſo alles, was von Fiſchen darinnen iſt, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geſchafft werden. Bey kleinen Flüſſen und Bächen, bedienet man ſich der ſo genannten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Fluſſes bis an den andern reichen, und alſo den gantzen Fluß in der Breite mit überſtellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwärts, etliche

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Subscribers are requested to send their Names and Places of Abode, with Directions for the Delivery of their Books, to the Publisher, Mr. Cave, at St. John's Gate, London.

Gentlemen who have Seats to dispose of, may have Notice of them inserted in this Magazine, gratis

sich auch selbsten in denen grossen im Wasser liegenden Fisch-Reusen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen mercken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnautze wieder in die Hohe kommen und Lufft schopffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch-Otter-Hunde. Otter-Hunde, sind besonders auf den Fisch-Otter-Fang abgerichtete Hunde, deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dähnischen Art, und, als kleine Blendlinge scharff von Gebisse sind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachskriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind deraleichen Hunde von beherzter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abrichtung geschiehet vornehmlich in der Jugend mit spielender Lust, und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser-Pfützen, sonderlich in warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche-Fangen am Ufer gewohnen, nachmahls bey hungerigen Magen nach kleinen Marcks-Knochen, so man ins Wasser wirfft eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische genossen, wodurch sie an das Wasser suchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines weas gestatten muß. Uber dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halbwüchsigen lebendigen Fisch-Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum öfftern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also genossen würde, oder so man einen Fisch-Otter ausstöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte solcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gezauset werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch-Otter halten und würgen sollte.

Fisch-Otter-Netze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch-Otter gestricktes Netze, welches fornen am Einsatze fein weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug-Seil, so den Boden berühret, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Flössen von Korck oder leichter Holtz-Rinde besetzet seyn. Das Netz muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Netze sich befände, solches am regen und bewegen des Seils eigentlich spüren und vermercken möge. Wenn man nun einen Fisch-Otter ausspüret, oder man denselben an einem gewissen Orte vermuthet, so wird dieses Netze daselbst eingeworffen und gerichtet, hiernechst aber die Hunde loß gelassen, welche denn den Fisch-Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden, ist das letztere geschehen, so reget sich das untere Zug-Seil, so bald der Fisch-Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Gesencke behende aufheben, das Netze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch-Otter-Netze wird von einem Jagd-Verständigen von Adel ein solcher Hamen angegeben, der fornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug-Leinen versehen, und allerdings, wie eine Dachs-Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch-Otter, indem er in das Netze fället, solches zuziehet, und folglich sich auch von selbsten fänget.

Fisch-Porte siehe Fisch-Weyde.

Fisch-Raffle ist eine curieuse und in Franckreich erfundene Art eines Fisch-Netzes, womit in Flüssen gefischet, und welches, wenn es gerichtet mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissen Sonnenschein dem von dem Grase verursachten Schatten nachgehen, eine grosse Menge Fische (wenn anders das Wasser nicht ausgeödet) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Netzes das sogenannte Koffer- oder Sack-Garn ist, welches die Frantzosen Louve nennen, und dieses zu vorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Netze zuletzt unter dem Frantzösischen Wort Raffle zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiher, siehe Reiger.

Fisch-Reusse, ist ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tieffer Korb, welcher forn am Mund-Loch die weiteste Oeffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daselbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich gantz zugespitzt hinaus läuffet. Sie werden in den Flüssen an vorgeschlagene Fache geleget und an Pfähle befestiget, oder man senckt sie in Seen, Teiche, Flüsse und Tümpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hinkan; dahero führen jene den Nahmen Fach-Reussen, da diese Senck-Reussen genennet werden. Die Krebs-Reussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Reussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, sind von dünnern Weiden, und auch kleiner gemacht. Damit aber sowohl Fische als Krebse desto lieber in die Reussen einkehen, werden sie mit allerley Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget.

Die Reussen werden mit dem Mund-Loch nach dem Strohm gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschiehet von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tiegel, ist ein grosser kupfferner Kessel auf drey hohen Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische sieden kan.

Fisch-Topff ist ein grosses um und um durchlöchertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben auch beysammen und frisch bleiben, in den Röhr-Trog gestellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Trahn.

Fisch-Trampe oder Stör-Stange, gehört zum Fisch-Zeug, und ist eine fünff, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab II. Fig. 7. fornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein auf einander genagelten und in die Runde geschnittenen Leders oder Filtzes versehen, wormit man die Fische mit Schlagen und Stossen, aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Ufern, grossen Steinen, und Wurtzeln der grossen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt, in welchem sie sodenn gefangen werden. In fliessenden Wassern geschiehet dieses Schlagen, Poltern und Stossen wider den Strohm gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen will, vorgestellte Reussen, gesteckte Netze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grosse, welche starcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starcken Fischereyen gebraucht, da die Fische in grosso und Centner weise sogleich vom Wasser hinweg verkaufft, oder an Fisch-Meister, Verwalter oder andere Wirthschaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erstlich die Körbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen geleget werden, leer abaichet, nachgehends wenn sie gefüllet auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale setzet. Worbey zu mercken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schwehren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müssen. Die kleinere Fisch-Waage aber, darinnen nur einzelne Stücke weggewogen werden, hat am besten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische bequem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Nässe von den Fischen abfliessen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käuffers bleiben möge.

Fisch-Wathe, siehe Waade.

Fisch-Wasser, darunter werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, [illegible]chen Lachen und Dümpffel verstanden. Was bey deren Erkauffung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben seyn, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber seyn sie unserer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häuffig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen bequemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis sechtzig Ellen lang völlig umstellen könne; es seye gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist, und vermittelst desselben dazu kommen kan, oder in Ermanglung dessen, am Ufer des Flusses ꝛc. befindlich. Wenn solcher Ort erwehlet, so läßt man etliche zwantzig bis dreyßig Faschinen oder drey- bis viertehalb Ellen lange und Manns-dicke Reiß-Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Gesetzt nun der Bezirck A. B. C. Tab II. Fig. 5. sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reyhe Faschinen nach einander ins Wasser dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faschine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Kupffer mit D. E angezeiget ist, wird qver über die andere Lage F. G. mit gleich so viel Faschinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reyhe die dritte H. I geleget, und mit diesem Schrencken oder Creutzweiß gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über diese Faschinen oder Reiß-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allerhand Gesträuch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese gantze Machine mit Steinen beschwehren, damit alles desto fester auf einander haffte und bleiben möge. Im fliessenden Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken höltzernen, unten mit einem spitzigen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde ohnbeweglich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Machine kan nun in solcher Positur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen

Mr. Bickerstaff's Lucubrations, and the Tatler, which is published every Tuesday, Thursday, and Saturday, will be delivered by the same Hand.

Advertisements are taken in at the Rate of 1s. 6d. for the first Week, and 1s. for the Week following.

Whereas a Commission of Bankrupt is awarded against Thomas Bowyer, Citizen and Mercer of London, and he is declared a Bankrupt; This is to give Notice to all Persons indebted to the said Bankrupt, or that have any of his Effects, that they are not to pay or deliver the same but to whom the Commissioners shall appoint, but to give Notice to Mr. Motteux, at the Three Kings in Cornhill, London, who will pay them a Debt of 20 l. and upwards.

Whereas a Commission of Bankrupt is awarded against Thomas Bowyer, Citizen and Mercer of London, and he is declared a Bankrupt; This is to give Notice to all Persons indebted to the said Bankrupt, or that have any of his Effects, that they are not to pay or deliver the same but to whom the Commissioners shall appoint, but to give Notice to Mr. Motteux, at the Three Kings in Cornhill, London, who will pay them a Debt of 20 l. and upwards.

Whereas a Commission of Bankrupt is awarded against Thomas Bowyer, Citizen and Mercer of London, and he is declared a Bankrupt; This is to give Notice to all Persons indebted to the said Bankrupt, or that have any of his Effects, that they are not to pay or deliver the same but to whom the Commissioners shall appoint, but to give Notice to Mr. Motteux, at the Three Kings in Cornhill, London, who will pay them a Debt of 20 l. and upwards.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonsten auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder -euscheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, sechs bis acht Claffter im Umkreiß habende und ohngefähr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreute Plätze, auf einer gemähten Wiese, welche bey dem Heu-machen, aus den Wetter-Hauffen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und gesetzet werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, suche Vergebe.

Flecke, Kuttelflecke, siehe Kaldaunen.

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuse zehlen kan, denn ob sie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Krallen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) so fliegt sie doch vermittelst ihrer Flügel; unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füsse aber mit denen Flügeln vereiniget sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Oel grossen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erden in der Lufft herum; wenn man denn mit einem blossen Degen stehet, oder dergleichen zum Fenster hinaus hält, und damit blinckert, so schiessen sie darnach, und stossen sich offtmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Epheu, Farren-Kraut und Feil-Späne von Pferde-Hufen darauf wirfft; falls solches zwey oder drenmahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haar-ausfallen, das Hertze aber von abergläubischen Leuten beym Kugelgiessen gebraucht.

Fleder-Wisch, heisset eigentlich der äusserste Theil, oder das erste Glied an einem Gänseflügel, welchen man in Haushaltungen, an statt eines Kehr- oder Borst-Wisches zum Reinemachen und Abkehren staubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wisch aber, den die Drescher auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stürtzeln, von den ausgedroschenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefähr vier Ellen lange Stange fest gemacht, und hat seinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke starcken Leders, welches über das obere und dünne Theil des Dreschflegels hergehet, und an denselben mit Reh-Riemen befestiget ist. siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Dreschflegels hat. Siehe Hechsse.

Fleisch, ist das fäserigte weiche und rothe Wesen, das GOtt denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunae, Miltz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, iedoch ist immer eines Thieres Fleisch, nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten; Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die lincke seyn, weil an der lincken Seite das Miltz das arobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz ist hitzig und trocken und daher schwer zu verdauen, Lungen, Leber, Miltz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen seyn feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zehe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füsse und dergleichen machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein iedes Fleisch nicht einer ieden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwehlen soll, welches seiner Complexion am convenablesten ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder Wildes; das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Küh-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch ꝛc. ingleichen Hüner, Tauben, Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gesotten, gedämpfft, gebraten, gepregelt, geröstet oder eingesaltzen, eingeböckelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lange halten soll, entweder in Eßig geleat, oder eingesaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen geschnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen die weit getrieben, und durch die Ubung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesündeste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebet, und insonderheit arbeitsamen Leuten am besten bekommt. Das Kalb-Fleisch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschafft, so wird es für die Krancken sowohl, als für die, so erst von einer ausgestandenen Kranckheit sich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm-Fleisch giebt gute und häuffige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stücke seyn, macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten, und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweine Fleisch,

wird

wird wenn es noch jung, und von einem an der Milch verſchnittenen Stücke iſt, vor geſund, und das von den Span-Ferckeln vor das beſte, das alte hingegen von vielen vor ungeſund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine Fleiſch für das beſte, und wo nicht für das geſundeſte, doch auch nicht für ungeſund halten; ja die Bauren, denen ein Stücke Schwartz-Fleiſch oder Speck die beſte Zukoſt zum Brode iſt, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären ſolche das allerbeſte Feder-Wildpret. Das Schaaf- und Ziegen-Fleiſch wird allein friſch gelobt, wie auch die geſchnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbſt nach dem Schnitt am beſten ſind. Doch ſoll man alles friſchgeſchlachtete Fleiſch wenigſtens einen Tag hangen und erſtlich recht erſterben laſſen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verſtehen. Mit dem grünen Fleiſch hat man im Sommer die gröſte Sorge, ſolches von denen Maden und friſch zu erhalten, da es denn einige in Eis-Gruben oder tieffe Schöpff-Brunnen und Ciſternen hängen, andere aber es in friſche Brenn-Neſſeln wickeln, oder in ein ſauberes Tuch ſchlagen, und ſolches alſo in Hirſen ſtecken; Man hat auch groſſe und weite von Latten zuſammengeſchlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern-formige Behältniſſe, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhänget, und das friſche Fleiſch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es läſſet ſich auch das grüne Fleiſch im Sommer auf etliche Tage friſch erhalten, wenn man es Stückerweiſe zerhacket, in groſſe Töpffe, Schüſſeln oder Milch-Aeſche leget, und wenn man es mit Saltz eingerieben, und mit etwas Jngwer und Pfeffer beſtreuet, mit friſchen Neſſeln belegt, die Töpffe, Schüſſeln oder Aeſche aber ſodenn aufs genaueſte zudecket und in Keller ſetzet. Die friſchen Schweins- und Schöps-Keulen laſſen ſich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn ſie folgendergeſtalt eingemacht werden; Man läſt ſie nemlich erſtlich ſauber waſchen, hernach ſo lange mit Waſſer ſieden, bis ſie zu ſäumen anfangen, thut ſie alsdenn wieder heraus, und reibt ſie mit Saltz und geſtoſſenen Wachholder-Beeren, aber nicht gar zu ſtarck, läſſet ſie hierauf abkühlen, und leget, wenn ſie kalt ſind, dieſelben in einen Topff oder anderes Gefäſſe und beleget ſie mit Roßmarien, Lorbeer-Blättern und Majoran, folglich gieſſet man ſchlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von dieſem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen wegaehe, und ſetzet es letztlich an ein kühles Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine ſolche Keule zum eſſen zurichten will, muß man ſie vorhero wäſſern, und wenn ſie gebraten werden ſoll, nach dem Wäſſern wieder ein wenig ſalzen, ſo wird ſie mürb und gut.

Fleiſch, wird auch das inwendige Weſen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricoſen, Pfirſichen, Melonen ꝛc. ſo gleich unter der Schale ſitzet, genennt.

Fleiſch-Banck, heiſſet man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleiſcher das abgeſchlachte Fleiſch öffentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt-Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweiſe verkauffet; ſondern man verſtehet auch dadurch das Recht, ſo ein ſolcher Fleiſcher, vermöge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeſchlachtete Fleiſch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der anderen Urſache wiederum verluſtig werden kan; wie denn inſonderheit hieſigen Ortes denen frembden Fleiſchern der heil. Abend vor Oſtern geſetzet iſt, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht genieſſen wollen, an geſetzten Tag zugegen ſeyn, und Fleiſch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müſſen, auſſer dieſen ſonſt ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünſtigung verfallen.

Fleiſch-Faß, iſt ein höltzernes Geſchirr rohes Fleiſch darinnen entweder in Eßig zulegen oder gar nur auszuwaſchen, vornemlich aber verſtehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleiſch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß ſolches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleiſche keinen üblen Geſchmack zuwege bringe, oder den Böckel davon laufen laſſe. Man hat deren eine ſehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein ſolches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall ſo paſſend eingelaſſen, und vermittelſt einer Schrauben unter ſich gepreſſet werden kan, daß die geringſte Lufft zu den darunter liegenden Fleiſche nicht kommen kan, und ſolches allezeit gleichviel beſchweret iſt, welches die zwey höchſt nöthigen Umſtände, ſo bey den in Böckel eingeleaten Fleiſch wohl in acht genommen werden müſſen. Es ſeyn ſelbige auf zwantzig auch mehr und weniger Pfund Fleiſch eingerichtet, ſo daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefällig, iedesmahl ein Stück Böckel-Fleiſch ſich dergeſtalt zubereiten kan

Fleiſch-Gabel, iſt nicht nur eine von Eiſen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, wormit man das gekochte Fleiſch aus dem Topffe oder Keſſel zu nehmen und auszulegen pfleget; ſondern es führet auch dieſen Nahmen eine andere Gabel, welche oben ſtat der Spitze annoch an ieden Ende eine beſondere Gabel hat, darinnen ein höltzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine beſondere Rauch-Kammern hat, ſondern das zu räuchernde Fleiſch in die Feuer-Mauern hangen muß, bedienet man ſich einer ſolchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleiſch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nötig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille verſehen, darein ein höltzerner Stiel von erforderter Länge hinein geſteckt werden kan. Siehe Tab. II. Fig. 8.

Fleiſch-Haacken, iſt ein dreyzackigtes an ſeinen Zacken krum gebogen Eiſen, woran man das rohe Fleiſch und Wildpret zu hängen pflegt. Er iſt an einem Stricke feſte gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haacken mit dem Fleiſche in die

Höhe

Höhe ziehen, und leichtlich wieder herab lassen konne.

Flicken heisset diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da sie entweder selbst oder auch ihr Gesinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäsche durch den Gebrauch etwa schadhafft worden, wiederum ergäntzen und ausbessern. Insonderheit nehmen sie die Zeit in acht, wenn sie gesonnen eine Wäsche anzustellen, alsdenn sie alles Geräthe und Wäsche, so schwartz von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zustopffen, und alles dieses wieder brauchbar machen lassen.

Flieder siehe Hollunder.

Fliege, ist ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches sich hauptsächlich den Sommer über in grosser Menge sehen läßt, und Menschen und Vieh beschwerlich fället. Es giebt derselben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, so am Bauche weißlicht sind, und die bekannte Fliegen-Grosse haben, Schmeiß-Fliegen, so entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, iedoch grosser als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothschwärtzlicht sind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken stechen. Spanische Fliegen, von unterschiedlicher Gestalt und Grösse, und dabey schön grün oder röthlich an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Rosen-Stöcken, Eschen-Pappel- und andern Bäumen auch im Korn, sowohl in Teutschland, als auch insonderheit in denen warmen Ländern häuffig gefunden, gesammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, soll man Nießwurtz oder zestossenen Pfeffer in Milch sieden und ihnen vorstellen, welche davon fressen, die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der Fliegen-Schwamm in Milch gesotten, und ihnen also fürgesetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen lassen, auch alle essende Waaren wohl zudecken, damit sie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermuth in Saltz-Wasser gesotten, Cammern und Gemächer damit besprenat, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermuth, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glüende Kohlen legt, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken sind, damit beräuchert, und dabey die Fenster zuhält, so sterben sie alle; lässet man aber die Fenster offen, so werden sie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie sie denn überhaupt den Rauch auch so gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan sie auch in einem mit Honig beschmierten Topff, so am Boden durchlöchert, und an einem Sack gebunden ist, weafangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anstriche vor den Fliegen verwahret: Man lässet nemlich entweder gestossene Lorbern im Wasser sieden, und wäschet die Pferde damit; oder bestreichet sie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, so mit samt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-ättern Blättern. Oder man siedet Wermuth mit O-lucey Herlucey, oder aber Tann-Zapffen, und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Wasser, netzet ein Tuch darein, und bestreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu sitzen pflegen, so wird sich keine mehr dahin setzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie sie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieselben wund stechen, oder sonst an einem Ort des Leibes sich auf sie setzen, so darff man sie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermuth oder bittern Mandeln bestreichen, so lassen sie sowohl die Fliegen, als die Flohe mit frieden.

Fliegen-Baum siehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, suche Drache.

Fliegen-Klappe oder Klatsche, bestehet aus einem starcken Leder, so fast in Forme eines Hertzens geschnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geschnittenen schmahlen Streiffgen gesteppet, welches mit seiner Spitze an einem schlancken runden Stiel befestiget ist, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu todten pfleget, aber, da solche todtgeschlagene Fliegen gerne von ihren Eingeweide einen Fleck zurück lassen, wenn man nicht behutsam schläget, wird dergleichen nicht gar sehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze sind aus Garn gestrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, so wohl über die Mähne, als um die Stirne und fornen um die Brust gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behängt sind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geschirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwartze Fleckgen anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen sässen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Grösse einerley und auch in keinen mercklichen Unterscheid von einander entfernet.

Fliegen-Schnepper, ist ein graues Vögelein, welches beständig in Hecken und Gebüschen herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Büschen oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geschneiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weissen Flecklein und Pünctlein gezeichneter giftiger Schwamm, so gemeinialich unter den Bircken wächset, welcher in Milch gesotten, denen Fliegen vorgesetzet wird, um solche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gäntzlich der Meinung, das Kayser Claudianus, der ein grosser Liebhaber von zugerichteten Pilzen gewesen, durch dergleichen giftige

Schwamms

Schwämme, so unter ein solches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti leti cauſa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmahlen Holtz-Spähnen gemachter Wisch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geschlancken Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mittlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen erſten man zu Sommers-Zeit den Patienten und Kindern, wenn sie schlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und wegjaget.

Fliehen, sagen die Jäger von Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder flengt.

Fliessende Wuth der Hunde, siehe Wuth.

Fließgen, heisset man die kleinen, ohngefehr fünff und ein halb auch wohl bis sechs Zoll ins gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Lasur wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, itzo aber an vielen Orten nachgemachet, und gebraucht worden die Böden unter den Oeffen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit selbigen zum Zierrath zu besetzen.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten langen eisernen Röhre, so der Lauff genennet wird; aus der höltzernen Einfassung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schlosse, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlösser und Musqveten Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der blossen Hand, ohne Spänner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nöthig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlössern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen lassen, gar bequem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drücker zu strenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man schießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit beym kleinen Wendwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gesetzet werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden, von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwartz und dunckel aussiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und glantzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, u. dadurch die geschöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe Klapper-Rosen.

Flitter, suche Hollunder.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwartze und geschwind hüpffende Ungeziefer, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Tracht, am allermeisten aufzusammlen pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichen Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füsse, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieser schlimmen Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern loß zu werden, soll man Saturey stossen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermuth mit Wasser sieden, und das Zimmer damit besprützen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begiessen, oder solche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stätte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und also gebrauchen. Denen Hunden werden die Flohe, durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilsen-Kraut-Safft, vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfftern im Wasser schwemmen oder baden, und denn zehen guter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Roßmarin, Rauten, und sechs Hand voll Saltz unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöh-Kraut, siehe Dürr-Wurtz.

Flöh-Saamen, suche Psillien-Kraut.

Flösse, Holtz-Flösse, ist dasienige Mittel, wodurch aus denen Holtzreichen Gegenden oder so genannten Holtz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holtz, alljährlich auf eine bequeme Art, vermittelst der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigten Canäle und Floß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien schwimmende geschafft wird, welches man Flössen heisset. Es ist aber in Ansehung des Floß-Holtzes auch die Flösse zweyerley, nemlich die Scheit-Flösse, da etliche hundert oder tausend Clafftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworffen, und also die ledigen Scheite frey hintreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flösse, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flössen verbunden, oder auch nur einzeln und Stammweiß geflösset wird. Zu solchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrschafft, (von welcher das Floßwerck als ein sonderbares Regale reserviret, und solalich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubnis von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist) ihre Floß-Meister und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen sodenn die Floß-Knechte und Flösser stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eisernen an langen höltzernen Stangen festgemachten Haacken (welche wie die Feuer-Haacken gemacht, aber kleiner sind und Flöß-Haacken genennet werden) abstossen, und wo es sich gesetzet, abschwemmen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in Flösse gesetzt wird,

Bienen neben einander paßiren können, und wird daſſelbe deswegen ſo enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eydexen und Nattern in die Stöcke kriegen mögen. Etliche machen an ſtatt des Flug-Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, ſo groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häuſern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch dieſe aus- und einfliegen, ebenfalls dieſen Nahmen.

Flug-Mehl, ſiehe Staub-Mehl.

Flug- und Lauff-Schieſſen, iſt eine durch fleißige Ubung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Haſen oder anderes vierfüßiges Wild im Lauff zu ſchieſſen. Was das Flug-Schieſſen, welches auch von einigen das Lufft-Schieſſen genennet wird, anbelanget, ſo iſt ſolches mehr für eine Luſt, als gute Wirthſchafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hüner unbeſonnen geſchoſſen, dadurch gantze Völcker verderbt, erſchreckt und ſcheue gemacht werden, daß ſie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; ſo werden auch mit dem Flug-Schieſſen öffters viele Vögel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weiſe verderben müſſen: Dem ohngeachtet iſt es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an ſich ſelbſt vor ein edles und ſchönes Exercitium zu halten iſt, wenn nur kein Mißbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug- oder Lufft-Schütze werden will, muß ſich anfänglich fleißig mit Dunſt üben, eine ſtill-flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner verſuchen, die nach einem rothen Hündlein an moraſtigen Wieſen langſam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu ſchieſſen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgeſtrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen ſey, als ein ſitzender Vogel oder drückender Haſe, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit geſpannt und fertig ſeyn, auch mit ſteter und firmer Fauſt, und ſcharffem Geſichte parat gehalten werden; hiernächſt muß man, weñ etwas aufgeſtoſſen, augenblicklich anſchlagen, das Korn und flüchtige Wild zuſammen faſſen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen ſoll, nachdem es langſam oder ſchnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, ſo wird man gewiß nicht leichtlich fehlen. Es iſt auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Boſel oder Schieb-Kugel, oder einem höltzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu ſchieſſen ſich öffters übet, bis man mit der Zeit die ſchnellſten und kleinſten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff- und Flug-Schieſſen dürffen nicht übermäßig lang noch ſchwehr ſeyn, ſondern einen mittelmäßigen Lauff und kurtzen Anſchlag haben, damit man das Korn deſto geſchwinder faſſen könne. Die Schrote ſollen fein rund ſeyn, das Pulver aber vorhero mit ſtarckem abgezogenen Brantewein etliche mahl beſprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehencket werden, weil es davon fein gleich und raſch wird. Die Pfropffer auf das Pulver ſind gut, wenn ſie von ſtarcken Hutfiltzen gemachet werden, denn dieſer hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen-Maas (nicht nach dem Gewichte) noch einmahl ſo viel Schrot als Pulver genommen, damit wenn ein Kornlein fehlet, doch das andere treffe, und könte man alſo hierdurch, wenn man einen Stöber-Hüner- oder Waſſer-Hund, vor ſich her ſuchen lieſſe, manche ſchöne Luſt haben, wenn nicht einem in ſeinem eigenen Gehäge die Eingang gedachte Bedencklichkeit; in fremder Reſier aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege ſtünde.

Flug-Tauben, ſuche Tauben.

Fluß, iſt ein ſtarckes Gewäſſer, welches in denen von der Natur ihm geſetzten Schrancken, und durch die ihm ſelbſt in dem Erdboden gemachte Tieffen, ſeinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Waſſer immer gröſſer zu werden pfleat, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar ſich in das Meer ſtürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens-Art, ein Strohm genennet wird. Die Nutzung derer Flüſſe betreffend, ſo ſind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vögel in der freyen Lufft, und die Fiſche in den flieſſenden Waſſern frey, und einem ieden zu fangen erlaubt ſeyn, allein dieſes iſt bey den Flüſſen, wie bey der Jagd die Frey-Pürſche, an den mehreſten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in ſo weit limitiret, daß die öffentliche Ströhme und Flüſſe, als: z. E. die Donau, der Rhein ꝛc. ꝛc. iederman zu befiſchen erlaubt und zugelaſſen, die Privat-Flüſſe aber ſonderbaren und eigenen Perſonen zugehören, und alſo ohne deren Willen niemanden darinnen zu fiſchen vergönnet ſey. Dieſe letztere Fiſch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürſtliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anſtoſſendes Stücke, und als eine Zugehör deſſelben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauff-Briefen, die Grentzen, wo die Fiſcherey anfänget und ſich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderſeits zu fiſchen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüſſe alſo beſchaffen ſeyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fiſcherey auf ſolche Art, und auf beſtimmte zugelaſſene Zeit alſo beſtellet ſey, wie es die Landes-herrliche Fiſch-Ordnung mit ſich bringet. Die Fluß-Fiſche ſind unterſchiedlich, nachdem nemlich die Flüſſe aus friſchen Brunnen-Qvellen und felſichten Gebürgen entſpringen, nachdem haben ſie auch friſche, geſunde und edle Fiſche, als Aeſchen, Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn ſie aus Teichen, Seen und auf ebenen Orten ihren Lauff, und einen leimiaten Grund und Boden haben, bringen ſie Hechte, Schleyen, Alten, Aalrauppen, Barben, Weißfiſche ꝛc. bisweilen auch wohl Karpffen, und werden inſonderheit

dieſe Fluß-Karpffen denen Teich-Karpffen weit vorgezogen, weil dieſer weiche Fiſch, wenn er in den flieſſenden Waſſern aufwächſet, viel härter, geſünder und fetter wird, als wenn er in ſtillſtehenden Waſſern zu ſeinem Wachsthum gelanget. Wie aus den Flüſſen die nächſt und nicht zu weit davon entlegene Wieſen durch Schöpff-Räder mit einer trefflichen Würckung zu wäſſern ſeyn, davon kan unter denen Wörtern Wäſſerung und Wieſe nachgeſehen werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, ſiehe Galle.

Flut-Bette, iſt ein Kunſt-Wort bey dem Mühlen-Bau, und bedeutet den abſchüßigen und mit Pfoſten belegten Boden in dem Mahl-Gerinne, darüber das Waſſer auf die Räder läufft, und ſelbige durch ſeinen gewaltigen Anſtoß umtreibet.

Föhre oder Föhren-Baum, ein hochſtämmiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche Tangel-Holtz, und hat man davon zweyerley Arten. Die erſte Art behält den Nahmen Föhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde, und wächßt gerade für ſich in die Höhe; die andere aber, welche keine ſo glatte, ſondern untenher eine rauhe und Aſchen-Farbe, oberhalb aber ſchuppicht- und röthlicht-braune Rinde hat, wird Kien-Föhre, Kiefer oder Kien-Baum genennet; beyde ſind einander in Tangeln gleich, welche um ein ziemliches länger, ja noch einmahl ſo lang, als die Fichten- und Tannen-Nadeln ſind, und deren allezeit zwey beyſammen ſtehen. Die Föhren ſind, wegen ihrer Höhe zum Bauen ſehr dienlich, laſſen ſich auch zu Pfoſten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleiſſen, Brunnen- und andern Waſſerleitungs-Röhren trefflich brauchen. Die Kien-Föhren, Kiefern oder Kien-Bäume, ſind ſowohl wegen ihrer äuſſern Rinde, wie vor gedacht, als auch wegen ihrer vielen bey ſich führenden Fettigkeit, Hartzes und Peches von denen Föhren unterſchieden, laſſen ſich aber gleich jenen, ja im Waſſer-Bau und zu Röhren noch beſſer als dieſelben nutzen. Sie treiben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl es auch an höckerigten, krummen und gedreheten nicht fehlet, die Zweige ſind meiſtens gebogen und zerbrechlich. Ihr beſtes Wachsthum haben ſie in ſandiaten Boden und an Bergen, und werden daſelbſt weit ſchöner, groſſer und ſtärcker, als wenn ſie auf flachem Lande oder im freyen Felde aufwachſen. Sie ſchlagen vom Stock niemahl wieder aus, ſondern gehen ſehr maſtig und jählings pur von dem Saamen in die Höhe; dieſer ſtecket in rundlichten Zapffen, welche aber um vieles kleiner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann-Zapffen ſind, und an einem kurtzen Stiel dergeſtalt feſte hängen, daß, wenn ſchon neue herfür kommen, die alten und jährigen noch an den Zweigen ſtehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbſt-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem ſich durch die Hitze derſelben dieſe Zärfflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit den von der Natur verſehenen zarten und dünnen Blätlein, ſo gleichſam ſeine Flügel ſind, vom Winde hin und her zerſtreuet wird. Dieſer Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht ſo bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, ſeine Krafft ſo lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem ſeine Saam-Körner aus einem puren öhlichten Weſen, welches dem Terpentin ſehr nahe kömmt, beſtehen, und dahero der Fäulung um ſo weniger unterworffen ſind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geſchehen. Die gantze Laſt dieſes Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn dieſe, wie es öffters geſchiehet, voll Kien wird, ſo iſt es mit dem Baum geſchehen: Denn dieſes hartzigte Fett hindert, daß der Baum ſeine Nahrung vor ſich und ſeine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichſam alle Gänge ſeines Lebens verſperret ſind, in ſeinem Fett erſticken. Aus dieſer Wurtzel, ingleichen aus denen Aeſten wird das Kien-Oel, ſo man an ſtatt des Terpentins brauchet und das Theer gemachet. ſiehe Theer. Es wächſet dieſes Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geſchwinde in die Höhe, und iſt das Alter dieſer Bäume ſowohl von den Jahren an dem abgeſchnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar mercklich äſtigen Qvirlen gar leicht abzunehmen. Dieſes Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geſchneidelt werden, weil ſonſt der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurück bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stam giebet. So bald die brauchbarſten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen ſind muß man das übrige unartige und ungeſchlachte Holtz ſofort in Scheite ſchlagen, und ſo bald, als möglich, auf die Seite ſchaffen laſſen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet dieſem Holtze, ohngeachtet ſeiner ſtarcken Bitterkeit, ſehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es den etwa Manns hohen jungen Wuchs zwiſchen ſeinen Qvirlen mit den Zähnen ſo ſchädlich abſchälet, und ſchabet daß das Holtz zu nicht geringen Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beſte und glatteſte beſchädiget, verdorret und zu ſchanden wird. Die Stämme, ſo man zu Rohren brauchen will, ſoll man nicht ſowohl an maſtigen Orten und an der Winter-Seite als vielmehr an der Sommer-Seite hauen laſſen, weil jenes, ſeines fetten Wuchſes wegen wenig Kern und viel weiſſen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden daure ſo pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Härtzes, nicht aufzuquellen, noch die Röhren zuſammen zu halten, dahero ſie, zumahl wo das Waſſer ſteigen und die Röhren einen groſſen Druck haben oder Zwang ausſtehen ſollen von dem Wind, ſo in den Röhren iſt, leichtlich und wie Glas zerſprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieſes aber, ſo an der Sommer-Seite und mager erwachſen ziehet das Waſſer beſſer an ſich, wird daher gantz dichte, läſſet keinen Wind durch, und

härte-

börstet folglich auch nicht so leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjähriger, und weit stärcker von Kern, so dauret es noch eins so lange in der Erde als jenes. Die Pfosten, Breter und andere Sachen, so aus Kiefern gemacht werden, sonderlich wenn sie wohl harzig sind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, sowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhafftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieser Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachsen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Mast-Bäumen, weil er ein festes, und in einander verwimmertes Holtz hat, auch wegen des vielen Hartzes, dem Wetter, Nässe und Fäulung widerstehet, folglich hierzu fast höher als die Tanne zu schätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehöltze besäen will, nimmt erstlich die Frucht, nemlich die Zapffen oder Aepffel, wie man sie einiger Orten nennet, von Mittel des Februarii bis zu Anfang des Mertzens, von den Bäumen ab, legt solche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieselbe in einem Backofen, doch nicht allzustarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeschriebener Frucht oder Zapffen, wenn sie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeschlagen oder ausgedroschen wird. Der Acker, oder die zur Saat bestimmte Gegend soll seichte mit einem Pflug umgerissen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb so viel Sand vermenget, und auf das dünneste eingesäet werden, welches annoch vor Winters geschehen muß, damit er die Winter-Feuchte an sich ziehe, und also zum Auskeimen und Aufgehen desto geschickter gemacht werde. Ist auf dem also besäeten Platz kein Heiden-Kraut zu vorhero gestanden, so kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich gewesen, denselben nur mit einem ziemlichen Busche durch die Acker-Pferde unterbringen lassen. Ja, wenn er auch gleich nicht sonderlich unter die Erde kommt, so wächßt er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in drey oder vier Jahren so hoch, daß sich der gröbste Sand-Hase schon darunter aufhalten kan.

Fœnum Græcum, siehe Bocks-Horn.

Förster, ist ein Forst-Bedienter, welcher über ein Holtz-reich verwachsenes Revier, als ein treuer Haushalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von seiner Herrschafft gesetzet, und dieserwegen mit einer besondern Pflicht, treu zu seyn verbunden ist. Vor seine Person soll er vor allen Dingen Holtz-Gerecht seyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verstehe, was in diesem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und dessen innerliche Materie vor eine wesentliche kümende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künfftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige solches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Widerwachse zu hoffen, ohne Verstand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenschafft aller Bäume von dem Saamen, Käumung, Anflug, Widerwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterschied alles Holtzes, nemlich sowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob solches frisch oder schadhafft, und worzu ein iedes zu brauchen tüchtig, verstehen und nützlich anordnen, und sich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorschwatzen lassen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Tare zwar, was ein iedes werth, wohl verstehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne sonderbaren Befehl und Erlaubniß sich unterstehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege seines anvertrauten Reviers sollen ihm billig dermassen bekannt seyn, daß er nicht allein die richtige Gräntze fleißig renoviren, sondern auch von der streitbaren Gräntze sich nichts nehmen und solche schmälern lasse, sondern dieselbe zu seines Principalen Interesse und Gerechtigkeit in Posses behaupte. Wege- und Stege-Recht aber soll er deswegen seyn, damit er die Gräntzen sowohl als die Wege bey finsterer Nacht richtig finden könne, die schadhafften Strassen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüsse, an nützlich- und bequem gelegenen Holtz-Schlufften das nöthige Floß-Werck anzugeben wisse, sondern auch die zu Jagden Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgänglich nöthige Beflügelung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verstehe, und wäre wohl gut, wenn er sich einiger massen auf das Feld-Messen verstünde, um wenigstens sich durch einen Riß sein Revier zu Hause wohl imprimiren, und desto füglicher seinem vorgesetzten Forst-Meister das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köhlern und Aschen-Brennern, oder andern Gewercks-Leuten soll er bey erlaubter Abgabe des Holtzes keinen Muthwillen noch Eigennutz verstatten, auch in Depurat-Holtz oder Reißig ein mehrers nicht, als einem ieden in seiner Bestallung versprochen, anweisen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit sie nicht durch Feuer dem Gehölze oder dem gesunden wächsigen Holtze Schaden zufügen, sondern mit denen in den Gehauigen verbliebenen After-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ungesunden, krummen, struppig- und knorrigen Bäumen sich vergnügen lassen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Harz-Scharrer die Fichten-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichen und öffentlichen Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrleuten denen Gehölzen kein Nachtheil zugefügt, sonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die benachbarten Schäfer nicht über die Grentzen hüten lassen, sondern solche, falls sie sich betreten liessen, alsobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das schädliche Besem-Reiß-

Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, und das Moos-Rechen in dem jungen schwartzen Holtze nicht verstatten, auch die zu der Wild-Bahn benothigte Saltz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, iedes nach der Jahres-Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn; massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verschonen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Revier zu weitläufftig, so wird dem Förster gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, desto richtiger solches zu bestreiten.

Fohlen oder Füllen das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Hengst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Stutten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnt, soll man sich bemühen, das sogenannte Miltz von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonsten von dem Fohlen, so gleich als dieses die äusserliche Lufft empfähet, und darnach zu schnappen Raum bekömmt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Miltz, welches von einigen auch Pferde-Bifft, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht- und halb Bleyfärbiaten, in der Gestalt eines Miltzes, erscheinenden Fleisches, welches alatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch in Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlen, durch Hülffe dieses Miltzes oder Hippomanis die benöthigte Nahrung an sich, weil es just fornen auf der Zungen liegt; so glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Rosse werden sollen, denen man dieses Stückgen Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Würckung in der Roß-Artzney habe. Also soll man auch das Netze oder Häutlein, darinn das Füllen bey der Gebuhrt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dörren und zu Pulver machen: Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, keuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einen Achtpfenniger oder halben Batzen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg, so in dem Magen wächset und davon die Kranckheit herrühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Gebuhrt an etliche Tage, samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Händen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Monat alt, soll man es absetzen oder abspänen; solches geschiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar iedesmahls drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Siede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewohnen, so thut es hernach ihnen nicht so an, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in den besondern Fohlen-Stall gethan, darinnen man sie das erste Jahr frey und ungebunden herum gehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wochentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinen von Rocken-Stroh geschnittenen Häckerling untermenget seyn soll, mit solchen werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn getränckt, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; worbey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten und alle Tage reine Streue machen soll, damit sie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuse bekommen mögen, als davon sie verbutten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige geben ihnen das erste Jahr geschrotenen Haber, Siede von guten Grummet und Rocken-Stroh, und zwar von iedem ein Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig befeuchtet, damit sie den Schrot nicht hinweg blasen können; des Mittags soll man sie bey guten Wetter heraus an die Lufft, und, wenn sie getränckt, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiehet. Die Zweyjährigen Fohlen werden schon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nemlich Häckerling von Rocken-Stroh, mit klein geschnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränckt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brunnen getränckt, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Rosse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreichet, muß ihnen das Futter gebessert, und die Hengst-Fohlen von denen Stutten-Fohlen, sowohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches iedoch besser bereits im andern Jahr geschiehet, da man die Zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen sonderlich, was bey der Milch verschnitten ist in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches mit der Wartung gleich halten kan) Man muß sie auch in ihren neuen Qvartieren zum öfftern besuchen, angreiffen, die Füsse aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel sachte in den Huff

klopffen, Striegeln, Kämmen, Wischen, damit sie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewohnen, und dahero bisweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur fornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe; doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzusehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeyen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weyde und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, Verschneiden oder zu Wallachen machen; wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen, oder doch von den Stutten Kundschafft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als gantze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Roß-Garten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abzehren, nichts weiden, und eines das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie öffters von den Stutten krumm und lahm geschlagen werden würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungesund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen lässet: Nimm Ehrenpreiß, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schößlinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heydnisches Wund-Kraut, Wollkraut, Nacht-Schatten, Stickwurtz, gute Büchene Asche, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, so werden sie nicht leicht aufstoßig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig haben, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne diß abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreiffet, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Bissen Brodes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen dergestalt muthig macht, daß man sie vor Hengste ansiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie lebenslang weder Uberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht undienlich seyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein viertel Pfund Glas-Gallen, (welches der auf der heissen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist) fünff Loth Drachen-Blut, und ein viertel Pfund Bibergeil, so fast dürre seyn muß; stoß die Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maas des stärcksten Brantweins daran, und lasse es also eine Nacht daran stehen, nimm denn scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ab. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füsse bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in kein Wasser geben, so bist du gewiß, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse an seinen Schenckeln bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgantz, und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit darzu ist, wenn es im Herbst von dem Gestütte gar aufgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden spricht, so viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. z. E. Man sagt: Die braune Stutte hat gefohlt, (gefüllt) an statt, daß man sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirthschafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gestellet, und, bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgesondert erhalten werden. Wo eine starcke Fohlen-Zucht ist, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel- oder Pflaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holtz beleget und ausgeschalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen versehen seyn: Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen, und sich wacker tummeln können, so kommt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen, und gleichsam wie die Gänse eingesperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbutten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sich auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einen ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Rauffen und Krippen sollen, der Fohlen-Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die Zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und

auch etwas erhabenere Krippen und Rauffen. Denen Dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Uberhaupt aber wollen alle diese drey Arten reine gehalten, fleissig ausgemistet, und von allem Unrath und Gestäncke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein verträglich fället, dahingegen der böse Dampff vom Mist diesen jungen Thieren gar balde Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile allhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mutter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, siehe Forelle.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen desto schärffer und lieblicher heraus schiessen und funckeln mögen. Es werden diese am saubersten in Nürnberg, theils von Kupffer, theils aus Gold oder Silber verfertiget, und beschreibet *Porta* in seiner *Magia naturali lib.* 6. wie diese Blätgen über einem Rauch nach eines ieden Gefallen gehörig gefärbt werden können: z. E. zu einer Rubin-rothen Folie zündet man Scharlach-Wolle oder dergleichen Flock-Seide, zu einer grünen Buchs-Baum Blätter an, hängt das Blätgen an einen Faden mitten in diesen gemachten Rauch, daß es davon anlaufe.

Fontaine, siehe Spring-Brunne.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, sind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd-Zeug aufgestellet werden; an theils Orten werden sie auch Streffel oder Stellstangen genennet. Die Forckeln zu denen hohen Tüchern müssen von Tannen-Holtze, weil solche leicht und steiff, gemachet, und fünff und eine halbe Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist, oben aber mit einem Ring und eisernen Haacken feste beschlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel-Tüchern müssen die Forckeln vier und eine halbe auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist lang, zu denen schmalen Mittel-Tüchern aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Forckeln zu denen Tücher-Lappen sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu stellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird, alsdenn müssen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen Hirsch-Netzen braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holtzes, gerne von dürrem Fichten oder Kiefern Holtz machen lässet, und oben auf bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf haffte. Von gleicher Stärcke aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Forckeln zu denen Sau-Netzen seyn; zu denen Spiegel-Netzen aber können eben diejenige, so man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen Prell-Netzen nicht nur sehr starck seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Sauen nicht darans gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Rehen, Hasen und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht. Allesamt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingelegt, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingesetzet.

Forelle oder Fohre, ist ein edler Fisch, welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr ästimiret wird, und seiner leichten Verdauung halber von Gesunden und Krancken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul ist er kleiner und spitziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwartzen Flecken gesprenget, wovon die erstern, denen letztern, weil diese ein weicher Fleisch haben als jene, vorgezogen werden. Sie halten sich entweder in steinigten, hellfliessenden und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen, der Wald- oder Bach-Forellen; oder sie stehen in Seen, oder besondern Forellen-Teichen, und werden deswegen See- oder Teich-Forellen genennet. Die Fischer machen noch einen Unterschied, indem sie die aryssen Forellen, so auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nachgehen, Grund-Fohren; diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Ungeziefer, ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heissen, ob sie gleich einerley Art sind. Diß ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärtzlichten ein weitkörnichters und wohlgeschmackeres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten ästimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb sieden, davon weil es ein Mittel zwischen den Lachs und der Fohre, und gleichsam ein besonderer Fisch ist, an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raubfische gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speisefische oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier- bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Fluß und Bach-Fohren schon im September laichen. Wo viel grosse Steine im Wasser liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welchen sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können, da sind sie gerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohl-

Digitized by Google

wohlthun ſich um- und auf die Seite legend mit den Händen ergriffen und alſo gefangen werden können. Sie ſind ſonſten behende Fiſche, welche wie ein Pfeil wider den Strom ſchieſſen, und über hohe Waſſerfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget ſie mit Angeln, Hamen und Reuſen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnure und ſtarcken Haacken haben, denn eine groſſe Fohre ſchnellt die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fiſcher, wenn er merckt, daß eine ſtarcke Forelle angebiſſen, ſolche mit der Angel fein im Waſſer umher zu leiten wiſſen, bis ſie müde wird, und ſodenn ſchnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, ſo beiſſen ſie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß ſcheinet, allein ſie ſterben im Sommer bald, wenn ſie aufs Land kommen, und nicht gleich in friſches Brunnen- oder Qvell-Waſſer gebracht werden. Zum Köder oder Qverder an die Angeln, macht man von ungeſottenen Krebſen die Schwäntze und Scheeren aus, ſchneidet ſolche in kleine Bißlein, und ſtecket dieſelben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit ſelbigen iſt auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen laſſen, können die Forellen ungemein an ſich locken. Es ſind auch diejenigen Würmer ſehr dienlich an die Forellen-Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holtze ſind, ſo man in denen Waſſern, worinnen ſich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieſes ihre ordentliche Speiſe mit iſt, alſo lieben ſie auch ſolche am meiſten. Wenn man ſie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denſelben, ſo bald ſie darinnen ſind auf- und in die Höhe rücke, ſonſt ſpringen ſie wieder heraus. Will man aber mit Reuſſen Forellen fangen, ſo muß man folgenden Köder haben: Biber-Geil und Campher müſſen erſtlich zuſammen geſtoſſen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und, wenn der Campher zerfloſſen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läſt man es noch einmahl wohl vermiſcht einen Aufwall thun, und röſtet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reuſſen, die Reuſſe aber bald ins Waſſer legt; da denn die Forellen dem ſtarcken Geruche nachgehen, und folglich ſich ſelbſten in den Reuſſen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speiſe anlanget, ſo werden ſie, nachdem man ſelbige gewöhnlich geriſſen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder geſotten, da man, nachdem ſie geriſſen und ſauber ausgewaſchen, etwas Eßig darüber gieſſet, einen Keſſel mit Waſſer und einen guten Theil Saltz übers Feuer ſetzet, und wenn dieſes zu ſieden beginnet, die Fohren hinein leget und ſie ziemlich einſieden läſſet, ſodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Waſſer darauf ſprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Braden nicht davon gehe, und ſie theils alſo trocken nebſt Citronen mit Eßig oder Wein auftragt, und auch wohl ohne Eßig mit friſcher Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füſſe mit Hauſſen-Blättern ſo lange kochet, bis es ſo dick, daß es geſtehe, da es denn durchgeſeihet, und nachdem das Fett davon mittelſt eines Loſch-Papieres herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Safft und Zucker aufgekochet wird. Hernach klopffet man das Weiſſe von dren Eyern zu einen Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, ſchüttet man dieſes geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da ſich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich gieſſet man dieſe Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, läſſet es an einem kühlen Orte geſtehen, ſo iſt es gut; theils mit einer Butter-Brühe, da die abgeſottene Forellen in ein Caſſerol nebſt einen guten Stück Schmaltz geleget, und klein geriebene Semmel mit Muſcaten-Blüthen darüber gethan werden, und ſo man noch Peterſilien-Waſſer oder Fleiſch-Brühe hinzugegoſſen, als man vermeinet anug zu haben, läſſet man dieſes zuſammen über einem Kohlfeuer ſo lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieſes eine Coulis auf folgende Art daran, indem ſie eine abgeſottene Forelle mit einem Stück Butter, Muſcaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Aſch zuſammen reiben, Peterſilien-Waſſer oder Hüner- oder Fleiſch-Brüh daran gieſſen, und wenn dieſes gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichten Forellen ſchütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen laſſen. Wer da will, kan kleingeſchnittene Peterſilie daran werffen, und ſtatt der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man ſie mit einer Sardellen-Soſſe oder Auſtern oder Muſcheln zurichten, ſo wird nachfolgender geſtalt verfahren: Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem ſie gewäſſert, das Fleiſch, ſchläget ſechs Eyer-Dottern in das Caſſerol, und rühret die Sardellen nebſt Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, ſo aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Meſſer-Spitze Mehl darunter, gieſſet halb Waſſer und halb Wein oder auch Brühe darzu, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, und läſſets bey ſteten Umrühren, etwas dick einkochen, da man es ſo denn über die abgeſottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet; Mit den Auſtern und Muſcheln verhält man ſich eben alſo, nur daß die letzten erſt in die Brühe, wenn ſolche bald fertig, geſchüttet werden müſſen; So laſſen ſich auch die abgeſottene Forellen mit gerührten Eyern machen: es werden nemlich in die gewöhnlicher maſſen verfertigte gerührte Eyer die abgeſottene und klein zerpflückte Sardellen nebſt etwas Muſcaten-Blüthen gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zur unterſt in die Schüſſel geleget; oder in eine Paſtete geſchlagen: hierzu werden die Forellen geriſſen, gekerbet und eingeſaltzen, Lorbeer-Blätter, nebſt Zwiebeln in Scheiben geſchnitten darzu geleget, guter Eßig

Buch-Eckern- Castanien- oder anderer wilden Obst-Mast, gegen Erlegung eines gewissen Mast- oder Fehm-Geldes, aus demselben sich zu erholen.

Forst-Frohnen, siehe Frohn-Dienste.

Forst-Garbe, Stock-Garbe, wird derjenige Zehend genennet, so von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker-Feld machen läßt, zu Erstattung des Schadens, so dadurch an dem Wild-Bann geschieht, demjenigen der die Forst-Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausstocken.

Forst-Gerecht, ist und heißt ein Jäger oder Forst-Bedienter, welcher genugsame Kundschafft derer Reviere und Gehöltze seines Principalen hat, und weiß, wie die Wege und Grentzen auf einander treffen, und wo sie aus- oder wohin sie gehen; item wo dickigte, ausgewachsen Stangen-Holtz oder Schläge sind; wie groß ohngefähr iedes Revier an Ackern oder Morgen sey; ob Wiesen-Gründe, Wasser und Blössen in selben, und wo sie zu finden; damit wenn er in denenselben mit Bestätigen oder Jagen etwas vornehmen oder seinen Vorgesetzten rapportiren soll, er sich dasselbe desto füglicher zu Nutze machen könne. So muß auch ein Forstgerechter Jäger wissen, wie das Jagen der Wege und Schneiden halber am füglichsten zu legen und zu tractiren sey; in Summa er muß alles dasjenige verstehen und zu practiciren wissen, was oben von dem Förster requiriret worden.

Forst-Gerechtigkeit, begreiffet in sich die freye unumschränckte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldungen oder Höltzer zu gebieten, Forst-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu bestraffen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehauige anzuordnen, zu deren Aufsicht Jäger, als Förster, Schützen und Knechte anzunehmen und zu bestellen, über das wilde Obst, Eichel- und Buch-Mast, Vieh-Hütung, Holtz-Gräserey, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wald-Nutzungen, ingleichen über Wind-Brüche, Lager-Holtz und Kien, auch Pech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Plätze ausser den Gehägen anzuordnen, die Raub-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schencken, Müller und Richter Jagd- und Hetz-Hunde halten, Bret-Mühlen, Ziegel- und Kalck-Oefen, Eisen-Hammer und Glas-Hütten nebst Holtz-Flössen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge-Säulen zu setzen, die Hunde kleppeln, auch Wild-Zäune und Wildsprünge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Saltz-Lecken und Heu-Scheunen, Kirr-Plätze und Vogel-Heerde anrichten zu lassen, über die Fisch-Wasser und Krebs-Bäche, ingleichen Dohnen-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grentzen ungehindert zu beziehen, Forst-Häuser und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu versehen, Holtz-Marckt und Verkauff auszuschreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forst-Grentze ist, wie weit eines Försters Revier herum grentzet, deren Ausgang rings umher benennet seyn muß.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschafft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Ober-Forst-Meister oder Wild-Meister, wohnet. Es werden auch theils Häuser also genennet, da Ober-Förster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden, Wälder und Wild-Bahnen, so weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich die Gräntzen täglich fleißig bereiten und besichtigen können. Insgemein wird das Forst-Haus an denen Strassen oder Holtz-Wegen, auch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülffliche Hand leisten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschafft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedere Jagd-Gerechtigkeit rechtmäßig besitze. Und zum Zeichen, daß in solchem Haus auch ein Hirsch-gerechter Jäger und Weyde-Mann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirsch-Gehörne angeschlagen. Wo die Herrschafften weit von ihrer Residentz Amts-Häuser oder andere Schlösser haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet und übersäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelassen, woselbsten sie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrschafften hierzu an lustig gelegenen Oertern absonderliche Jagd-Häuser, sich daselbst zu divertiren, und zu der Birck- oder Auer-Hahnen Pfaltz-Zeit, ingleichen auch bey der Hirsch-Brunfft, Schwein-Hatz, Pürschen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst-Meister stehet, und von demselben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forst-Reviere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemahlen iemand anders, an seiner statt schicken, und denselben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges grosses oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Trifft oder neue Strassen, dadurch viel junge Bäume zu schanden gebracht werden, gestatten; von dem Forst und dem ihn anvertrauten Revier, es sey Holtz, Wiesewachs, Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und frembde Gehöltze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschafft zustehet) Acht haben, damit sie nicht verwüstet und dadurch dem Wild seine Stände und Nahrung geschmählert werden. Nicht weniger sind ihme die Wald-Wasser, Forellen- Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüstet werden, viel weniger soll er sich selbsten gelüsten lassen, dergleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schla-

gen oder beschädigen, es wäre denn, daß man sich freventlich widersetze, sondern allein pfänden, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holtz, Kohlen, Besem, Reiff und Hopffen-Stangen, Rad-Speichen und dergleichen, auf der Strassen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obsicht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, sonderlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er soll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von seinem vorgesetzten Förster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches wo kein Forst-Knecht ist, dem Förster selbsten zu thun oblieget, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige, so über einen grossen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst-Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, Pflichtmäßig beobachten, und kein Unterschleiff unter denenselben, oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrschafftlichen Regali zum Nachtheil vorgenommen werde. Er selbsten soll vollkommen Jagd- Forst- Hirsch- und Holtzgerecht seyn, die Holtz-Märckte ausschreiben und persönlich besuchen, über alle und iede Gehöltze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschafftliche Küche gelieffert, oder verkaufft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird, aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Mast, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober-Forstmeister, oder wo keiner vorhanden, der Herrschafft von allem, was in Jagd- und Forst-Sachen wichtiges paßiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen, seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff, Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, ist ein gewisser Bezirck, welcher einem Förster zur Aufsicht anbefohlen ist.

Forst-Steine oder auch Jand-Steine, werden diejenigen genennet, so die Forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden.

Forst-Ziegel, siehe Ziegel.

Forthäckeln oder Forthangen, heisset bey den Spinnen am Rade, wenn das Weibs-Volck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden sich ordentlich aufspuhlet.

Fraaß, wird nach Weydmännischer Redens-Art die Speise, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; also sagt man von Bären, Wolffe, Fuchsen ꝛc. daß er auf den Fraaß ausgehe.

Frantz-Brode, oder wie sie andere nennen, Mund-Semmeln oder Semmel-Pasteten, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weitzen Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eisen gantz zart abgerieben; ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen oder blechernen Loffel heraus geholert, entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter bestrichen, und im Back-Ofen abgetrocknet. Wenn dieses geschehen, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüssel-Rand mit andern Garnituren so zierlich als es nur seyn kan, verbrauchet werden; man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und statt eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, schieben solche in den Back-Ofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben.

Frantzen oder Fransen, seyn oben in einen Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen fest zusammen gewirckte und von dar herab hangende zusammengedrehete Fäden, welche sodenn zu verschiedener Auszierung dienen müssen.

Frantzösische Spitzen, diese seyn mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterschiedene Benennungen als Pointe a la Reine, Dauphine, de Gennes: Die vornehmsten Spitzen-Manufacturen seyn zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösischer Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der den Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweiß gestochen wird, so geschiehet es allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kissen und Uberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frauen-Blat, Frauen-Müntz, s. Müntz.

Frauen-Distel, Marien-Distel, ist ein Kraut mit grossen langen Blättern, so am Umkreiß zerkerbet oder zerschnitten, mit scharffen Stacheln besetzt, und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang, Fingers dick und stachlicht; die Neben-Aestlein tragen allesammt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weissen Haaren verborgen liegt. Dieses Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling gesäet werden, hat gleiche Krafft und Würckung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht so bitter als dieselbige ist.

Frauen-Haar, ist ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, so den gantzen Winter durch grün bleiben, von einer faserigten Wurtzel, aus welcher ein dünner glantzender Stengel hervorschiesset. Es giebt dessen zweyerley einheimische Arten, nemlich das schwartze, so eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weisse, welches auch den Nahmen Mauer-Raute führet. Sie wachsen gerne zwischen denen Fugen und Rissen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felsen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löset auf, ziehet

auch,

auch, wenn es dürr worden, ein wenig zuſammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Huſten, Engbrüſtigkeit, Gelb- Schwind und Waſſerſucht, Stein-Schmertzen, Miltz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Maur-Raute wird von denen Hirten zu verſchiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weyde etwas giftiges gefreſſen, abſonderlich aber, wenn die Schweine ſehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, ſiehe Müntz.

Frauen-Röſslein oder Marien-Röſslein, iſt ein Blumen-Gewächs, welches etliche einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas gröſſere Blätter als der Salbey hat, die drey bis vier qver Finger breit, ſpitzig, weich, weiß und wollicht ſind. Die Blumen beſtehen aus fünff Nelcken-formig zuſammen geſetzten Blätlein, welche von verſchiedenen Farben, und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt ſind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-formige Hülſe, welche ſich an der Spitze öffnet, und einen faſt runden Saamen zeiget. Sie werden am beſten durch die Bey-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling verſetzt ſeyn, man muß ſie aber alsdenn von den übrigen Stengeln ſäubern, ſonſt blühen ſie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americaniſche Marienten genannt werden, und alle Sommer ſchöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür ſchieſſende Blumen haben. Dieſe müſſen des Winters in die Gewächs-Häuſer verſetzet, auch bisweilen beſpritzet, oder von unten auf befeuchtet, und erſt im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft geſtellet werden.

Fremdling, iſt der Nahme einer gewiſſen Art Falcken. Siehe Falck.

Freſſer, iſt eine Baum-Kranckheit, welche ſonſten auch der Krebs genennet wird. Siehe Krebs.

Frettel, ſiehe Fröttel.

Frey-Pürſche, ſind an einigen Orten ſolche Hölzer und Gegenden, worinnen einem ieden zu ſchieſſen und zu jagen erlaubet iſt.

Freyſam-Kraut, ſiehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Frevungs-Stein, iſt eine Art der Mahl-Steine, davon an dieſem Ort erwehnet worden.

Fricandeau, iſt ein gutes Eſſen, welches aus dünne geſchnittenem Kalb-Fleiſch bereitet wird; Es muß aber dieſes fein zart geklopffet, mit Speck ſauber geſpicket, in Butter geröſtet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern verſetzet, und gute Brühe darauf gegoſſen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule, und ſchneidet ganz dünne Stücklein, woran aber keine Flechſen und Haut hangen dürffen, klopffet dieſes Fleiſch mit einem Meſſer-Rücken fein zart, hernach ſchneidet man Speck wie zum Rephüner-Spicken, und ſpicket es auch ſo ſauber, als ein Rephuhn, und legts auf eine Schüſſel oder Spick-Bret. Wenn es nun alles zuſammen geſpicket worden, ſo ſetzet man eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, leget das geſpickte Fleiſch darein, und läſſets eine ziemliche Weile darauf ſtehen, ſo wird ſie viel Brühe zeigen. Dieſe ſeiget man herunter auf eine Schüſſel, thut zu dem Fleiſch ein paar gantze Zwiebeln, Jngber, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, läſſet es alſo ferner dämpffen, hernach gieſſet man Wein und gute Brühe daran, und läſſet es alſo kochen, ſtreuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder gieſſet fertige Brühe darauf, und läſſet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, ſo läſſet man die erſtlich abgeſeiacte Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Safft darüber her, ſo iſts fertig und gut.

Fricandelle, iſt ein angenehmes Gerichte, welches aus einer ſonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, ſo vorhero in beliebige Stücke geſchnitten worden, träget, wie kleine Würſte zuſammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe verſehen läſſet. Die gantze Zubereitung geſchiehet alſo: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und ſchneidet nur das derbe Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, ſtöſſet es in einem Mörſel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muſcaten-Blüthen, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieſes alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, ſchneidet friſchen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denſelben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, ſchneidet ſie Stückweiß, ſo groß als die Würſte werden ſollen, leget auf die geſchnittenen Stück Netze etwa zwey Finger ſtarck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zuſammen, machet deren ſo viel als man brauchet; beſtreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würſte darein und ſetzet ſie im Back-Ofen. Wenn ſolche nun fein gelbbraun gebacken, ſo kan man ſie auf eine Schüſſel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, ſo nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieſelben in ein Töpffgen, gieſſet ein wenig Coulis oder ſonſt gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, qvirlt dieſes zuſammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich gieſſet man von dem Fett, worinnen die Würſte gelegen und gebraten, auch hinein, ſchüttet dieſe Brühe in eine Schüſſel, ſprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würſte auf dem Schüſſel-Rand herum, und garniret ſie mit Citronen oder Blummerck. Dieſe Würſte können unterſchiedlich, als Beylagen zu Erbſen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. gebraucht, ſonſt aber auf vielerley Art von Kalbs-Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleiſch, Schöpſen-Fleiſch ꝛc. gemachet werden; nur ſeyn dabey die Eyer zu ſpahren, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen: Nieren-Talg aber und eingeweichte Semmel ſeyn am dienlichſten. Den Geſchmack zu verändern, können

was gröſſer, als ein Eichhörnlein, ſchlanck und länglicht vom Leibe, weißgelblichter Farbe, hat ſchöne rothe Augen, und gar niedrige Füßlein; wiewohl es auch Frötteln giebt, ſo bunt und ſcheckigt, von oben rothlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber gantz weißlicht ſind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt iſt in denen gröſten Wildniſſen und Einöden, ihre Nahrung aber beſtehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fiſchen, Vogeln und Honig, als welchem letztern ſie inſonderheit ſehr nachſtellen. Das Weiblein gehet gantzer viertzig Tage trächtig, und ſetzet offters fünff, ſechs, ſieben bis acht Junge auf einmahl; dieſe ſind dreyßig Tage blind, und wenn ſie etwan ſechs oder ſieben Wochen ihr Geſichte gehabt, kan man ſie ſchon zur Hatz der wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit ſie ſowohl die Caninichen ſtoſſen, aber nicht beiſſen können, wenn ſie dieſelbigen aus ihren Schlupff-Löchern heraus treiben müſſen. Die Frötteln pflegen, ſo offt ſie erzörnet und erhitzet ſind, einen ſtarcken Biſam-Geruch, wie die Marder von ſich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, ſo ein Unterthan ſeiner Obrigkeit zur Frohne thun muß.

Frohn-Gut, heiſſet ein Gut, darauf Frohn-Dienſte hafften.

Frohn-Regiſter, iſt ein ordentliches und richtiges Verzeichnis, aller von denen Frohnern das Jahr über geleiſteten Frohn-Dienſte. Dergleichen Regiſter wird bey gemeſſenen Frohn-Dienſten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines ieden Frohners Nahmen und ſummariſchen Anzahl ſeiner Fron-Tage, wie viel, und bey was Arbeit ſolche gethan werden müſſen, alle gantze und halbe nebſt der Arbeit, ſo der Frohner verrichtet, ordentlich ſpecificiret, und wenn die Frohne vorbey, ſowohl der Frohner Kerb-Stöcke abgeſchnitten, als das Frohn-Regiſter der Herrſchafft zur Nachricht einliefert.

Frosch, iſt das bekannte kleine vierfüßigte Thier, welches verſchiedener Arten und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und ſchwartzfleckigt iſt. Etliche wohnen nur auf der Erden, als die grünen Laub-Fröſche, welche ſich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen ſie ſich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen ſollen, ingleichen die gelben Fröſche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüſchen findet; die grauen, auch grün und ſchwartzfleckigten aber, halten ſich in Gräben, Bächen, Flüſſen, Seen, Teichen und Moraſten auf, und ſind groſſer als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verſpeiſet, beſonders unter den Frantzoſen, welche ſolche fricaßiren, mit Mehl oder Grieß beſprengt, aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur iſt darbey noch anzumercken, daß das Froſch-Fleiſch viel ſchärffer als anderes Fleiſch, oder als Fiſchwerck tractiret ſeyn will. Man brauchet hierzu nur die gelben, weiſſen Fröſche, nicht aber die grün- und ſchwartz-ſprenglichten aus Teichen oder Sümpfen, vielweniger die Laub-Fröſche; ſo hütet man ſich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Fröſche, ſie zur Speiſe zu nehmen, weil ſie ſich alsdenn auch mit den Kröten zu vermiſchen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an dieſem Ungeziefer, denn wenn ſie ſchwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor ſolchen aus Müdigkeit, wie es offt geſchiehet, in das Gras fallen, ſo werden ſie von denen darinnen verborgen liegenden Fröſchen weggeſchnappt und verſchlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn ſie an das Waſſer zu trincken, und denen Fröſchen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fiſchen und der Brut im Fließ-Waſſer und Teichen groſſen Schaden, und freſſen ſolche weg, wo ſie dergleichen erhaſchen, ja es mögen ſich gar die groſſen an ziemlich ſtarcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Dubravio, in ſeinem Tractate de piſcibus & piſcinis hat, da ein groſſer Froſch auf einen ſtarcken Hecht geſprungen, demſelben die Augen ausgekratzt, und ſo lange auf ihn ſitzen geblieben und gemartert bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer iſt, daß ein Froſch ſich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719. ſelbſten geſehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein groſſer Froſch auf eine herumhüpffende erwachſene Bachſtelze begierig gepaſſet, und ſolche endlich erſchnappet, aber weil ſie ſich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Froſches eingehäckelt, ſolche nicht verſchlingen können, daß alſo die Bachſtelze etwas über die Helffte in des Froſches Rachen bleiben, der Froſch aber, welcher die Bachſtelze entweder nicht loß laſſen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit ſeinem Raube gebracht, crepiren müſſen. Ihre Feinde ſind der Hecht, und alle Raubfiſche, die Krebſe, Nacht-Vogel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die ſie allenthalben verfolgen, und wo ſie ſolche antreffen, wegfangen und auffreſſen. Sie laichen im Frühling, da denn erſtlich aus dem Laich ein rundes ſchwartzes Stücklein Fleiſch erwächſet, an welchen ſich folglich der Kopff, die Vorder-Füſſe und der Schwantz ſehen laſſen, dieſer vertheilet ſich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, ſo werden die Hinter-Füſſe daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröſchen faſt alle Theile gebraucht. Weil aber dieſe Thiere nicht nur obgedachter maſſen in den Fiſch-Waſſern groſſen Schaden thun, ſondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geſchrey ſehr zuwider fallen, ſo werden ſie entweder mit denen Froſch-Schneppern weggeſchoſſen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Waſſer, worinnen ſie ſich aufhalten, wirfft, oder am beſten durch Ausfiſchung des Froſch-Laichs im Frühling getilget und aus dem Meer geräumet. Durch ein am Ufer angemachte Feuer kan man auch das beſchwerliche Schreyen der Fröſche ſtillen.

Frosch, wird auch eine Pferde-Kranckheit ge-

Digitized by Google

kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verstählet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld- Garten- und Baum-Früchte darunter verstanden, so vornehmlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen derselben Wartung, Einsamlung und Nutzung anlanget, nebst demjenigen, was sonst darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieses ist bey eines ieglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder Schrimpff, siehe Bodenriß.

Früh-Beete, suche Mist-Beete.

Früh-Erbsen, siehe Erbsen.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Pori der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten, dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Niedergang mäßig darbey mercken lässet, und seiner Art nach im April und May ein diensames Regen-Wetter verursachet. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigsten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwantzigsten Martii geschiehet. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwantzigsten Junii. Von dem Frühling hat ein vorsichtiger Haus- und Land-Wirth folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Grases und Unkrauts bringet, davon die Saat ersticket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüßig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflegen, so vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheune, aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneter Erndte. Späte Reiffe und Fröste verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glatt- und sonderlich Furchen-Eiß im Frühling thut der Saat grossen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten.

Früschen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Oerter genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben, durch gute Wercke, recommendiret. Denn wie er unter denen vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hasen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, trefflich auf den Dienst passet, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhaupt alles Geflügel, so sich auf der Erden aufhält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuser auf den Dörffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Bäurin, ihr Feder-Vieh in die Stadt zu tragen bemühen darff, welcher so unnöthig als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht, belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürffen, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und andern Ungezieffer sich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Höltzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, sobald aber der Morgen wieder herbey kommt, so suchet er auch das Holtz, oder im Felde seinen Nothflucht-Bau und verbirget sich den Tag über darinnen. Er rantzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden überein kommen ja auch zuweilen sich gar mit denselben belauffen. Diese Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunckler werden, bringet zwar die Füchsin in den Bäuen oder Flucht-Röhren auf, sobald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwa Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst andern Geäse, alldorten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Auferziehung ihrer Jungen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi lauffen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbsten suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Lager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Losung häuffig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunfft den Gestanck mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie sogleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstänckert solchen allenthalben, welches der Dachs, als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet,

und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurtzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches nach Weydmännischer Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbsten zu nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwehrlichen Gäste sich entschlagen will, wadet er im Wasser so tieff er kan, setzet sich hinten langsam nieder, und immer tieffer, daß sie nach dem Kopffe lauffen, denn tunckt er endlich den Kopff auch hinein, springet jählings heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends reine ab. Seine Spuhr oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spitziger, hat zwischen denen Ballen mercklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Landen unterschieden in Brand-Füchse und Roth- oder Birck-Füchse. Jene die Brand-Füchse haben schwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob sie versenget wären, einen grauen Peltz auf dem Rücken, und nicht viel röthlichtes: Diese die Roth- oder Birck-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, an Läufften, Ohren und Schwantz eine weisse Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine qvere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläßlein oder Drüse, von allerhand borstigen Haaren bewachsen, und wie blauer Mertzen Veiel riechend, an welcher sie in ihren Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nase haben. Die Füchse werden, wie die Wölffe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffen aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gejagt. An grosser Herren Höfen, werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellet, das ist, mit langen von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie paßiren müssen, in die Höhe geschüpfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchse wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Miltz, wider die von Verstopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beschwerungen, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beschwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Getränckte vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das gantze Jahr durch gesund bleiben. Die Weydmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reihet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erschlagen, mit Fallen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füsse) Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Dunckel- oder Schweiß-Füchse, Roth-Füchse und Licht-Füchse unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füchse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farb ist etwas dunckler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlischt ihr Muth offt dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre dunckel rothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läßt man für eine Regel gelten; je dunckler der Fuchs, je besser, insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten dergleichen an. Die so genannten Roth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht-Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wieder lichter: theils etwas dunckler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholerischer und hitziger Eigenschafft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sincken, denn es sind weiche Rosse, welche leichtlich unter der Arbeit schwitzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig und freudig angetreten, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jählings und hefftig brennet, aber doch bald wieder erlischet.

Fuchs-Eisen, ist die Machine, womit die Füchse weit und breit in der gröstẽ Kälte bey finsterer Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starcken fornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starcke krumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starcken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit dem Deckeln und Abzügeln, fornen aber die Zug-Röhre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten, wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Platz gekirret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmieret man das Eisen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug-Deckel über einander geleget, und zum Stellen bereitet, letzlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet; wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, schlagen die Bügel beyde zusammen, und fängt

er ſich gemeiniglich um den Hals; er ſchleppet denn das Eiſen ſo viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder ſich zu verbergen. Was aber liſtige Füchſe ſeyn, langen lieber mit den Klauen, als der Naſe, nach dem Abbiß, und fangen ſich daran, beiſſen ſich aber balde los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen ſich doch wiederum auszuheilen.

Fuchs-Kaſten, iſt ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derſelbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von feſten eichenen Bretern gemacht, und die Lufft-Löcher inwendig mit eiſernen Blech wohl beſchlagen, damit ſich dieſer ſchlaue Gaſt bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beiſſen möge. Seinen Fraß und nöthiges Waſſer muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, ſondern von auſſen einſchütten, ſonſt würde er einen übel bezahlen; gäbe man aber ihm nichts, ſo würde er vor Hitze verſchmachten müſſen, weil bey ſolchen wilden Thieren groſſe Hertzens-Angſt und ſtete Hitze vorhanden iſt.

Fuchs-Schwans, ſiehe Fenich.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüſt- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch ſeinen Beynahmen bekommt, z. E. ein Fuder Miſt; ein Fuder Gerſte; ein Fuder Heu; ein Fuder Holtz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vierſpänniges Fuder iſt, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Pferde gezogen werden muß.

Fuder, iſt auch ein gewiſſes Gebinde, welches abſonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meiſſen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergiſcher Aiche ſieben hundert acht und ſechzig Kannen Viſier- und acht hundert und ſechzehen Kannen Schenck-Maas; in Leipzig aber ſechs hundert acht und vierzig Kannen Viſier-Maas, oder ſieben hundert ſechs und funffzig Kannen Schenck-Maas. In Elſas hat das Fuder vier und zwantzig Ohm, die Ohm zu vier und zwantzig Maas gerechnet; zu Worms, Maintz und Caſſel ſechs Ohm die Ohm zu zwantzig Qvärtlein, und das Qvärtlein zu vier Maas gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maas; in Franckfurt aber ſechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Qvärtlein, das Viertel aber vier Aich-Maas oder fünfftehalb Schenck-Maas.

Fuhre, wird der würckliche Gebrauch eines Laſt- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelſt deſſen entweder einerley Sachen oder verſchiedene zuſammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern tranſportiret, dahero pfleget man zu ſagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar ſehr ſtarck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Perſonen beſetzte Wagen einerley Weg paßiren. Auſſer dieſen aber bekommt dieſes Wort auch ſeinen Zuſatz von den Umſtänden die ſich darbey befinden, und alſo heiſſet Miſt-Fuhre bey den meiſten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnet ſeyn, nach ihrer gemeſſenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen ſie den Miſt und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero wenn zu eben der Zeit ſich von ohngefehr etwas ſonderbares zugetragen, ſie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieſes geſchehen, nicht anders anzugeben wiſſen, als es ſey in dieſem und jenem Jahre ſolches um, oder in, oder gleich nach der Miſt-Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer den andern durch ſein Geſchirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweiſe ſeine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen läſſet, ſo werden dergleichen Fuhren Bet- oder Bitt-Fuhren genennet; öffters aber ſeyn Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewiſſen Zahl, oder auch, wenn ſelbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun ſchuldig, und da heiſſen es Frohn-Fuhren.

Fuhr-Knechte, ſiehe Knechte.

Fühl-Kraut, ſuche Sinn-Kraut.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an denjenigen Orte entſtehet, wo die Feuer am ſtärckeſten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, iſt bey dem Wort Kohle angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des Verkohlens beſchrieben zu finden.

Fülle, ein Küchen-Terminus, ſiehe *Farce*, ingleichen *Hachis*.

Füllen, ſiehe Auffüllen.

Füllen, heiſſet auch ausgenommene Tauben, Lams- und Kälber-Brüſte, Trut-Hähne, ausgehölerte Kraut-Häupte mit allerhand guten Füllſal von Milch, Semmeln, Eyern, Peterſilien, Muſcaten-Blumen und dergleichen inwendig ausſtopffen und einfüllen.

Füllen, ſiehe Fohlen.

Füllen-Stall, ſuche Fohlen-Stall.

Füll-Hals, ſiehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefäſſe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, ſind in wohlbeſtellten Brau-Häuſern lange aus einem gantzen Eichen-Stam gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefäſſe, an Faſſen, Vierteln, Tonnen ꝛc. leget, wenn ſie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden ſollen, und dienen alſo nicht nur zu Lagern des Gefäſſes ſondern auch darzu, daß wenn das Bier aufſtöſſet, die Hefen gleich in dieſe Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erſt in Ermangelung derſelben, unter ein iedes Faß ein beſonderes Geſchirre ſetzen müſſe. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander geſetzt; in der Mitte, oder wo ſie zuſammen ſtoſſen, aber, qver über ein kurtzer aber weit und tieffer eichener Trog unter denenſelben in die Erde eingeſe ckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lagern gezogen, die Hefen aus ſolchen darein ablaſſen, und dieſelbe reine auswaſchen könne.

Füll-Mund, wird bey einer Leim-Wand der

etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit groſſen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund genennet, worauf hernach die erſte und Haupt-Schicht von den mit kurtzen Stroh vermiſchten Leim geſetzet wird. Weil nun bey dieſen Grunde keine ſo gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geſchehen kan; ſo müſſen zuförderſt nicht gar ſo kleine, ſondern fein grobe und ſtarcke Feld-Steine darzu genommen, und dieſe alſo ordentlich an einander in die beyden äuſſere Reyhen des Grundes geleget werden, daß ſie fein gewiß, und nicht hin und her wanckend liegen, auch zu oberſt eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugroſſen Steine mit ihren Spitzen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, ſondern auch in der Mitte, nebſt den hin und wieder entſtandenen Zwiſchen-Tieffen, alles mit kleinen Steinen ausgeſchlichtet, und ſelbige Ungleichheiten durch den gantzen Füll-Mund fein geebnet werden müſſen.

Fünff-Blat oder Fünffinger-Kraut, iſt ein wild wachſendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibet, die Blätter ſo daran hervor kommen ſind länglicht, rings am Rand herum gekerbt, und unterwarts weißlicht, deren ſtehen allezeit fünffe beyſammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgeſperrten Hand, dahero auch dieſes Kraut ſeinen andern Nahmen bekommen. Im Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünff Roſen-förmig zuſamm-geſetzten Blätlein beſtehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwiſchen den Blättern herfür ſchieſſen, und ſich den Gänſerichs-Blumen vergleichen. Die Wurtzel iſt eines kleinen Fingers dick, lang, auſſen ſchwärtzlicht oder dunckel-braun, inwendig aber roth und eines herben Geſchmacks, welche in vielen Kranckheiten, ſonderlich aber wider das Blut auswerffen ſehr nützlich gebraucht wird; dieſe Wurtzel pulveriſirt, und ein Drachma oder Qvintlein davon in einem Glas Waſſer, einem Patienten, der an einem abwechslenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Paroxyſmo eingegeben, ſoll denſelben gewiß davon befreyen. Man gräbt dieſe Wurtzel am beſten, wenn die Sonn im Widder iſt; ſie wird hinter den Zäunen und an andern graſichten ungebauten Orten gefunden. Aus dem Fünffinger-Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünffinger-Kraut-Wurtzel ſechs Loth, Tormentill-Wurtzel vier Loth, Benedicten-Wurtzel drey Loth, Fünffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tauſendgülden-Kraut, Wermuth iedes drey Hand voll, zerſchneidet alles gröblich, thut es in ein ſauberes dreyßig Maas haltendes Fäßlein, ſchüttet darüber ſo viel guten weiſſen Moſt läßt es wohl vergähren, und ſechs oder acht Wochen ſtehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mittag-Eſſen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Moſt zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weiſſen Wein angeſetzet werden. Dieſer Wein iſt denen mit Flüſſen behafteten Menſchen fürtrefflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmertzen, eröffnet die Verſtopffungen der Leber und Miltz, läßt keinen Stein in den Nieren oder Blaſen wachſen, und verſtopffet alle Bauchflüſſe. Es finden ſich aber des Fünffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünffinger-Kraut mit Silberfarben Blättern; das Fünffinger-Kraut mit weiſſen Blumen; das rothe und weiſſe; das Oeſterreichiſche; das Elſaßiſche Fünffinger-Kraut ꝛc.

Fünff-Porte iſt ein curieuſes in Franckreich inventirtes Fiſch-Garn, Tab. III. Fig. I. welches aus ſechs Stücken zuſammen geſetzet, in derer Mitten ein Eingang gelaſſen wird; iedoch geſchiehet ſolches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das ſechſte Stück ausmachet, muß gantz, gleich und flach ſeyn. Dieſes Garn wird mit acht und vierzig Schmaſen oder Maſchen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgeſtricket, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumahl ſo die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird vier Schuhe halten ſoll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand-Maſchen ziehen, auch die beyden Ende zuſammen-binden, und um die vier in die Erde geſchlagene Stecken A. C. D. B. ziehen. Dieſe Stecken müſſen ins gevierte acht Schuh weit aus einander geſchlagen werden. An die Stecken wird unten bey E. F. G. H ein Seil, und vier Schuh höher bey A. C. D. B. wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angenehet, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieſes Garn wohl angenehet und ausgeſpannet worden, ſo werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein geſetzet, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugeſpitzt gehen müſſen, wovon der eine [illegible] oben in die Decke eingeſetzt zu ſehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; dieſe müſſen auch wie etwa die Garn-Säcke wohl ausgeſpreitzet ſeyn, damit ſie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeſchnittenen Löcher K. L. M. N feſt angenehet werden. An allen Ecken des Garns, ſowohl unten als oben, läſſet man zwey Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun dieſe Fünff-Porte richten will, ſo nimmt man vier ſtarcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugeſpitzt, und bis zehen Schuh lang ſeyn müſſen; über dem zugeſpitzten Theil, etwa eines Schuhes hoch muß eine Kerbe eingeſchnitten werden, allwo die untern Ecken des Garns E. F. G. H. vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A. B. C. D. wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müſſen. Wenn es nun alſo feſt angebunden worden, ſo nimmt man es zu ſich in den Kahn, und ſetzt es an den beſtimmten Ort folgender maſſen ein. Iſt es in einem Fluß, ſo muß man den Kahn über qve-des Fluſſes haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und ſtößt die Stangen gerade in den Grund feſt ein, und zwar alſo, wenn

A. E. eingestoſſen, ſo ziehet man B. F. gleichfalls gerade gegen ſich ſteiff an, und ſteckt es ebenfalls feſt ein, und ſofort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar ſtarck hält, und recht viereckigt worden iſt. Damit aber weder die eingeſchlagene Stangen, noch das Garn ſich durch das Anſtoſſen des flieſſenden Waſſers bewegen mögen, ſo kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich ſtehe, und dieſe Stangen ſind durch die kleinen Buchſtaben a b. c. d. in der Figur angedeutet; am ſicherſten aber iſt es, wenn die Stangen Creutz-weiſe gebunden werden, zum Exempel von A. zu D. und von C. zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieſer Befeſtigung gar nicht, und iſt genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeſchlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weiſe, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern ſoll. Hiervon iſt nicht nur bey Abhandlung eines ieden Geſchlechts erwehnet worden, ſondern es kan auch noch das Wort Futter nachgeleſen werden.

Fund-Buch, ſiehe *Inventarium*.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete, der Länge nach, zuſammen ſtoſſen, und wohin von beyden Seiten der Abſchuß iſt. Oder kürtzer: Eine Furche iſt ein mit dem Pflug gemachter Unterſchied zwiſchen zweyen Ackerbeeten. Dieſe Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszuſtreichen, damit man nemlich erſtlich mit des Pfluges Seiten-Brete, den in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf ſtreicht, denn er daſelbſten beſſere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachſen hat, als wenn er ſo ſollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß ſich die Näſſe vom Regen, und das Schnee-Waſſer im Acker nicht ſo leichte aufhalten, ſondern in den Furchen abſchieſſen und verlauffen könne. Wo man ſiehet, daß in den Feldern viel Waſſer ſtehen bleibet, und dieſes durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wordurch der Saamen erſäufft, verſauret, mithin groſſer Schade geſchiehet, da pflegt man entweder quer über den Acker, oder, wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beſchehen Furchen-Ausſtreichen, Waſſer-Furchen zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den gantzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, ſo tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine Erde in der Furche liegen läſſet, und ſolchergeſtalt iſt die Waſſer-Furche zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furchen treten, und auch die Winter-Näſſe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hirſen, Heidekorn, Lein, Rüben ꝛc. ſind die Waſſer-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgeſtrichen, noch Waſſer-Furchen gemacht werden, weil die Näſſe dem Haber nicht ſo leichte, wie dem andern Getraide ſo den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, ſiehe Forckeln.

Fuß, Schuh, Werckſchuh, iſt ein gewiſſes Längen-Maas, welches in zwölff Daumen oder Zolle eingetheilet iſt, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländiſche Ruthe hat zwölff derſelben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad iſt, zu ſeiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad, welches aus allerley geſunden auch gut riechenden Kräutern und Blumen zugerichtet wird, um ſowohl die Füſſe damit zu reinigen, als auch dadurch zu ſtärcken. Es ſoll aber dies nicht ſo gar offt, auch nicht allzuheiß, ſonderlich von Kindern, gebraucht werden, weil man ſonſt den Füſſen dadurch mehr Schaden als Nutzen ſchaffen dürffte, wie denn gewiß durch deſſen überflüßigen Gebrauch die Füſſe immer ſchwitzend, und daher übel riechend gemachet werden können. Einige bedienen ſich ſtatt deſſen eines gemeinen Brantweins und Schlagwaſſers, womit ſie ſich auf das beſte abreiben laſſen.

Fuß-Geſtell, ſuche Geſtell.

Fuß-Knecht, ſiehe Forſt-Knecht.

Fuß-Scheite, nennen die Köhler diejenigen Scheite, welche ſie bey einem geſetzten Kohlen-Meuler an der unteren Schicht die qvere eines auf das andere legen, damit die geſtübten Meuler unten auf der Stätte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Fuß-Steig oder Fuß-Weg wird der ſchmahle und gemeiniglich auch kürtzeſte oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Bequemlichkeit derer zu Fuß wanderuden Perſonen neben den Fuhrweg, auch über Wieſen, Flüſſe und Felder angeleget worden. Weil aber dergleichen Wege keines Theils über alle auch vor Reutende dienen ſollen, noch weniger, wo ſie etwa breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch ſowohl dieſelben nach beſchaffenen Umſtänden leicht böſe und unbrauchbar gemachet werden, wie auch ſonſt allerley Schade daraus erwachſen könne; ſo pfleget man entweder denſelben mit einem Geländer von dem Fuhrweg abzuſondern, und ein ſich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzuſtellen oder kleine Schlag-Bäume, wie auch ſich auf und nieder ſchlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qveer-Balcken, ſo hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd ſich darunter wegführen läſſet.

Futter iſt alles dasjenige, was das Pferd- Rind- Schaaf- Ziegen- Schwein- und Federvieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen ſelbſt auf der Weide geſucht oder denenſelben zu Hauſe vorgegeben wird; wie denn auch die Portion, ſo einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird ebenfalls ein Futter heiſſet, daher man ſaget, ich habe dem Pferde, Ochſen u. ſ. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieſes nach Art des Viehes unterſchiedlich iſt, alſo

wird insonderheit zum Pferde-Futter gebraucht: Am meisten der Haber mit Häckerling oder Häcksel vermengt, die Gersten, der Rocken und die Erbsen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden. Die drey letztern Gattungen, nemlich Gersten, Rocken und Erbsen muß man Tags zuvor eingvellen und hernach mit Häckerling vermengen. Worbey noch überdiß wohl zu mercken ist, daß, weil die Pferde von neuem Rocken leicht verschlagen, derselbe entweder gar nicht oder doch mäßig gefüttert werden solle. Ferner wird nebst dem harten Futter das Heu, oder wo man hieran ziemlichen Mangel hat, mit Nutz die grünen Wicken, oder nur Wick- oder Gemang-Futter gebraucht. Wo aber der Futter-Mangel groß, werden im Frühling und gegen dem Sommer Brach-Disteln, welche sonderlich wohl füttern, gestossen, und den Pferden untergemenget; auch müssen die Pferde Winters-Zeit mit Gerst- und Erbsen-Stroh statt des Heues vor lieb nehmen. Sind keine Wicken, oder auch kein Heu vorhanden, lässet sich, so lange mans haben kan, das Gras, ingleichen Weitzen- oder Gersten-Schräpffe auch gebrauchen. Vor die Stutten menget man Winters-Zeit, da sie nicht viel ziehen dörffen, die gröbste Rocken- und Gersten-Spreu, (davon man zuvor die kleinste vor das Schwein-Vich gesiebet hat) denn auch die Weitzen- und Haber-Spreu durch einander, und mischt dieser Spreu allezeit einen Korb voll unter zwey Körbe voll Häckerling, wenn man Futter vor die Stutten in Kasten einmachen will; darnebst wird ihnen Gerst- oder Haber-Stroh oder Heu vorgegeben. Einige, die sie besser halten wollen, pflegen ihnen Wicken-Stroh (es dörffen aber keine trächtige Stutten seyn, weil sie davon gerne verwerffen) oder Haber-Stroh unter den Häckerling, und zwar eine Garbe unter zwo zu schneiden; der Häckerling aber wird gemeiniglich von Rocken-Stroh, oder auch, so man viel Weitzen säet, das Weitzen-Stroh für die Stutten geschnitten: Wenn sie aber in der Saat-Zeit und sonsten starck arbeiten müssen, so muß ihnen das Futter gebessert, und Haber oder geringe Gerste zu Schrot gemacht, unter dem Häckerling gegeben werden. Die Fohlen erfordern nebst Haber und Häcksel das beste und zärteste Heu, weil das Gröbere vor die alten Pferde gut genug ist.

Des Rindviehes Futter wird in Sommer- und Winter-Futter unterschieden. Das Sommer-Futter bestehet in allerley von sich selbst hervor wachsenden oder gesäetem grünen Gras; wobey zu mercken, daß man im Frühjahr das Vieh nicht eher austreiben soll, als bis es sich vom Grase genugsam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das frische Gras geschmecket, so will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr ansehen, sondern leidet lieber Hunger, als daß es sich daran satt frisset; dahero es am besten gethan ist: Wenn man vom dürren zum grünen und vom grünen zum dürren Futter langsam abweichet, das ist zu Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer sparsamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Nesseln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Siede mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebst dem jungen fetten Gras, die Weitzen-Schräpffe, Wickfutter (da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet werden) auch Kraut Mohren und Rüben dem Melck-Vieh trefflich gut sind, so muß demselben, zu merckticher Beforderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Man suchet auch allerley im Feld befindliches Gras, und sonderlich die Brach-Disteln, welche nicht nur wie obgedacht vor die Pferde, sondern auch vor das Rindvieh ein gutes Futter, und beynahe den Kornern gleich sind. In grossem Mangel wird auch im September Laub gestreiffet und dürre gemacht, auch noch später hinaus das dürre Laub gesammlet, und dem Rindvieh zur Winters-Zeit mit untergebrühet. Das Winter-Futter bestehet in allerhand Stroh, Heu und Grummet, welches ihnen zum theil gantz vorgeleget, zum theil aber auf der Futter- oder Häckerlings-Banck grob geschnitten, und unter die Spreu gemenget, eingebrühet wird. Den Zug- oder Schieb-Ochsen giebt man zu der Zeit, wenn sie starck arbeiten müssen, geschnitten Stroh und Grummet unter einander, darnach ein Bund Heu darauf; andere aber geben ihnen, neben dem gewöhnlichen schlechten Futter, Kleyen, Traben oder Schrot von geringem Korn, Weitzen, Gersten, Erbsen oder Wicken. Haben sie aber keine Arbeit, so läßt man sie auf die Weyde gehen, und legt ihnen denn zu Hause eine gute Bürde wohl abgetrocknetes Feld-Gras oder halb altes Stroh und halb altes Heu unter einander, oder das gestreiffte Laub von Eschen-Bircken-Eichen-Hasel-Weiden-Rüster- oder Ilmen-Bäumen vor nachdem man es an dem oder jenem Ort haben kan. Den Winter durch giebt man ihnen gemeiniglich geschnittenes Haber- und Gersten- oder Rocken-Stroh mit etwas klein gestossenen Rüben, und schlechtem Kraut untermenget, entweder trocken, und macht alsdenn ihr Getränckе mit Kleyen und etwas schwartzen Saltz oder Leinkuchen ein, oder man brühet ihnen obbesagtes Futter und gestossenes Kraut und Rüben ꝛc. wie den Kühen in einem besondern grossen Bottich, oder sogenanntem Siede-Faß mit siedheissem Wasser ein, und giebt ihnen was zu Abend eingebrühet ist, des andern Morgens, was aber zu früh eingebrühet worden, desselben Tages zu Abend. Denen Absetze Kälbern wird von gutem Gersten-Stroh gar kleine Siede geschnitten, oder welches besser Haber-Spreu gegeben, und mit Haber- oder Gersten-Schrot vermenget, nebst gutem Grummet oder schönem blätterigen Heu vorgeleget. Die jährigen Kälber bekommen gar kleine von Rocken-Weitzen- oder Haber-Stroh geschnittene und mit Spreu, besser als dem andern Vieh, gemengte Siede, nebst gutem Heu. Dem Gälten-Vieh aber wird das geringste Futter und gar wenig von Heu gegeben, und müssen sie sich

mit den Wurmgebündern vom Haber-Stroh, oder was man sonsten andern Vieh nicht gerne giebet, behelffen.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, ist solches gemeiniglich das beste Heu, wo aber Mangel an solchen, da giebt man den Zucht-Schaafen anfangs Erbsen-Stroh, in der Lamm-Zeit aber Heu oder Grummet; das andere und Gälte-Vieh aber (ausser den matten Lämmern, die gleiches Futter, wie die alten Schaafe, oder etwas wenig Haber bekommen) muß sich mit blossem Gersten- und Haber-Stroh begnügen und abfüttern lassen; wo Mangel am Winter-Futter sich ereignet, liefet man im Herbst von den Rüster- oder Ilmen-Pappel-Eschen-Weiden-Hasel- und dergleichen Bäumen, das Laub auf, läst es fein dürre werden, und legt es denn den Schaafen vor. Wenn man dicke Rocken- oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem besorget, solches Getraide möchte lager werden, so lässet man das Schaaf-Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedeckt ist, Vormittags darauf hüten; so bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und lucker zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh schon wieder hinweg seyn, denn sonsten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tieff abbeissen, sondern auch selbigen theils zu tieff in die Erde treten, theils mit samt der Wurtzel heraus reissen, und dadurch einen grossen Schaden verursachen. Ziegen-Futter ist ausser dem Laube, welches die Ziegen weit lieber fressen, als das Rindvieh, dem Küh-Futter gleich, doch achten sie das Stroh gegen das Rindvieh sehr wenig, besonders, wenn es nicht grasigt und doch grob ist. Eine Kuh ist offt so leicht im Futter zu erhalten, als zwey Ziegen, und wie man denen Kühen das Brüh-Futter bereitet, so thut mans auch vor die Ziegen, iedoch wollen sie etwas bessers eingemenget und aufgestreuet haben: Denn ie besser man sie hält, ie besser halten sie sich wieder; wiewohl anderer Orten werden die Ziegen insgemein wie die Schaafe gehalten, nur daß man ihnen kein so gut Futter geben darff, und wo man sie Winters-Zeit in das Gehölze ausgehen läßt, pflegt man ihnen noch weniger zum Winter-Futter zu geben.

Weil die Schweine ein sehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel geniessen, ausser zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden sind, so müssen sie zu Hause vollends mit Futter satt gemachet werden, und bestehet solches zu der Zeit, wenn sie noch ziemliche Weide haben, in einen dicken Tranck von dem in der Küche zusammen gegossenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbissen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem sonsten wenig geachtet wird, mengen und mischen kan. Wenn sie aber gar keine oder schlechte Weide haben, so brühet man ihnen die Rocken-Spreu, oder die ausgedroschenen Leinkaben oder Leinknoten, auch Hirsen-Spreu, und vermenget sie mit vorgedachten Kleyen oder Trähern. Der Staub von der Rocken-Spreu wird ausgesiebet, und denen Schweinen ebenfalls mit untergemenget. Wo man an Trähern und Brantewein-Spülig Mangel hat, muß man geringes Getraide schroten lassen, und ihnen mit einmengen. Einige behelffen sich mit abgefallenen und faulenden Obst, als: Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Getränckе. Kan man ihnen aber Käse-Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser zu. Die Absetze-Ferckel werden mit Gersten-Körnern und Getränckе von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, und müssen sich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert.

Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbste, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weynachten vollauf gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Insgemein giebt man ihnen Kleyen, Brod, Haber, Gersten, geringen und ausgesiebten Lein-Saamen und ander schlecht Getraide, wiewohl das Korn ihnen nicht so gut seyn soll als die Gerste, wenn sie zuvor gedörret und ihnen mäßig vorgeworffen wird. Der Truthüner gewöhnliches Futter ist Kleyen, Träber, Weitzen, Haber, Gerste und dergleichen, welches alles vorhero vom Staub, Mist und allem Unflat gereiniget und gesäubert seyn muß; man menget ihnen auch gerne die Zwiebel-Röhren von den Steck-Zwiebeln, ingleichen die sogenannten fetten Eiternesseln unter ihr anderes Futter. Den Gänsen giebt man Winters-Zeit allerley grobe Spreu von Weitzen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ein wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampfften Rüben, Schrot oder geringen Getraide, und giebts ihnen also. Einige streuen auch unter die Spreu ein wenig Haber oder geringen Hirsen, andere aber geben ihnen auch ein wenig Korn, davon sie zeitlich Eyer legen sollen; doch muß man damit Masse halten: Denn wenn man ihnen dessen zu viel giebt, so werden sie zu fett davon, und legen zwar wohl Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze seyn.

Die Enten suchen Sommers-Zeit ihr Futter selbsten, besonders wo sie aufs Wasser kommen können, Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Trähern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brodes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen.

Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Gesäme, als Weitzen, Korn, Gerste,

Erbsen, Linsen, Wicken, Hirsen, Rüben-Saamen ꝛc. welches ihnen des Tages einmahl vorgestreuet wird.

Futter, heissen die Tischer und Zimmerleute eine hölzerne Verkleidung um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre fest anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmahlen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dicke ist, eine Vertiefung machet, dieses heisset das Futter.

Futter-Banck, siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kasten, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Heckerling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein iglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem solchen Orte des Stalls angebracht, wo sie beqvem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch einmahl so groß, als das andere, worein der Haber geschüttet wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Ursach, manchmahl nicht viel gutes zu trauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einen Kasten schütten lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem grossen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, sobald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten in desselben Beyseyn unter einander menget, welches gemeiniglich und am beqvemsten Mittwochs und Sonnabends geschiehet. Uber solchen Futter-Kästen pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Futter-Klinge, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häcksel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Räh, siehe Räh.

Futter-Rauffe, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, denselben in den Hof auf die Mist-Stätte gestellet wird, um daß sie daraus das vorgeworffene Stroh fressen sollen. Siehe Rauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselben das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

Futter-Schwinge oder Futter-Wanne, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwungen werden muß, denn so dasselbe unrein oder staubigt gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten, und werden Haarschlächtig.

Futter-Stroh, ist nicht nur das Weitzen- Gersten- Haber- Bohnen- Erbsen- Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Rocken- und andern Stroh darunter verstanden.

Futter-Wanne, siehe Futter-Schwinge.

Gabel, ist ein entweder von Holtz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel bestehendes Werckzeug, dessen man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

Gabel, heisset auch insonderheit dasjenige Instrument, welches man nebst den Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebrauchet, um solche theils beqvem zu zerlegen, theils zum Genuß zu den Munde damit zu führen. Diese Gabeln seyn entweder, wie am gewöhnlichsten, zweyspitzig, groß und starck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzösische Art zugerichtet, drey ja vierspitzig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speisen insgemein bedienet.

Gabel so die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder ander dergleichen wildes und beißiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreiffen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckigt, entweder gantz von Holtz oder von Eisen mit einem höltzernen Stiel; zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyzänckigt seyn.

Gabel, ist auch das vörderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vörder-Achse zusammengefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum ziehen eingespannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberst an ieder Stange eines Hirsch-Geweyhes zwey Enden, in Form einer Gabel beysammen stehen, oder wenn iedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilet ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch, dem nur allein, nebst den Spiessen die Augen-Sprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabbeln, siehe Rabbeln.

Gage, suche Gatze.

Gähr-Bottich, heisset beym Brau-Wesen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, sobald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket,

gedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Brau-Hause dasjenige Zimmer, worin ein oder mehrere Gähr-Bottige stehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich an Gähren verhindert, und kaltgähtig werde. Dergleichen Gahr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Galte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelde- Gölte- Kalt- oder Gühste-Vieh, wird dasjenige Rind- Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh annoch Jersen oder Kalben, oder in specie Gälte-Stücken heissen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder aussetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Diese letztern werden mit den andern Ziegen auf die Weide getrieben, und wie dieselben, zu Hause gefüttert. Das Gälte-Schaaf-Vieh aber, wird mit blossen Gersten- und Haber-Stroh gefüttert, und gemeiniglich absonderlich gehütet. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starcke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden; welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Oechslein also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verbutten sie sowohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr, wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Rocken- Weitzen- oder Haber-Stroh mit Spreu, Uberkehrig oder geschnittenem Grummet vermengt, und zwar von solcher Siede früh und Abends iedesmahls zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünder von Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und sie darauf tränken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, lässet man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurtzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und tränckt sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Übrigens muß man ihnen zuweilen etwas Saltz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und fleißig ausmisten, welches schon das halbe Gedeyhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weyde nach, von dem andern Vieh abgesondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den Gälte-Vieh-Stall nennet; dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grase-Kammer entfernet, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge seyn, sagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, so wohl lauffen können.

Ganse-Blümlein, siehe Margarethen Blümlein.

Ganse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hohen, hohlen und pur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise beysammen wachsen, sind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen-Zahns. Nach diesem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, so an den obern Theil mit Feder-Büschen besetzet sind. Die Wurtzeln sind klein, weiß und zasericht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopffung der Leber, wider die erhitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächst in Gärten auch auf Wiesen und Kraut-Feldern.

Gänse-Garbe, siehe Gänserich.

Gänse-Gekröse, Gänse-Kleint, kleine Gantz, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Petersilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man insonderheit das Ganse-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erst vorgehen muß, daß man das Ganse-Kleint zuforderst ein wenig gesaltzen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkoche, darauf auskühlen lasse, und sodenn erst mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, ausser diesem aber giebt sie à parte zubereitet, ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch darzu gerechnet, und wenn es zuforderst offtmahlen gereiniget und gewaschen, gemeiniglich um die Füsse gewickelt.

Gänse-Holtz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigen Loch versehenes Holtz, welches denen Gänsen, so man zu braten verlanget, mit seinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spieß gestecket und mit dessen Spitze durch die mittelste Oeffnung dieses Holtzes hindurch gefahren, sie durch die Hitze

eingebraten, am Spisse nicht schlapp oder schlaudernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Gänse-Lauß, ist ein kleines, langes und geschwind lauffendes Ungeziefer, braun- oder graulichter Farbe und mit vielen Füssen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt qvälet, daß sie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänsert, wird der Mann unter den Gänsen genennet. Wie solcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denenselben zu erkennen, siehe Gans. Man pfleget gemeiniglich auf funffzehen Gänse einen Gänser zu rechnen.

Ganserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnemlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als woher es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zäserichte Wurtzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerspalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel stosset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünffblätterichte Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die verkehrten Därmer, vor geronnenes und von Stossen oder fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fisteln und andere inner- und äusserliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwartz, siehe Gänse-Gekröse.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öffters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum wohl zuleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Orten dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuse, darinnen man einzele Gänse aufzustellen und einige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Bretern zusammen genagelten viereckigen Kasten, so auf vier hohen Füssen ste-

[illegible]het, der inwendig in zwey, drey und mehr enge [illegible]ände unterschieden ist, und an der forderſten Wand vor iedem Stand eine lange und schmahle Oeffnung hat, daß die darein gestellte Gans heraus in die aussen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine sitze, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schieff lieget, sich auf und zu schlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Trifft, siehe Weide.

Gänsgen, suche Gleeden.

Gartner, ist ein Künstler, welcher den Garten-Bau absonderlich wohl verstehet, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den viererley Arten der Gärten, nemlich in den Lust- Küchen- Baum- und Medicinischen Garten wohl Erfahrung, auch beydes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert: Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zunehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflantzen, versetzen, begiessen, pfropffen, oculiren, absäugeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Saamen einsammlen, und dergleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er so wohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschafft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflantzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschafft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Feuerung versorge, frische junge Bäume und Gewächse nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung, und Anschaffung viel und mancherley ihme noch ermanglender Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Rasen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den gantzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtschaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbsten etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach, abstecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wisse, daß er endlich nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu sey, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde gelöset, der Herrschafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario sich vergnügen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein ieder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenselben,

ben, noch von fremden Leuten etwas in den Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnung in oder gleich an dem Garten haben, und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen seyn: Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den starcken und unfreundlichen Nord-Wind von dem Garten einiger massen zurücke halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner vorgedachter massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit lufftigen, trockenen und von den Mäusen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung so wohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, ingleichen auch mit einem guten Einsetz-Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, so man den Winter über verspeisen will, ingleichen der Saamen-Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von frischem Sand anschütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfosten einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Gahre, wird an einigen Orten die Besserung, so man an ein Stücke Feld durch Düngen und Bearbeiten wendet, genennet.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häuffig wächset, wird zum Unterschied des Orientalischen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und ist ein Schirm-Gewächse, welches Blätter wie Gerohria, aber schmäler und subtiler, einen Stengel mit schmalen spitzigen Blätlein, und darzwischen etliche Hülsen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget; Man theilet ihn ein in den grossen und kleinen; der grosse hat Daumens dicke und äusserlich braune Wurtzel; der kleine aber ist gantz dünne, krumm, knötig und aussen sowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche den Calmus sehr nahe kommen, insonderheit die von der grossem Art, und eines scharff beissenden Geschmackes auch wohlriechend ist, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgesogen, die Haut aber und andere zum Essen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt sie auch daselbst und an andern benachbarten Orten zu sieden, mit weissem Senff-Wasser oder Hahnen-Brühe in einem Mörser zu zerstossen, und durchzudrücken, bis sie eine Milch geben, welche als ein Getränckе Kannen- oder Maasweiß verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte sowohl, als wider die Mängel der Brust, Keuchen, Husten und Seiten-Wehe sehr gerühmt wird. Sie stärcket den Magen und macht eine gute Dauung; In Wein gesotten und getruncken, stärcket und macht einen wohlriechenden Athen, in die Nasen geschnupffet, stärcket das Gehirn. Bey uns wird dieses Gewächse durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächset, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in frischem mit etwas süssen Wasser gemischten Wein eingeweichet, im Frühling, und zwar allezeit im zunehmenden Monden gesäet wird) an einem schattichten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land ist gezogen, da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, so daran hängen, im Sommer so starck werden daß man sie im folgenden Winter zur Speise gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen sie fast ähnlicht sind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, so kan man derselben allemahl zur Speise nützlich und wohl gebrauchen. Diese Wurtzel dauret fünff Jahr ohnverschrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn sie röthlich und schwer ist, auch wenn sie zerbrochen wird, daß sie nicht stäubet.

Galgen-Mund-Stück, siehe **Mund-Stück**.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, ist eine runde auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber schwammigt- und holtzigte Frucht, welche sich gleichsam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche setzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff gezeuget wird. Es sind solche der Härte, Farbe und Gestalt nach unterschieden, sonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar sehr von den unsrigen, welche schwartz-blau, kleiner und schwerer auch härter und besser, als die weissen in unsern Landen wachsende sind. Diese wachsen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren sie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachsen nach Theophrasti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwilling gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur schwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zusammziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutstürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weissagung zukünfftiger Dinge gewiß schliessen wollen, also daß sie aus einem gantzen aufgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Pestilentz in kurtzer Zeit darauf kommen sollen, judiciret welche abergläubische Meinung aber schon längst durch die Erfahrung widerleget worden.

Galle, ist ein bitterer, scharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz bestehet. Sie entspringet aus dem Geblüt, davon sie in der Leber durch eigene Drüßgen abgesondert, und in der bekannten Galle-Blase gewöhnlich gesammlet wird. Dieses Blaßlein ist ein häutiges Gefaß, in der Form einer Birnen, lieget am untersten Theil der Leber

ber, daraus alsdenn die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nnn schon in der Meinung gestanden, daß einige Thiere gar keine Galle besässen, so ist doch nach genauer Untersuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet sich der Galle, als einer Wasser-Farbe zu den Mahlen.

Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, die sich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Fersen äussert und im erstern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber die Stein-Galle genennet wird. Die Floß-Galle ist ein fetter weicher Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Wassers ist, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Diese Floß-Galle zu vertreiben, brennet man solche mit einem glüenden Eisen, leget hernach Rocken-Brod so heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech und gepülverte Tannen-Blätter, mischet es unter einander, und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brod, und schneidet, so bald es aus den Ofen kommt, fast noch einmahl so ein groß Stück, als die Galle ist, von der schwartzen Rinde, weichet solches in starcken Brantwein, und legt es dem Roß, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blasen, darin die Galle ist, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Spanische Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schmeer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerstösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinewand, so breit als die Galle ist, gar dünn, legt es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so fliesset es starck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die blossen Füsse rine, sonst würde es die Haare aufäßen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgeflossen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darff, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe in warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und wasche den Ort, wo die Floß-Galle sitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über; das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Mayen Würmer sterben lassen, worauf sie ausrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huff inwendig ein Blut- oder braunrothes Fleckgen, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, lasset hernach drey oder vier tropffen Scheide-Wasser darauf tropffen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl gehen konnen. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet auswürcken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weissen Weyhrauch drey Loth solches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlassen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man in Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder der Gallen mit einem warmen Eisen in den Huff zergehen lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewürckt worden, so giesse heisses Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht, so nimm vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen-Blut, iedes vor einen Groschen, gestossene Silber-Glette vor einen Groschen, Kalch ungefähr zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander, und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten ist, soll man gebrannt Kupffer-Wasser darauf werffen, und die Salbe darüber binden, so bekomt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampff oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen lässet, und mit nassen Füssen, unabgestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entstehet auch die Stein-Galle von langen Stille stehen, da das Horn sich brennet.

Gallerte, ingleichen Sulze, ist ein dicker zäher Safft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füssen, Kälber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen, Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirsch-Horn, Meerrettig ꝛc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzet wird. Diese Gallerten nähren und stärcken sehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labsal wider den Durst gereichet. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie offt schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey dererselben Zurichtung beschrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, seyn eine Art goldener, silberner auch seidener Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Facon zubereitet, derer man sich zum Ausputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz höltzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füsse geschnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Teutschland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlicht oder grauwelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey den Bleyschmeltzen, und wenn man dieses von dem Zinck scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesammlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung näſſender Schäden, zu einer Wund-Salbe und Pflastern, darbey merckwürdig, daß wenn er allein bey einen offenen Schaden gebraucht worden, die Narve der Wunde roth werde, so er aber mit Oel oder Fett vermischt worden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein meister Nutz bestehet in den Gebrauch zum Meßing-brennen, weil er in gewisser Maaß mit Kupffer versetzet, den feinsten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächset, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purper-Farben bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar gerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein, die mit einander an Gestalt und Tugenden meist gantz überein kommen: Denn sie stärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen, zum Destilliren gesammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Waltzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Ahorn, Rüstern, Castanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden, und dergleichen, oder auch mit Buchsbaum besetzet, und also zum Spatzieren-gehen bequem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Bogen geschlossen, daß man darinnen von der Sonne gantz verdecket gehen kan. Diese Bogen-Gänge, werden erstlich von Holtz-werck in Gestalt der Läuben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dichte aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

Gang, wird ein Aufsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So offt man nun solchen Aufsatz abwechselt, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettul.

Gang, heisset in der Wasser-Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschöpfft wird.

Gang wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Staber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Panzer- oder Panster-Zeug aber nur zwey, weil ein iedes davon zwey Kamm-Räder, und folglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang.

Gans, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theis wild ist. Die Zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer sanfften Lager-Statt, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide) sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Fleder-Wischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers folgen soll. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen, Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erd-Boden gantz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan Der Farbe nach sind bey einigen die weissen, bey andern die grauen, oder weiß und Aschen-Farb gesprengten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänsen, wird der Gänser oder Ganserich genennet, und ist von einer Gans, sonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, so schreyet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänsen, muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurtze Füsse, und hangende zottichte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde gehen, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas drüber, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewohnen, weil sie sonsten, wo sie nur hinkommen, es sey in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten ihre Eyer hinzulegen pflegen;

deshalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänse befühlen und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eher von da heraus lassen, bis sie geleget, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewöhnt, und gelegt, sie nachgehends alle ihre Eyer dahin legen. Ihre Lege-Zeit fängt im Mertzen an, und endet sich mit dem Junio bisweilen eher, bisweilen auch später, nachdem nemlich die Wartung oder der Jahr-Gang ist. Denn je eher die Gänse angesetzet worden, je eher kommen sie aus, und je desto bessern Vortheil haben sie vor andern in den Wachsthum; spähte Gänse taugen diesemnach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen offt zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neuaelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man an einen temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, so von grossen Gänsen sind, auslesen. Die so von Jährlingen, oder solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänsen, so ohne Gänser sind, geleget worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie ganz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyer-legen viel Federn im Neste hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, sowohl als denen Judianischen oder Trut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder ans Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht offt abgehen dorffen. Denen jungen Gänslein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgesottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brod vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgestochenen Rasen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber-Körnern oder Schrot mit Wasser angefeucht. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gersten-Malz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Kiel-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühen Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Sträuchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen, und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänsen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern iederzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, absonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, und so ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von sich mercken und sehen lassen, so darff man sie nur mit diesen Schalen aus welchen sie gefallen sind, beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut in das Trincken legen, auch sie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio da die kleinen Mücken und Fliegen sich denenselben in die Ohren legen, und sie dergestalt qvälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich von ihnen spühren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpffe, strecken die Hälse lang aus, schnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen gantz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen mercken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel beschmieren, so scheuet sich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gänse den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur grosse wilde Bibinell oder Pimpinelle so auf Sonnen-reichen Wiesen wächset, wirfft solche in einen Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers daran, und brühet sie so lang, bis sie ziemlich weich ist worden, davon lässet man hernach die krancken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brühe trincken, so vergehet ihnen der Pips. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Beissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Farren-Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etliche mahl, worvon sich die Läuse gäntzlich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänsen berupfft, welche, sobald es warm zu werden beginnet im Martio oder April, im Neu-Monden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinauswärts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Mastung einsetzet, soll man nicht berupffen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mästen. Die Gänse werden aber unter den Flügeln, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken auch an den Beinen berupfft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu starck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihrem Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, suche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänse belangend, ist bekannt, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indeme sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglingen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringen Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nemlich früh und Abends, nebst Wasser zum trincken. Etliche geben

den ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das Aſter-Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirſen unter die Spreu; Einige werffen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon ſie zeitlich Eyer legen ſollen, wenn man ſie aber damit zu fett machet, ſo legen ſie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze ſeyn. Die Gänſe zu mäſten und fett zu machen, wird von Weitzen- oder Gerſten-Mehl mit warmen Waſſer ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemengt; aus dieſem Teig verfertiget man Nudeln, und ſtopfft damit die Gänſe, wie die Capaunen, hält ſie auch gleichmäßig an einem dunckeln engen Orte. Einige ſtechen ihnen daher gar die Augen aus, daß weil ſie alſo geblendet, eher ſtille ſitzen, und deſto beſſer zunehmen ſollen. Die Juden pflegen ihre Gänſe in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbſen oder andern Sachen zu verſtopffen, damit weder durch die Augē, noch durchs Gehöre ſie zum Geſchrey bewogen werden, und alſo geben ſie ihnen ein dünes Teiglein von Gerſten-Mehl 3. mahl des Tages zu freſſen, und ſetzen ihnen Waſſer und Sand vor, von welcher Art zu Mäſten ſie eine ſehr groſſe und manchmahl vier bis fünff Pfund ſchwere Leber bekommen. Sonſten mäſten auch die Juden ihre Gänſe, wenn ſie Lebern in der Groſſe eines Tellers bekommen ſollen, folgendergeſtalt: Erſtlich nehmen ſie eine groſſe ausgewachſene, iedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derſelben die kleinen kurtzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und ſtopffen ſie das erſtemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Geäſe, als Hirſen, Haber und Gerſte, ſoll man trocken durch einander miſchen, und ihnen anfänglich ſchlecht, darnach immer beſſer, daß iſt mehr Hirſen und Gerſte, als Habern geben. Dieſes Futter ſoll alles wohl gewaſchen und geſäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl geätzet und geſtoppet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll iſt; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleiſch-Waſſer eingieſſen, und ein wenig Brod in den Schlund ſtecken, daß ſie das Geätze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleiſch-Waſſer oder Milch fürſetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen ſtehen, ſie auch ſonſt nie, als nach dem Eſſen, trincken laſſen. Auf das Stoppen läſſet man ſie ein wenig herum gehen, ſo verdäuen ſie deſto eher; Ehe man ſie aber wieder in die Steige thut, ſoll man ſie noch einmahl überſtoppen und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man ſie wieder ſtoppen, ſo dauen ſie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, alſo daß ſie ohngefähr in drey Wochen gut werden, ſo daher abzunehmen, wenn ſie aufhören, des Tages zweymahl abzudauen. Wenn man ſie abthut, muß man ihnen, damit ſie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten ſo weit aufſchneiden, daß man die Leber gantz und unzerſtümmelt herausbringe, welche man alſobald in kaltes Waſſer, oder zur Winters-Zeit in Schnee legen ſoll, ſo wird ſie ſchön weiß, und kan alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muſcheln, oder auch mit Auſtern in einer Paſtete zubereitet werden. Auſſer dieſen pflegen auch einige, wenn ſie eine Gans abſchlachten wollen, dieſelben bey den Füſſen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut ſich durch den Hals im Kopff ziehen möge. Denn an dieſen iſt oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen Federn daſelbſt ausgerauffet worden, ein kurtzer Schnitt gethan, oder geſtochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; ſolches faſſet man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eßig gethan worden, und rühret ſolches beſtändig wohl unter einander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geſchlachtet worden, beſtehet die Vorbereitung zu den fernern Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieſelbe gerupffet, geſänget, mit heiſſen Waſſer gebrühet, mit ein wenig Kleyen beſtreuet, und vermittelſt eines gemachten Strohwiſches ordentlich abgeſcheuert, auch endlich am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen, alsdenn ſo findet man nebſt dem Gänſe-Rumpff noch unterſchiedene Theile, ſo in der Küche mit guten Nutzen ſich brauchen laſſen. Dergleichen iſt das Gänſe-Kleint oder Gekröſe, das Fett, welches von der Blume, und von den Gedärme, wo ſich dieſes angeleget, geſammlet, und nach dieſen kleingeſchnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelaſſen wird, ſo ſich, ein wenig geſaltzen, in einem glaſirten Geſchirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speiſen ſtatt der Butter wohl gebrauchen läſſet und denn endlich, wenn die Gans beſonders gemäſtet worden, die Leber. Dieſe Leber, wenn ſie reine ausgewaſchen, leget man in warme Milch, und ſtreuet etwas weiſſen klar geſtoſſenen Pfeffer darüber, läſſet ſie alſo ein bis zwey Tage ſtehen, gieſſet aber unter wehrender Zeit immer aller zwey Stunden friſche Milch darauf, ſo laufft ſie auf und wird noch einmahl ſo groß, als ſie ſonſt geblieben wäre. Soll ſie nun zugerichtet werden, wäſchet man ſie erſtlich reine aus, und trocknet ſie mit einer Serviette recht ab inzwiſchen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Caſſerol, ein Stück wohl ausgewaſchene Butter, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt, nebſt Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zuſammen gantz gemählich dämpffen läſſet, ſo wird alsdenn ſehr viel Brühe daran werden. In ſolche Brühe ſtreuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewäſſerten und von den Gräten geſchabten und klein geſchnittenen Sardellen, oder an deren Stelle ſauber geputzte Muſcheln, gieſſet noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu und läſſets noch etwas aber ja nicht ſo lange dämpffen, denn die Leber wird hart, und ſo man Muſcheln daran gethan dieſe ſo weich und verlieren Geſchmack und Anſehen; bey dem Anrichten wird über dieſes Eſſen Citronen-Saft gedrucket, und geriſſene Citronen darzu geleget: Oder man ſeiget die erſte dünne Brühe davon, formiret eine Paſtete aus

einem mürben Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stücke Speck, eine gantze Zwiebel, und ſo man will, friſche Auſtern, gieſſet etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber, machet die Paſtete zierlich zu, und läſſet ſie in einem Ofen backen; inzwiſchen quirlt man noch an die vorhero abgeſeigte und nun wieder zum Feuer geſetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß ſie nicht zuſammen lauffen, und macht, wenn die Paſtete gar gebacken, ein Loch in dieſelbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rittelts fein durch einander, und giebt es alſo zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Paſtete eher aufgeſchnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach ſo hart: Oder es laſſen ſich die Lebern auch backen, und da ſchneidet man ſie Scheiben weiß, ſaltzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſie mit etwas Jngber und Pfeffer, und läſſet ſie alſo eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl beſtreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepffel gebacken. Die Gans ſelbſt oder vielmehr derſelben Rumpff wird entweder ſogleich friſch gebraten, da ſie nach der Vorbereitung in- und auswendig geſaltzen, vermittelſt des Gänſe-Holtzes am Spieß befeſtiget, inwendig mit Beyfuß, Aepffel oder Birnen, Caſtanien und dergleichen gefüllet, und fein ſafftig abgebraten wird; ſo man will kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nöſel Rahm zum Feuer ſetzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stücke Zucker darein legen, und dieſes zuſammen ein wenig aufkochen laſſen, alsdenn den Merrettig in eine Schüſſel anrichten und mit darzu geben; auch kan ſie wie ein Türckiſcher Hahn a la daube zugerichtet, oder in eine Paſtete geſchlagen und folgender Geſtalt zubereitet werden. Man ſchlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Bruſtbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine alſo entzwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſolche auf dem Roſt über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, gieſſet Eßig darauf, und läſſet ſolche einige Tage darinnen liegen, doch kan ſie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeſchlagen werden, ſchneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, beſtreuet ſolchen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und ſpicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Paſtete, und der gemachte Teig-Roſt, wie bereits bey dem Auerhahn beſchrieben worden, zubereitet, Jngber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Rosmarien darzu geſchüttet, und vermittelſt der Paſteten-Bänder, die Gans in den Paſteten-Teig aufs förmlichſte eingeſchlagen, und mit den gehörigen Deckel verſehen, ſchiebet man dieſe in einen Backofen, und wenn ſie darinnen eine viertel Stunde geſtanden, wird oben in die Paſtete ein Loch geſtochen, daß die Lufft heraus gehen könne. Jnzwiſchen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, gieſſet Brühe, Wein und Eßig darein ſo viel als man vonnöthen, und wenn dieſe zugerichtet, läſſet man dieſe Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Paſtete lauffen, und bäckt dieſe vollends gar; oder wenn die Gänſe oben gedachter Maſſen reine gemachet, ſo rauchert man ſie folgender Geſtalt: Es wird ihnen nemlich zuförderſt der Rücken aufgeſchnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemiſchet, dieſe damit wohl eingerieben, in ein Geſchirr geleget und darinnen mit etwas beſchweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn ſie nun einige, ja zum wenigſten drey Tage alſo gelegen, bindet man ſie an Spieſſe, hänget ſie auf, daß ſie erſt ein wenig ausſeihen, und damit ſie in Räuchern nicht zuſammen gehen, ſtemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget ſie nach dieſen in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, doch daß keine ſo ſtarcke Hitze dazu komme, ſo bald dieſe nun ein wenig angelauffen, verbindet man ſie über und über mit Papier, und läſſet ſie alſo vollend gar rauchen; man pflegt auch bisweilen nur die Brüſte von Gänſen alſo zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn ſie nun alſo geräuchert, beſtehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wiſchgen von Grummet oder Stroh machet, und ſcheuret damit ſolche in recht heiſſen Waſſer, aus dieſen werden ſelbige eine Nacht über in das kalte Waſſer geleget, daß ſie ein wenig auflauffen, alsdenn ſchneidet man ſie in Stücken, ſetzet ſie mit Waſſer, iedoch ohngeſaltzen, zum Feuer, und läſſet ſie alſo gar kochen, und ſo man Braunkohl allein, oder zugleich mit Caſtanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich alſo in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden dieſe Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zuſammen noch ein wenig gedämpffet, ehe man würcklich anrichtet. Die

wilden Gänſe kommen denen Zahmen an Geſtalt faſt allerdings gleich, auſſer daß ſie ſchmächtiger ſind und einen ſchärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach ſind ſie entweder grau, deren man die meiſten ſiehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äuſſerſten Schwing-Federn, ſo kohlſchwartz ſind; dieſe werden Hagel- oder Schnee-Gänſe genennet, und ſind zwar etwas kleiner, können aber weit ſtärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänſe legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Junge im moraſtigen Orten auf Früſchen und Hügeln aus. Sie ſind ſehr ſcheu, und ſetzen ſich nicht leicht, wo ſie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen ſind, und ſich der Gelegenheit erkundiget haben, ſie halten ſich auf groſſen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Felder nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug, wie ein Triangel, wobey ſie nicht ſelten ein ſtarckes Geſchrey von ſich hören laſſen. Einige meinen, ſie ſchreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieſelben ſich nicht verirren, ſondern durch

solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schiessen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung sowohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Ganz machen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

Gar, sagt man von denen Speisen, wenn sie genugsam gekocht und gebraten sind. Und daher werden auch in einigen Orten diejenigen Küchen, wo man zu allerzeit, so zu reden einen gedeckten Tisch, oder gar gekochte und gebratene Speisen bereit findet Gar-Küchen; und dergleichen Köche, welche davor selbst Sorge tragen, Gar-Köche genennet. Also auch

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie, nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden.

Garbe, ist ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geschnittenen oder gehauenen Getraides bestehendes Gebünde, welches nach einer ieden Landes-Art, bald groß, bald klein gemachet wird. Wo Herrschafften, Priester, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districts oder Kirch-Spiels nehmen dörffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde ist; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, der Geistlichkeit und ihren Handlangern, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, statt eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt, oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Frohnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgespeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden und Trespen, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen: dahero jener Priester nicht zu verdencken, welcher seinen Edelmann oder Kirchen-Patron, von deme er dergleichen geringes Gut erhalten, deswegen mit folgenden Reimen reprochiret:

Raden, Trespen und Vogel-Wicken,
Sollt ihr mir nicht zum Decem schicken;
Ich lehre das Wort GOttes lauter und rein,
Und so soll auch mein Decem seyn.

Die Rocken-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder, welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die absonderlich darzu verfertigte Stroh-Seile gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen gesetzt, welche erste bekannter massen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwantzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Mandeln bestehet.

Garben, siehe Schaaf-Garben.

Garben-Krahe, suche Mandel-Krahe.

Gardseer-Oel, ist die allerfeinste, reineste und schmackhafftigste Art von dem Baum-Oel, und hat seine Benennung von dem Ort, wo die Oliven wachsen, daraus es eben geschlagen wird, welcher Ort Laco di Garda heisset.

Garenne, ist ein Frantzösisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücke Garten, Heide, oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist. Siehe Caninichen-Gehäge. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehenden Wassern, auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häuffig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Suche Fisch-Weide.

Gar-Küche, siehe Gar.

Garn heisset man die, ihrem unterschiedenen Gebrauch nach, von starcken oder dünnen Bind-Faden gestrickte Netze, so man zur Jagd, Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen, ist bereits an gehörigen Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch-Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Forckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche und wilden Saue, die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Præparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre beste Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen: Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlaufft, sie alsobalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Hasen-Garn, Luchs- oder Lucken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hasen- und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln; *Tirasse* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Pentieren* oder Hang- und Zieh-Garne; Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vogeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Rebhüner-Beern oder Treibe-Zeug

und

und allerhand Schlag-Wande zum kleinen Vogel-Fang. Alle dieſe oberzehlte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgeſehen werden kan, müſſen durchgehends viele Buſen und Hölen haben, darein ſich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit ſich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch ſich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, ſoll der Weydemann die Garne nach der Breite, die ſie haben ſollen, nehmen, öffters auf einem groſſen Platz dieſelben ausbreiten, und denn mit Loh-Waſſer beſprengen, iedoch aber wieder wohl abtrocknen laſſen, da ſich denn das Geflechte an denen Maſchen ſo feſt in einander ſchlinget, und zuſammen hält, daß es groſſe Mühe brauchet, wenn ein Garn ſich über die juſte Länge oder Breite ausdehnen ſoll. Die Garne zum Feder-Wild, werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn ſie weiß blieben würde das Feder-Wild erſchrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, ſo ſich immerzu in grünen aufhalten, nicht ſobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünen Korn bereitet, ſo man zu einem Safft klöſſet, und damit das Garn über und über beſtreichet, welches man hierauf ſamt dem Safft in einem Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen läſſet. Die braune Farbe, welche die Garne am längſten erhält, macht man aus Gerber-Lohe: Wenn aber ſolche nicht zu überkommen, ſo nimmt man von denen ausgegrabenen Wurtzeln eines Nuß-Baums die Rinden, zerhacket dieſelben gröblich, und läſſet ſie eine Stunde lang im Waſſer ſieden; hernach leat man das Garn oder Netz unten auf des Keſſels Boden, ſchüttet die Rinden mit dem Waſſer darüber her, und läſſet ſie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach dieſem thut man das Garn heraus, und läſſet es wohl auswinden und trocknen, ſo bekomt es eine ſchöne hellbraune Farbe, welche ſehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von dieſem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, läſſet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, ſo laſſe man ſie niemahls Sommers-Zeit, ſonderlich bey groſſer Hitze, über eine Nacht im Waſſer liegen, indem ſie gleich morſch und dünne werden; hingegen kan man ſie im Winter, wenn es nicht ſo ſehr gefrieret, und ſonſt in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen laſſen, nach welcher Zeit ſie ſodenn abgetrocknet werden müſſen. Hiernächſt muß man auch die Garn an ſolchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefer von Ratten oder Mäuſen giebt, auch dieſelben an keine Wand, ſondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefähr an einem Garn eine Schmaaſe oder Maſche aufgegangen, muß ſolche ohnverzüglich wieder gefaſſet, und zuſammen gezogen werden, denn wo dieſes nicht geſchiehet, gehen ſo gehen die übrigen nach und nach von ſich ſelber auf, und machen alſo das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegen-Theil, wo man itzbeſagte Stücke wohl in acht nimmt, die Garne noch eins ſo lange, als ſonſten halten werden.

Garn wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle ꝛc. geſponnene und zuſammengedrehete Faden genennet, welchen man, nach ſolchen Materien, Flächſen- oder Leinen-Garn, Hänffen Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pflegt. Das Hänffene Garn, wird theils von den Seilern zu allerley ſtarcken Faden, Leinigen und Stricken geſponnen, theils auch von den Schuſtern zu ihren Schuh-Drath zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächſene und Werckne hergegen anlangend, davon in den folgenden allein gehandelt wird, indem von den wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuſchlagen, ſo wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches beſſer, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel geſponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die Weiffe (Haſpel) gewunden. Wenn dieſe zwantzigmahl umgedrehet worden, alſo daß zwantzig Fäden auf der Weiffe, ſo wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiffen und Unterbinden ſo lange fortgefahren, bis vierzig ſolcher zwantzigfädnigter Gebinde oder ſo genannter Fitzen auf der Weiffe ſind, welche zuſammen einen Strehnen ausmachen, der ſodenn von der Weiffe abgenommen, und bis man eine Quantität Strehnen zu Aeſchern beyſammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeſchickte und unangbare Strehnen machen würde, ſind die Zaſpeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen ſind, und aus zehen vierzigfädnigten oder zwantzig, zwantzigfädnigten Gebinde oder Fitzen beſtehen. Wenn man dieſes Garnes von einer und der andern Art einen Theil beyſammen, ſo muß ſelbiges, ehe es gewürcket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingeſponnene Theile wohl ausgekochet und ausgelauget werden, ſo man aſchern nennet. Dieſes

Garn-Aeſchern geſchiehet folgendergeſtalt: Man muß in einem Keſſel Waſſer ſieden laſſen, und indeſſen das Garn mit ſauber geſiebter Aſche in einen Zuber thun, ſodenn das ſiedende Waſſer darauf ſchütten und umrühren, und ſo lange ſtehen laſſen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Rocken-Stroh (wiewohl Gerſten-Stroh von vielen Haus-Müttern vor beſſer gehalten wird) in den Keſſel einlegen, damit ſich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber eine Strehne nach der andern hinein ſchlichten, und darzwiſchen iñer ein wenig Aſchen einſtreuen, bis der Keſſel mit Garn ſo weit voll wird, daß es räumlich ſieden kan; ſodeñ ſoll man das im Zuber gebliebene Laugen-Waſſer, welches das heraus genomene Garn nicht in ſich gezogen, über daſſelbe in den Keſſel ſchütten, und alſo bey drey Stunden ſieden laſſen; nach dieſem muß man es in kalten Waſſer auf das ſauberſte auswaſchen, und über Nacht in laulich-

tes Waſſer in einen Zuber legen, damit ſich die Rothe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil dieſe Arbeit gemeiniglich und am füglichſten im Februario, da das meiſte Garn den Winter durch geſponnen ſeyn muß, zu geſchehen pfleget) daſſelbe wohl ausgefrieren, denn je mehr es gefrieret, ie beſſer taugt es auch nachgehends zum Würcken, und deſto geſchwinder läßt es ſich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls ſchwingen, ſo bald es recht trocken, wieder abnehmen, zuſammen legen, und denn Strehnen weiß auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln ſchlagen und bläuen, darnach wieder aufreiſſen, die Agen ausſchwingen, und alſo, bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Würcken oder Zwirnſpinnen bereit halten.

Garnelen, ſiehe Krabben.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zuſammen geſuchte Ausſtaffirung an Kleidern und anderen Schmuck; ſondern man verſtehet auch darunter die beſondern Auszierungen der Speiſen auf den Schüſſel-Rändern durch allerley Gebackens, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie ſolches bey einer ieden Speiſe angemercket worden.

Garn-Sack, iſt ein zum Fiſchfang gehöriges, und in Geſtalt eines langen Sackes geſtricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden verſehen iſt, nach und nach aber immer enger wird, alſo, daß es auf die letzte gantz ſpitzig zuläufft; damit aber dieſer Sack in ſeiner Rundung ausgeſpannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewiſſer Diſtanz von einander inwendig angemacht, auch gleichſam ein geſtrickter Trichter mit eingebracht, der enge zuſammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wordurch der Fiſch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüſſe und Ströhme geleget, und ſowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfäle befeſtiget. Ein Fall-Sack iſt ein groſſer mit langen Wänden verſehener Garn-Sack, mit welchen man alleine einen groſſen Bach oder mäßigen Fluß überſtellen kan.

Garn ſpinnen, ſiehe Spinnen.

Garten, iſt ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obſt-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Luſt, als zum Nutzen verſehenen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen inn- und ausländiſchen Gewächſen beſetzt und bepflantzet iſt, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten insgemein abgetheilet werden kan, ſo, daß er entweder ein Luſt- oder Küchen- oder Obſt- oder Mediciniſcher-Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch ſeine Benennung bekommt, theils nach den Unterſcheid der Gewächſe an Kräutern, Blumen ꝛc. und iſt: Ein Gras-Kräuter- Küchen- oder Kräte- Würtz- Artzney- Blumen- und Baum-Garten; theils erhält er auch ſeinen Zunahmen von den gewiſſen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obſt- Hopffen- Wein- Oel- Nuß- Roſen- Garten u. ſ. f. theils aber nach ſeiner beſonderen Abtheilung oder Anlage, und heiſſet ein Luſt- Irr- Thier- Garten, ingleichen ein Frantzöſiſcher, Italiäniſcher, Engländiſcher, Teutſcher. Wie nun eine iede Art von dieſen allen ſeine beſondere Eigenſchafft heget, alſo wird auch in Erwehlung des Platzes hiezu vornemlich geſehen auf ſeine Lage, ob er hoch oder tieff, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde von nöthen, nemlich nach dem Temperament deſſen, ſo darinnen wachſen ſoll. Zu dieſen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebſt denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geſchäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geſchickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten-Inſtrumente, von welchen allen unter eines ieden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land-Gütern der Luſt- Baum- und Küchen-Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meiſtentheils gleich hinter dem Wohnhauſe angeleget, damit man ſowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufſicht haben konne. Siehe unten Gärtner.

Garten-Angelica, ſiehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Verſetzen, Begieſſen, Pfropffen, Ablactiren, Einſencken, Lüfften, Oculiren, Schräpffen, Beſchneiden, Jäten, Raupen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenige Arbeiten verſtanden, die von denen Gärtnern in denen Baum-Luſt- und Küchen-Gärten, zu ihren gewiſſen Zeiten vorgenommen werden müſſen. Wie ſolche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzuſtellen und zu verrichten, davon iſt in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Hauswirthſchaffts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, ſiehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wiſſenſchafft, wie ein Baum- Luſt- und Küchen-Garten geſchickt, bequem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbeſſern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, ſo man an denen verſchiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen.

Garten-Beete ſind lange und ſchmahle, auch offt nach gewiſſen Zügen abgetheilte und eingefaſte Stücklein Landes, in welche erſtere abſonderlich ein Küchen- oder Kräte-Garten abgetheilet, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurtzeln, und andern Pflantzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geſchickten Ordnung geſäet und bepflantzet wird. Es müſſen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit, und mit nöthigem Zwiſchen-Raum gemachet werden: Denn ſo man ſelbige breiter machen wolte,

so könte man sie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füssen überschreiten, so wären auch über dieses solche breite Beete übel zu besäen, und würde sowohl der Saamen, als das Aufgegangene zertreten und verderbet. Wo nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet, und hingegen, wo es trocken, desto tieffer seyn, auch daneben, ehe man solche besäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe, und von allem Unkraute gesäubert, auch, sowohl des Regens- als der Sonnen-Einfluß desto besser einzulassen tauglich gemacht werde, worzu man den Herbst und den Frühling vor die bequemsten Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzu dürr noch allzu naß seyn, weil in jenem Fall die Lufft und der Sonnenschein, nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben desto tieffer in dieselbe hinein dringet, und solcher Gestalt dem Boden alle Krafft und Safft entziehet, in diesem Fall aber die Erde sonderlich bey leimichten und starcken Grund dermassen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerschlagen will. Die Arten des Umgrabens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächsen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Petersilien, Pastinac, Sellery, Meerrettig, Rettig, Erd-Aepffel, und dergleichen, tieffer; zu den übrigen aber nur seichte umgegraben, auch das allenfalls vorhandene Unkraut nicht unvorsichtig, daß der grösseste Theil noch bleibet, abgerissen, sondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Lust- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber ist unter dem Worte Blumen-Beete bereits Erwehnung geschehen.

Garten-Buch, ist eine Sammlung vieler bey dem Lust-Küchen-Obst- und Medicinischen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und fest gesetzten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel die bey Erzeugung und Fortpflantzung eines ieden Stückes in Acht zu nehmen: Die Zubereitung der Erde nach dem Temperament ieglichen Gewächses; die Eigenschafften und Temperamenten selbst eines ieden Gewächses nach seiner Art u. s. f. In Summa es weiset dasselbe einem Gärtner seine beständige Handthierung an, wie er sich sowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verständig zu verhalten hat. Wie nun die Sache selbst in obgedachte vier Classen getheilet wird, und sowohl der Lust- als Küchen-Baum- und Medicinische Garte ein ieder vor sich seine gründliche Erkänntniß und Erfahrung erfordert; also findet man auch öffters nur eines insbesondere beschrieben, und können die von dieser Materie handelnde Autores in Rohrs Bibliotheca Oeconomica gesuchet werden. An diesem Orte ist man ebenfalls bemühet gewesen bey Beschreibung eines ieden darzu gehörigen Stückes seine wahre Eigenschafft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beyzufügen, und die Regeln mit anzuschliessen, welche durch die gründliche Erkänntniß und tägliche Erfahrung bestätiget worden, so daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht wird geben können.

Garten-Düngung, siehe Düngung.

Garten-Eppich, suche Petersilie.

Garten-Erbsen, siehe Erbsen.

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verstanden, welche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachsen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächse, alle zur Speise oder Artzney dienende, und in denen Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurtzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lattich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Borreth oder Borragen, Kerbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Möhren, Rettiche, Radiese, Meerrettich, Pastinack, Zucker-Wurtzel, Seleri, Scorzonera, Erd-Aepffel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezehlet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben, und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse, in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und schwartzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurcken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri, und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling) Rüben-Kerbel oder Peperl-Salat und dergleichen: Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zu frieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien ꝛc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachsen besser, Melonen, Saffran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Saueramppfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigten Grund, Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüthen, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Haupt genennet.

Dergleis-

Dergleichen Garten-Hüner, oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, höhlert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegten Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüthen, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder, wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein Raup-Eisen damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein Pfropff-Messer mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein höltzerner Harcken oder Rechen von funffziehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Klöser damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder höltzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein Schrot-Eisen mit einem langen höltzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine Reut-Spate, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche Meissel und Messer. Eine schmale Pfropff-Sage, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropffen fein behende damit absägen möge. Ein Hack-Messer, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziemlich lange und starcke Heck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden und zu stutzen. Ein höltzerner Hammer oder Schlägel, mit welchen man Pfähle in die Erde treiben, und solchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grabe-Kelle oder Kelle, wie die Mäurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzustechen, allerhand kleine Pflantzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpffe oder Würtz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines schmales Hand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurtzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut ausstechen kan. Unterschiedliche grosse und kleine Leitern, insonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beschneiden, auch das Obst bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin setzet, wo man sonst keinen Gegenhalt findet. Grosse Spaten, Grab-Eisen oder Grabschertе, die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Baum-Löcher aufzugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgehölte eiserne Grab-Schauffel oder Schüppe, womit die Steige und Gänge gleich gemachet, und von dem Unkraut gesäubert, das Jäte-Gras zusammen geworffen, der Dünger ausgetheilet, die Setz-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Rasens, das Erdreich aufzuluckern, die Bäume umzugraben, und dem um dieselbigen herumstehenden Unkraut zu wehren. Eine starcke Stock-Haue, abgestandene oder verdorrte Bäume auch Stöcke und Steine auszugraben. Eine höltzerne Krücke zur Einebnung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Häcklein, mit einem höltzernen Stiel, welches auf der einen Seite, als ein Jät- oder Krauthäcklein, an der andern aber statt eines Zweyzahns oder Karsts kan gebraucht werden, und sowohl zu Aufluckerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurtzeln dienet. Ein Pflantzer, Pflantz- oder Setz-Holtz von hartem Holtz, unten entweder blos zugespitzt, oder mit einer eisernen Spitze beschlagen, damit werden zu Versetzung junger Gewächse, und kleiner Stäudlein, als: Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemachet. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander stehenden Zäh-

nen versehenen Pflantzer, (oder Pflantz-Holtz) welchen man in das Erdreich drucket, und denn in die Locher, Erbsen, Bohnen, Faselen und andern dergleichen groben Saamen leget. Schub-karren und Kadebergen, die Steine und Unkraut wegzukarren, desgleichen auch den zusammengezogenen Mist wieder aus den Garten zu führen, oder gute Erde und Düngung damit von einem Orte zum andern zu bringen. Eine dreyzänckigte Mist-Gabel, mit welcher der Mist zur Düngung unter gegraben, oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, sonderlich aber dienet solche die Beeten unter den Bäumen umzuwerffen, daß die Wurtzeln derselben nicht beschädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schauffeln sonst leichtlich geschehen kan. Grosse und kleine Pfahl-Eisen, Löcher damit zu denen Baum-Pfählen, Satz-Weiden und dergleichen in die Erden zu machen. Eine grosse scharffe Hepve, samt einem kleinen Blumen-Hepvlein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterschiedlichen Gebrauch derselben noch mehrere grosse und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meissel, welcher zur rechten und lincken Seiten scharffe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas umgekrümmet sind. Dieser Baum-Meissel ist an eine lange Stange fest angemachet, die Wasserschöslinge und unnütze Aeste auf allerley Art damit abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebnen. Eine scharffe Hand-Sage zu den Bäumen und dürren Aesten, ingleichen zu den Portalen, Bindwerck, Garten-Geländern, Bogen-Gänaen, Laub-Hütten, und andern mehr, so dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Fretten, von Eisen und Holtz, das Unkraut auszujäten, zwischen den Gewächsen die Erde zu luckern, das Erdreich damit zu ebnen ꝛc. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geschnitzten Stäblein oder Stecken, jene zu den Bäumen, diese in die Blumen-Töpffe, zu Rosen, Nelcken und andern hochsteigenden Blumen, desgleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachsenden Pflantzen und Gewächsen zu stecken, solche daran anzuhefften, anzubinden, und vor dem Wind zu beschirmen. Ein scharffes Hand-Beil und gutes Baum-Aexlein mit schwehren Köpffen, damit man die Pfähle spitzen, auch sonsten ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Bast, Binsen und Wieden oder Weiden-Bändern, samt langen Stroh, Stroh-Seilen oder -Stroh-Bändern, Stricken, Bindfaden und dergleichen zum Binden und Verbinden. Grosse und kleine Töpffe oder Scherben zu Blumen und allerley rahren Schirm-Gewächsen. Etliche grosse und kleine Wasser-Kriige oder Sprenz-Kannen zum Begiessen. Hierbey ist auch nöthig ein blecherner Sprenz-Trichter mit kleinen durchgeschlagenen Löchern, aus welchen man das Wasser auf den neu-aufgehenden Saamen und auf die zarte Gewächse nach belieben kan rinnen lassen: wenndenn wenn man den Daumen oben auf das hält, so lässet die äussere Lufft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft giebt, fället das Wasser gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterschiedliche klein und grosse von Bast auch von Kupffer- oder Eisen-Drat gemachte Siebe, sowohl die Erden durchzureutern, als die Saamen von allem Zusatz reine zu machen. Eine Horde von starcken eisernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerffen und klar zu machen. Glas-Glocken, Stroh-Glocken, Stroh-Hüte und Stroh-Decken, die zarten Gewächse mit zu bedecken und vor Frost zu bewahren, kleine und grosse Säcklein und Schachteln, allerley Gesäme darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und rahren Saamen aber ist ein absonderlicher mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine beqveme Ordnung stellen könne. Ein guter Pelz- oder Pfropff- und Ocular-Zeug; nemlich ein Pelz- oder Pfropff-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elffenbein gemacht. Ein Hammerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropff-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Pelz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchebaum- oder andern harten Holtz. (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird) Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerlein seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweyh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen den funffzehenden Augusti und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropfften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine höltzerne Trage oder Tragbahre die Blumen- und Gewächs-Scherben, Baum-Kübel und anders darauf hin- und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannten Apffel-Pflucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar beqvem bedienen kan. Maas-Stäbe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Stock haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums ꝛc. oder gantze Felder und Qvartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circul-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maas-Stab auf

das

das Papier zu tragen ꝛc. ꝛc. Alle iezt erzehlte und andere Instrumente und Garten-Werckzeug müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so offt man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleissig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, siehe Klee.

Garten-Kresse, suche Kresse.

Garten-Messer, siehe Heppe.

Garten-Saal, ist in einem wohl angelegten Lust-Garten ein geraumer, schön gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammen lauffen sollen. Nechst diesen aber seyn sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glat, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesem Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen.

Garten-Scharlach, s. Scharlach-Kraut.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte *Champignons* genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermuth, siehe Wermuth.

Garve, suche Feldkümmel.

Garussen, siehe Karauschen.

Gassen-Koth, Gassen-Schlamm, Schurr-Erde oder Strassen-Koth, aus denen Fuhrwegen, sonderlich auf denen Land-Strassen, wo der Ochsen-Trieb, oder sonst gemeine Viehtrifften sind, da von dem Vieh-Mist der Koth fett wird, ist eine vortreffliche Garten-Düngung, und muß zu solchem Ende bey feuchtem Wetter zusammen geschauffelt, kurtzes Stroh eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegend gelassen, auch ein und andermahl mit dem Spaden umgestochen und aufgeluckert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

Gast, heisset überhaupt diejenige Person, welche an einem Orte fremde, das ist, nicht daselbst ihren eigenen Herd und Feuer hat, sondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit geniesset. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienst einer fremden Person gewidmet und zubereitet seyn, als Gast-Betten, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, so da ohngefehr einsprechen, zu bedürffenden Dienst iedesmahl bereit gehalten werden: Gasterey, Gastgebot und Gastmahl, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angestellte Mahlzeit zu sich bittet, und neben anderen anständigen Zeitvertreib mit allerley Essen und Trincken tractiret. Gast-Hof und Gastung, ist eine dergestalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde seine nur erwünschte Versorgung in allen Stücken sogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieses gute Aufsicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und sorgfältig veranstaltet, ein Gastwirth genennet wird.

Gatter, Gatterwerck, Gitter, heissen nicht nur diejenigen durchsichtigen Vorzüge von Latten, wodurch man einen offenen weitläufftigen Platz von einem anderen freyen Ort, z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzusondern pfleget, sondern es werden auch darunter verstanden die starcken eisernen Stäbe, welche theils gerade neben einander aufgerichtet, theils nach unterschiedener Form gebogen und fest zusammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Geädere versehen, theils aber auch nur Creutzweiß durch einander gestecket, und vor die Fenster der an der Erden befindlichen Gemächer wider besorglichen Einbruch böser Leute, Tab. III. Fig. 2. nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämischen Pforten, Fig. 3. ingleichen zu den Geländern der Treppen, Fig. 4. Altanen und Balcons Fig 5. verfertiget und fest gemachet werden; oder man verstehet darunter die Creutz- und Rauten-weiß über und in gewisser Weite von einander gelegten und in Rahmen gefasseten höltzernen Stäbe, Fig. 6. oder auch den Eisen-Drat, wenn er nach Art der gestrickten Netze geflochten, und gleichfalls mit höltzernen oder auch dünnen eisernen Rahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7. man Drat-Gitter nennet, und sowohl als die Höltzernen vor die Dach- und andere Fenster auf denen Korn- und Maltz-Boden, Scheunen, Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Lufft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Lufft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlauffen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge.

Gatter-Zinß, heißt an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zinß von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden.

Gauch-Bart, siehe Bocks-Bart.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Nägelein und Frauen-Röslein; die Einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dick in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken

ſind wie ein Blumen-Buſch, wegen ihrer häuffigen Blumen anzuſehen. Dieſe Blume wird von etlichen auch Margarita Veneta genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch ſpäter, und wollen fleißig begoſſen ſeyn.

Gauche, ſiehe Miſt-Gauche.

Gauffe, ſuche Geſpe.

Gaume, iſt der innere oberſte Theil des Maules, welcher gleichſam gewölbet und aus einem ſonderlichen Fleiſche beſtehet, welches mit vielen Drüßlein begabet iſt, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen ſamt den gantzen inneren Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlöchern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verſpeiſen pfleget, werden die aus den Ochſen-Mäulern vor die beſten gehalten; daher man ſie auch in den Küchen als einen ſonderlichen guten Biſſen unter die übrigen Ingredientzen der Paſteten nimmt.

Gaze oder Gage, iſt ein von weiſſen zarten Neſſel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, das ſehr ſtarr gemacht. Es wird deraleichen auch von halb Seiden und halb Neſſel-Garn zubereitet, ſo man Canille zu nennen pfleget; ingleichen heiſſen die Nähderinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächſene Gewebe Gaze, deſſen ſie ſich zur Stuhl- und Teppich-Nahd bedienen.

Geäfftere, ſiehe Affter-Klauen.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Haſen, nach weydmänniſcher Redens-Art genennet.

Gebacken Obſt, wird zum Unterſcheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obſtes dasjenige genennet, ſo da in den Backofen, oder auf der Obſt-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geſchnittene andere gute Obſt nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Siehe Obſt-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Eſſen, ſo meiſt aus einem guten und mürben Teig beſtehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieſer Teig bald aus heiſſer Butter gebacken, bald aber nur mit häuffigen Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an deſſen ſtatt Honig, Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in den Ofen abgebacken wird; alſo pfleget man auch dieſes gemeiniglich in Butter- und Zucker-Gebackens einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines iedlichen Benennung beſchrieben worden. Es beſtehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchſen-Kuchen, Eiſen-Kuchen, Engliſche Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Paſteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Weſpen-Neſter u. ſ. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man ſonſt in eine Klare zu duncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu beſtreuen, und nach dem aus heiſſen Schmaltz zu backen gewohnt iſt, als Fleiſch, Fiſche, in Scheiben geſchnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirſchen, Salbey u. ſ. f. Zu den gemeinſten und leichteſten Butter-Gebackens läſſet ſich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man ſchlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückgen Schmaltz ohngefehr eines Hüner-Eyes groß daran, und würcket hernach den Teig zuſammen. Sodenn treibet man ſolchen Teig glat aus, leget ihn doppelt zuſammen und treibet ihn wieder ſo dünne als vorhero; aus dieſem letzten kan man nun nach ſelbſt eigenen Gefallen Figuren ſchneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlanget, die endlich aus heiſſen Schmaltz ſich fein gelb heraus backen laſſen, und damit ſolche fein auflauffen, begieſſet man ſie währenden Backens vermittelſt einer Kelle fleißig mit heiſſen Schmaltz. Das Zucker-Gebackens iſt ebenfalls gar vieler und mancherley Art von Biſcuit oder Zucker-Brod, Hertzen, Krafft- und Mandel-Torten, Mandel-Spähne, Zucker-Plätzgen, Straubeu u. ſ. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer-Kuchen, dergleichen der Thorniſche und Nürnbergiſche, wie ſolches alles in der Alphabetiſchen Ordnung beſchrieben zu finden.

Gebannter Hau oder gebautes Gehaun, iſt ein Stücke Wald, welches erſt neulich abgeräumet oder abgeholtzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachſen, ohne Schaden nicht graſen, noch das Vieh huten laſſen kan: Und wenn ſchon iemand den Weidgang und das Recht darinnen zu graſen hergebracht hätte, ſo darff er doch deſſelbigen ſich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fährig oder wieder aufgethan worden. Siehe Fähriger Wald.

Gebäude, iſt der Beſchluß eines Raumes, deſſen Abtheilung ſich auf diejenige Bequemlichkeit gründet, welche hauptſächlich zu dieſer und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden ſoll, höchſt nöthig iſt. Und weil denn die Abſicht dieſes Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirthſchafft vorzukommen pfleget; als wollen wir hier auch nur in kürtze diejenigen Gebäude zuſammen anführen, welche zu einer vollſtändigen Meyerey oder Land-Wirthſchafft hauptſächlich erfordert werden. Alſo gehöret nechſt der Herrſchafftlichen Wohnung, und zu deroſelben Bedienung bedürffende Bequemlichkeit an Ställen vor die Kutſch-Pferde, Schoppen vor die Kutſchen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Verwalter, Hofmeiſter oder Meyer, und das unter denſelben ſtehende Hof-Geſinde, dieſen folgen verſchiedene Ställe vor Pferde, Rind-Schaaf- und Schwein-Vieh; ferner Bequemlichkeit vor das Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Gänſe u. ſ. f. Scheunen und Schäuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Böden zu den unterſchiedenen Arten der Feld- und Garten-Früchte, Obſt-Gewölbe und Darren, Keller, Rauch-Kammern, Backhaus, auch an manchen Orten Brauhaus, Brantewein-Brennerey und ſ. f.

Wie

Wie nun von allen dieſen insbeſondere an ſeinem Orte Meldung geſchehen, und dasjenige, was darbey wegen ſeiner Groſſe, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen angeführet worden, alſo findet man dergleichen auch in Böcklers Haus- und Feld-Schule, bey dem Fürtenbach, Baron von Hochberg, Fiſchern und Florino zum theil beſchrieben; inſonderheit kan hiervon, wie nemlich ein iedes Gebäude ſeine behörige Lage bekommen, und ſich eines gegen das andere verhalten müſſe, Leonh. Chriſt. Sturms vollſtändige Anweiſung von Land-Wohnung und Meyereyen nachgeſchlagen werden.

Gebauer, ſiehe Vogelbauer.

Gebett Bette, darunter werden alle diejenigen Kiſſen und Stücken verſtanden, ſo zu einem vollkommenen Feder-Bette gehören, als da ſind gemeiniglich 2. Indelte oder Unter-Betten, 2. Pfühle, 2. Haupt- oder Kopff-Küſſen und das Deck-Bette.

Gebinde, wird bey dem Abweiſſen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weiſſe herum gezogen, und wenn derer z. E. bey dem Flächſen Garn 20. gezehlet mit einem beſondern Faden umſchleiffet, und von den folgenden unterſchieden werden müſſen. Viertzig ſolcher Gebinde machen in Flächſen Garn einen Strehn aus, in den Werckenen aber, welches wegen ſeiner Stärcke ſo gar ungeſchickt ſeyn würde, machet man nur halbe Strehnen, ſo auch Zaſpeln heiſſen, dieſe beſtehen ſodenn entweder in 10. viertzig-fädnigten oder 20. zwantzig-fädnigten Gebinden.

Gebiß, wird entweder überhaupt das ſämtliche zu einem Pferde-Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eiſenwerck, an Mundſtück, Stangen und Kinnkette oder Kinnreif; oder inſonderheit das ſtarck verzinnte, manchmahl auch an ſtatt des Zinns mit Bley oder Silber überzogene, gantze oder gebrochene Stücke Eiſen genennet, welches beym Aufzäumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, ſolches damit zu bändigen; in dieſem Verſtand heißt es auch das Mundſtück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerichtet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu ſcharff ſeyn ſolle, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen geriſſen, noch im Maule damit irr gemachet werde. Die verſchiedene Arten derſelben ſuche unter dem Wort Mundſtück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffes Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

Geblaſe, ſiehe Blaſebalg.

Geblümt, ſuche Geſtreifft.

Geblockt, ſiehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley groſſen Paſteten gebrauchet, und folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimt darzu Mittel-Mehl, ſo viel man vermeint genug daran zu haben, ſchüttet dieſes auf ein rein Bret oder Back-Tiſch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und ſaltzet es gehörig. Hierauf gieſſet man ſiedend Waſſer darein, machet damit den Teig alſo an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet ſolchen fein glat ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und läſſet ſich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen allerley darein zu ſchlagen.

Gebrannt Waſſer, wird das von Kräutern und Blumen deſtillirte oder abgezogene Waſſer genennet, davon etwas unter dem Wort Deſtilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an ſich haben, oder ſonſt nach den Brand ſchmeckend ſeyn, zumahlen wenn ſie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu naſſer Zeit geſammlet, oder damit ſie friſch bleiben ſollen, mit Waſſer offt beſprenget worden; alſo iſt nöthig, daß ſie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Geſtalt geſchiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helffte voll, verſtopffet und verbindet dieſes ſodenn ſehr wohl, ſetzet das Glas um den dritten Theil in einem Sand, und ſtellet es 40. und mehr Tage in die Sonne, nachdem ſeihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergeſtalt rectificiret, deſto länger ſich hält und gut bleibet. Es müſſen aber alle gebrannte Waſſer Winter und Sommer an einem temperirten Orte aufbehalten werden, der weder zu hitzig noch ſo kalt oder feucht ſey; doch laſſen ſie ſich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn ſie nicht mehr kräfftig, mögen ſie von neuen auf ihr Kraut oder Blume gegoſſen und darüber abgezogen werden.

Gebräude Bier, iſt eine gewiſſe Anzahl an Faſſen, Vierteln oder Eimern, ſo viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude ſind nicht aller Orten gleich, ſondern ſehr unterſchieden, alſo daß faſt eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Brauſtätte ihren beſondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude ſechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder ſechzehen Viertel Bier.

Gebrochenes Dach, ſiehe Dach.

Gebütte, ſuche Bündel.

Gedämpfftes Eſſen, werden alle diejenigen Speiſen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen ſtehenden Töpffen und mit vieler daran gegoſſenen Brühe abkocht, ſondern die man in wohl zugedeckten Caſſerolen oder Tiegeln mit ſehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausſchwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meiſt mit den Dampff fortgehet, in ſich ſelbſt langſam durchkochen läſſet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewieſen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Geſtovt genennet.

Gedärme, ſeyn die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, ſo von dem Netz und andern Theilen in ihren gehörigen Lager gehalten werden, und dienen daß ſie den Nahrungs-Safft aus den Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich iſt, zum Leibe hinaus führen. Es ſeyn deren ſonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre

Blut-Puls-Spann- und Milch-Adern, siehe Natur-Lexicon. Von manchen Vieh werden diese, sogleich, wenn es geschlachtet, auf das reineste ausgeputzet, und im siedenden Wasser verwallet, auch unter der Benennung Kaldaunen insgemein verspeiset; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaupt, also auch einige von den Schopsen und Rindern, und sonderlich die dünnen zu denen so verschiedenen Arten der Würste, daß man die zubereitete Fülle dahinein stosse, welches geschiehet entweder, so bald sie reine abgeputzet und noch frisch, oder da sie in Saltz eingeleget wie die von Schopsen, oder auch aufgeblasen und abgetrocknet, worzu die Rinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schops-Därme werden gemeiniglich zu den Saiten auf die Instrumente gebraucht, wiewohl sie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würstgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemessene Arbeit genennet, so man Handwercks-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewisses Lohn, welches das Gedinge-Geld heisset, zu verdingen pfleget. Also macht man bey Land-Gütern wegen des Hufschlags der Pferde und Pflug-Beschlägs mit dem Schmidt ein gewisses Gedinge ꝛc.

Gedruckt oder geschwellt wird ein Pferd, von einem ungeschickten Sattel oder Kummet, welches nicht aller Orten gleich aufliget, und an einem Orte zu weit, an dem andern aber zu eng ist; es geschichet solches gar leichtlich denen Pferden, welche gerne schwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Bäuste an denen Sätteln zu hart, und das Kummet so weit genommen, oder sonst ungleich ausgestopffet worden. Dieser Zufall kan durch ein wohlpassendes Kummet, oder durch einen wohlgebauten Sattel und sanffte Bäuste oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummet und Sattel. Ist aber ohne diese Vorsorge, ein Pferd geschwellt oder gedrucket worden, soll man sobald der Sattel oder das Kummet herab, den Ort mit starckem Brantewein wohl waschen, und mit Venedischer Seiffe starck reiben, daß es gäsche, so wird sich die Geschwulst bald legen: Oder nimm frischen Leimen, bähe ihn ab mit Wein Eßig, Brantewein oder Urin, und lege ihn über die Geschwulst: Oder lege von einem frischen Rasen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar iedesmahls einen frischen, wasche hernach die Geschwulst mit frischem Wasser, oder kaltgeaossener Laugen. Oder koche Schell-Kraut in Eßig, und lege es zwey- oder dreymahl auf die Geschwulst. Oder rühre Küh-Koth, Saltz und Eßig durch einander, und schlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reise gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, sondern seinen Weg fortsetzen muß, falls es im Sommer ist, so dörre und pulverisire man grosse Kletten-Blätter, streue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein solches grünes Kletten-Blat oben darauf, so wird es nicht ärger, sondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel: Oder man nehme ein Stück von einem nur erst frisch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, so kan man reiten, wohin man will. Oder, man darff auch nur Lein-Oel und Eyer-Weiß durch einander treiben, Hänffenes Werck darinnen netzen, und solches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht auf liege, und also ohne Bedencken fortreiten, denn der Schaden wird bald heilen: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachsen, so nehme man vier Loth Lein-Oel, einen Schuß Pürsch-Pulver, und vor drey Pfennige Baum-Oel, mache ein Sälblein daraus, und schmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geschwulst aus Uberschen Materie machen, so nimm Honig und Staub-Mehl, mache es zu einem Teig, und streich es dick darauf; oder: nim altes Schmeer und Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Oel, und vier Loth weisse Lilien-Wurtzeln, siede und stosse alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, bescheere das Pferd um zwey Finger breiter, als die Geschwulst ist, und schmiere es mit dieser Salbe täglich zweymahl recht warm, so wird die Geschwulst davon gezeitiget, oder sie ziehet sich aus und verschwindet. Wird sie weich, und will sich nicht öffnen, so schlag mit einer Flieten darein, und und schlitze die schadhaffte Stelle etwas länglicht an einem Ort, wo die Materie leicht ausrinnen kan, mache einen Meissel oder Wiecke von Hänffenem Werck, so groß als das Loch ist, und stoß dergleichen alle Tage zweymahl darein, schmiere aber auch iedesmahl die Geschwulst mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Wasser, darinnen Odermennige oder Erlen-Linden gesotten, oder in welchem weisser Weyrauch zergangen sey; gieb auch endlich dem Pferde inzwischen alltäglich einmahl Wasser zu trincken, darinnen Sanickel oder Sinau gesotten sey. Wenn ein Pferd gedruckt ist, und man solches doch nicht gerne schneiden lassen will, soll man sechs Loth Baum-Oel und zwey Loth Grünspan in einem neuen Tiegel über dem Feuer zusammen aufsieden lassen, bis es Blasen bekömmet, hernach zwey Loth Qveckfilber, und zwey Loth Vitriol hinein thun, und alles mit einer holtzernen Kelle wohl durch einander rühren, alsdenn aber, so warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit schmieren. Das Pferd darff sich in vier und zwantzig Stunden nicht niederlegen noch lecken, als welches durch fleißige Vorsorge verhütet werden muß.

Gefährte, siehe Fährte.

Gefälle des Wassers, ist die Weite, um wie viel die obere Fläche eines fliessenden Wassers an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, je geschwinder er läufft, je mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langsam fliessenden Wassern, auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in einem Flusse sehr ungleich und veränderlich, und bald starck bald schwach zu seyn pfleget; Insgemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distantz von hundert Ellen, ein Zoll-Gefalls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heißt die Höhe des Was-

Digitized by

ſer-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je ſtärcker das Gefälle bey einer Mühle iſt, deſto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man in bergigten Gegenden hat, erfordern oberſchlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterſchlächtige Mühlen bekannter ſind, da das Gefälle gering iſt, und das Waſſer nur von unten an die Mühl-Räder ſchlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Reviere todt findet, es mag nun daſſelbe von Hunden, Wölffen, Luchſen, wilden Katzen, und andern Raub-Thieren geworffen und gewürget, oder, ohne zu wiſſen, von wem, erſchoſſen, erſtochen oder erſchlagen, oder ſonſten an einem Zufall geſtorben ſeyn, oder auch den Hals geſtürtzet, oder ſich ſelbſt geſpieſſet haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeiſtern, Forſtmeiſtern ꝛc. als ein Accidens gelaſſen; wiewohl das angeſchoſſene Wild, wenn es noch zu verſpeiſen dienlich, oder die Haut gut iſt, an denen mehreſten Orten hiervon ausgenommen iſt, und in die herrſchafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heiſſet bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neuaufgeſetzten Gehörne oder Gewehy eines Hirſchen, welche derſelbe, wenn er gedachtes ſein Gehörne wiederum vollkommen verrecket, ohngefähr um Mariä Heimſuchung wieder abzuſchlagen anfänget; worbey dieſes merckwürdig, daß er das Gefege, ſo viel er deſſen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum genieſſet und verſchlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, iſt der General- oder allgemeine Nahmen aller Vögel. Uberhaupt wird es unterſchieden in zahmes oder heimiſches und in wildes. Das zahme oder heimiſche Geflügel, begreifft alle das Feder-Vieh, ſo in und um die Häuſer gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänſe, Enten und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Haſel-Hüner, Wald-Schnepffen, alle Arten von wilden Tauben, Miſtler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vögel, Zipp- und Wein-Droſſeln, Amſeln, Kirſch-Vögel oder Pyrolt, Häher, Krummſchnabel oder Grünitz ꝛc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Faſanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Waſſer-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänſe, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Waſſer-Hüner, allerley Arten Waſſer-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Waſſer-Amſeln ꝛc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elſtern, Rücken, Dohlen ꝛc. und dergleichen. Davon ein iedes unter ſeiner Benennung beſchrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was ſie zu denen Kälber-Brüſten, zu einigen Geflügel und dergleichen Speiſen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Maſſam unter einander zu mengen, und erwehnte Eſſen damit zu füllen gewohnt ſeyn; wie ſolches an ſeinem Ort beſchrieben worden.

Gefüllt Kraut, ſiehe Garten-Kun.

Gefüſſe, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, ſiehe Spalier.

Gegler, Göglet, ſuche Buch-Fincke.

Gehäck, ſiehe *Farce*.

Gehäge, iſt ein Forſt-Terminus, und heiſſet eine Gegend, wo man das Wildpret ſchonet und häget, daſſelbe nicht jaget oder ſchieſſet, noch ihme ſonſten Leid zufügen läſſet, damit es ſich geruhig vermehren möge. Zu deſto mehrerer Verwahrung ſolches Gehäges, werden um daſſelbe Häge-Säulen geſetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebſt Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht ſeyn muß, daß des Wildes-Behältniſſe, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelaſſen, daſſelbe währender Sätz-Zeit nicht geſtöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obſt, Eicheln und Buch-Maſt vergönnet, die Wild-Aecker wohl beſtellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbſte zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers ſiehe unter dem Wort Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fiſcherey, ſiehe Häge-Waſſer.

Gehänge, heiſſen nach Weydmänniſcher Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, ſo man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieſer und jener Geſchäffte vonnöthen hat. Es wird alſo dieſer, theils nach der Gröſſe der Haushaltung, theils nach der Handthierung und den Gewerbe, ſo darinnen vorgenommen werden ſoll, eingerichtet, und iſt eines derer vornehmſten Stücke eines Bau-verſtändigen, daß er darinnen ſeine Geſchicklichkeit erweiſe, daß in einerley Orte dennoch der Gelaß vor vielerley Profeſſionen und Haushaltungen geſchickt und brauchbar ſey.

Gehau, Gehauig, Hau, Mais, wird ein Stücke Wald genennet, da das Holtz vor kurtzer Zeit weggehauen worden, und wieder junges Holtz aufwachſen will. Ein Haus-Vater, der Laub-Holtz bey ſeinem Gute hat, pfleget ſolches in ordentliche Gehaue einzutheilen, damit er alle Jahr etwas zu beholtzen habe, dergeſtalt, daß er in neun, zehen, zwölff oder mehr Jahren, nachdeme nemlich das Unter-Holtz gewüchſig, einmahl herum kommen, und inzwiſchen das junge Holtz Zeit zum Wiederwachs haben möge. Iſt dergleichen Schlag-Holtz auch mit Ober-Holtze verſehen, ſo pfleat man bey einem ieden Gehaue, eine gewiſſe Anzahl Laaß-Reiſſer ſtehen zu laſſen, und dagegen von denen Haupt-Bäumen einige nieder zu ſchlagen, deren Stel-

len wieder von den angehenden Bäumen, gleich wie diese von den Vorständern, die Vorständer aber von denen Laaß-Reissern ersetzet werden. In dergleichen Gehauen hat man nöthig, ehe etwas zum Kohlen-Brennen, oder zum Feuer-Holtz angewiesen wird, daß man dasjenige Holtz, so zu Hopffen-Stangen, Reiffen, Latten ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen lasse, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz. So muß auch ein solches Gehau, so bald es möglich aufgeräumet werden, auf daß an den jungen Sommer-Latten, welche alsofort im Frühling heraus sprossen, kein Schade geschehe, und solche abgetreten, abgestossen oder abgebrochen werden. Die Gehaue oder Schläge im Tangel-Holtze, werden gantz und gar abgetrieben, und keine Laaß-Reisser, wie in dem Laub-Holtze stehen gelassen, weilen der Saame, so den Schlag oder das Gehau wiederum anfliegend machen soll, allbereit in der Erde seyn muß, und das schwartze Holtz nicht wieder vom Stocke ausschläget, zudeme auch der Wind diese Laaß-Bäume, welche mit ihren Wurtzeln gantz flach auf der Erden weg lauffen, weil selbige vormahls in der Gedult mit einander in die Höhe erwachsen, und einer den andern vor dem Winde erhalten, nun also einzeln nicht würde stehen lassen. So bald ein Gehau oder Schlag, es sey im Laub- oder Tangel-Holtze, geräumet, und das Holtz abgeführet worden ist, so muß er billig gleich das erste Jahr mit Häge-Wischen bestecket, und weder mit dem Vieh betrieben, noch begraset werden, so lange bis der Augenschein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-Wuchses geschehen kan.

Gehenckelt Geld, seyn gewisse Gold oder Silberne Müntz-Sorten, welche mit einem kleinen proportionirlichen Rinck am Rande versehen, dadurch hernach ein Band oder Schnur gestecket, und dieses am Halse angehencket werden kan. Insonderheit pfleget man deren etliche zusammen den kleinen Kindern als eine Zierrath anzuhängen, wiewohl auch einiges Frauen-Volck dergleichen einzelne Stücke an statt eines anderen Angehenckes zu tragen pflegen.

Gehirn, ist dasjenige feuchte, schleimige und daher weiche Wesen, so in seine Häutgen eingeschlossen, die Hirn-Schaale auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln wird vor etwas trockener und zärter gehalten, als das von dem vierfüßigen Thieren, daher soll das erste auch gesünder seyn: Das aus den Kalbs- und Lammes-Köpffen, wird am meisten verspeiset, auch wegen seines eckeln Geschmackes gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröstete Semmel-Schnittgen aufgestrichen: Das von Ochsen, Schaafen, Schweinen, braucht man wenig, das von Hasen und Caninichen aber gar nicht, weil dieses dem Gedächtniß höchst undienlich seyn soll.

Gehörn oder Geweyh, nennet man nach der Jäger-Sprache, die Hörner des Hirschen, so demselben sowohl zur Zierde, als Gegen-Wehr dienen. Es bestehet aber das Gehörn aus zweyen Stangen, deren iede mit etlichen an der Seite heraus gewachsenen Enden oder Sprossen versehen ist. Im andern Jahr wächset dem Hirschen das erste Gehörn, welches derselbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein Jagdbarer Hirsch im Martio, ein geringerer Hirsch aber und zumahlen ein Spiesser, bisweilen erst im May abwirfft, auch bis in das siebende Jahr beym Aufsetzen dasselbe iedesmahl an der Zahl der Enden vermehret, dergestalt, daß er im sechsten Jahr schon vierzehen oder sechzehen Enden hat, im siebenden aber bereits alle die Enden bekommt, die er sein Leb-Tage bekommen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Merckwürdig ist, daß ein Hirsch, wenn derselbe in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete oder Testiculis verletzet oder gar verschnitten wird, gar kein Gehörne bekommt, sondern gleich einem Thiere kolbigt bleibet, aber desto stärcker am Leibe wird. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalben-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff; Hat er hingegen sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird an gemeldten Orte beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopffe, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verrecken und schlagen, nachdeme die Zeit ist, bis die Wunde wieder heil wird, und diese nennet man Kümmerer. Übrigens giebt es unterschiedene Gehörne, welche nach ihrer äusserlichen Gestalt Cron-Gehörn, Flache Hand, Gabel-Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Widersinns-Gehörn genennet werden, und unter ihren Anfangs-Buchstaben, erkläret zu finden sind. Von diesen Gehörnen allein ist das Dam-Hirsch-Gehörne unterschieden, welches keine runde Stangen, sondern breite und platte Schauffeln und Enden hat. Die Hörner eines Reh-Bocks, werden allein Gehörne, nicht aber Geweyh genennet. Was in übrigen das Hirsch-Horn in der Medicin vor sonderbaren Nutzen schaffet, ist unter dem Wort Hirsch beschrieben worden.

Gehrig oder Gehrung, heisset eigentlich bey denen Tischern, wenn selbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leisten, dergestalt in einem Winckel zusammen stossen, daß die Glieder, daraus die Leisten bestehen, just auf einander in dem Winckel, ob er auch noch so schieff wäre, zutreffen, und in eins fortgehen. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewisse Art Frauen-Zimmer-Hembden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Forder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein schieffer Streiffen die Länge heran davon geschnitten wird, dergestalt, daß oben nur so viel Breite an der Leinwand übrig bleibet, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig ist; von diesen vier Gehrig oder schieff abgeschnittenen Stücken, werden hernach die ebenfalls Gehrig geschnittne Arm-Zwickel sowohl, als auch die, so in den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zusammen genehet, und denn gehörig eingesetzet.

Geier, siehe Geyer.

Geierlein, suche Zucker-Wurtzel.

Geile, heisset man diejenige Güte, eines angebaueten Erdreiches, vermittelst dessen dasselbe fruchtbar gemachet wird, daß es schöne und vollkommene Früchte bringe. Dieses wird nun erhalten durch gehörige Düngung, und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenscheinlich wahrzunehmen, daß in den Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Mist-Hauffe gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker stehet, als an andern Orten, wo nicht so überflüßige Geilung hingekommen, daher solche Flecke in den Acker auch Geil-Horste genennet werden.

Geilen, heissen die Jäger die Hoden des Hirsches.

Geiß, siehe Ziege.

Geiß-Bart, Johannis-Wedel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wiesen an feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übel riechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tieff zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Glieds lang von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipffel des Stengels, erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein iedes mit dreyen Zäpfflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter, stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blat, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, suche Bock.

Geiß-Raute, Pestilentz-Kraut, Ziegen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpur-blau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Fœno Græco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarben Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie iedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdeme ein fürtreffliches Præservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

Geitz, werden die an denen Tabacks-Stengeln, nach dem erstenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor schiessende kleine Blätlein genennet.

Gekrätz, heisset in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung solcher Sachen, hin und wieder abgehet, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache gehöret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

Gekröpffres Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Gekrösse, ist dasjenige häutige und ein wenig fleischige Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angehefftet ist, und durch seine Falten, alle Gedärme in ihren Platze befestiget hält. In den Küchen ist man gewohnt, das eintzige Gekröse von den Kälbern, welches auch ein Instert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieses von den Fleischern gerissen, und reinlich abgeputzet, so wird es nochmahlen wohl ausgewaschen, ein wenig gesaltzen, mit Wasser zum Feuer gesetzet, aber so man es fricaßiren will, nicht gar so weich gekocht. Hierauf thut man solches heraus in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet solches alsdenn Stückweise, thut es in ein Casserol, legt ein Stück Butter daran, würtzet es mit Muscaten, Jngber und Citronen-Schalen, wirfft eine gantze Zwiebel, mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, giesset ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und lässet dieses alles zusammen kochen. Endlich schläget man vier bis fünff Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und so man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gekröse damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet solche über das Essen an, und sprenget zerlassene Butter darüber; oder man kochets wie es schon beschrieben, würtzet es mit Saffran, Muscaten-Blüthen und Jngber, legt ein Stück Butter daran, brennet ein wenig doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es unter einander, und richtet solches an. Will man es mit Majoran zurichten, wird dieses wie Eingangs beschrieben, gekocht, geschnitten, in ein Casserol mit Fleisch-Brühe zugesetzet, geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinzu gethan, nebst einem Stück Butter, und lässet es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Sosse, da richtet man dieses Gekröse gehörig zu, schneidet solches Stückweise, setzet in einem Casserol ein halb Nossel Rahm an das Feuer, lässet solchen kochen, und thut sodenn das Kalbs-Gekröse hinein, würtzet es mit Muscaten, schläget drey bis vier Eyer-Dottern in ein Töpffgen, quirlt selbige, und giesset den Rahm von den Gekröse an die Dottern, sie müssen aber gerühret werden, daß sie nicht so zusammen lauffen, ferner legt man ein Stück Butter darzu, rüttelt es fein unter einander, und sprenget, wenn es angerichtet, zerlassene Butter darüber. Will man es farciret zurichten, wird es geputzet, gekocht und geschnitten, wie schon gedacht,

gedacht, soden paßiret man sie mit Muscaten gewürtzet in Butter, nimt die Helffte davon heraus, hacket sie klein, vermischet sie mit viel geriebener Semmel, ein halb Nössel guten Rahm, gehackter Petersilie, acht Eyern, davon die Helffte ausser die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muscaten-Blüthen, Jngber und Saltz, und rühret alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Crantz um eine Schüssel gemacht, dieser mit Butter bestrichen, die Helffte von den abgerührten hinein gegossen, das übrige paßirte Gekröse in die Mitte geleget, die übrige Helffte des abgerührten oben darüber geschüttet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber gestreuet, und in einem Ofen fein schöne lichtbraun abgebacken, so daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber streuen darff. Oder wenn man will, kan man sich hierzu einer Papier-Pastete bedienen, davon das Wort Pastete nachzuschlagen, in den übrigen allen aber, wie nur anitzo erwehnet, ordentlich verfahren.

Geländer, siehe Spalier.

Gelaß, suche Gehalt.

Gelbe Rüben, siehe Möhren.

Gelber Veiel, suche Levcoje.

Gelbsucht, ist eine Kranckheit an den Pferden, diese erkennet man, wenn einem Pferde die Glieder matt sind, das Weisse in den Augen gelbe wird, und das Roß keine Lust zum Fressen hat. Jst die rechte Galle dessen Ursache, so ist das gewisseste Zeichen, wenn der Harn und Mist sehr gelb aussiehet; wenn sie aber von der schwartzen Galle oder vom Geblüte herkommt, so ist der Pferch, wie auch der Harn etwas arün und schwärtzlich, zudeme wird auch dem Pferde der Athem kurtz und schwerlich zu holen. Einem damit behafften Gaul ist eine grosse Hülffe, wenn mans im Reiten ziemlich übet, damit es schwitzend werde; ingleichen, wenn man einen reinen Ziegel-Stein im Feuer glüend werden lässet, und solchen vor die Krippen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und alsobalden die heissen Steine mit Oel und Roßmarien-Wasser begiesset, damit das Maul, Nasen und Augen beräuchert werden; hiernechst reibt man ihme den Leib und die Schenckel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus schwitzen möge. Man giesset auch das Weisse von zwantzig Eyer, Wegerich und Gauchheil, eines so viel als des andern, Hunds-Koth und Senff klein gestossen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und tränckets von dem Nessel-Kraut. Oder man nimmt ein Loth Saffran, vor zwey Groschen Rhebarbara, vor einen Groschen Enzian und Cardobenedicten, auch vor sechs Pfennige Angelica, stösset diese Stücke alle zu Pulver, wirfft sie in eine Kanne Wein-Eßig, und giebt dem Pferd vier Morgen nach einander allemahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und lässet es zwey Stunden darauf stehen und fasten, nach gebrauchter Cur aber demselben die Lungen-Ader schlagen, und den dritten Kern stechen.

Gelbsucht, ist auch eine Baum-Kranckheit, und bestehet darin, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Aussatz hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von obenherein verwelcket. Sie entspringet gemeiniglich aus der Wurtzel, wenn solche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürren Grunde stehet, oder auch wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurtzel zu trocken, oder dieselbe durch den Spaten verletzet, oder auch von denen Mäusen und Maulwürffen beschädiget worden. Jn dem erstern Fall, muß das Erdreich gebessert, und bey einfallender Dürre um die Wurtzeln fleißig begossen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurtzel schädlich, weggeräumet, das bereits verletzte abgeschnitten, und Ruß mit Kalck und Asche vermenget, darbey gestreuet werden.

Gelée, ist ein gestandener Safft, der aus Fleisch, Elffen-Bein, Hirsch-Horn, Hausen-Blättern, Kälber-Hechse oder Hesse, Kälber- oder Schöps-Füssen, Hüner- oder Trut-Hüner-Beinen, und andern knorrelichten Theilen der Thiere, ja von Hünern und Capaunen selbst gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterschieden ist, daß die Gelée, als der pure Safft auf vielerley Art und Weise gefärbet, und bey andern Essen mit aufgetragen wird, die Gallerte aber nicht nur aus der gestandenen Brühe oder Safft allein, sondern auch aus dem Fleisch, Füssen, Ohren, Karpffen, oder woraus sie sonst gekochet worden, bestehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreuet wird, mithin also vor sich selbst ein Essen ausmachet, da die Gelée nothwendig bey andern Speisen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich solche zuzubereiten, soll uns die Gelée von Hirsch-Horn geben, welche folgendergestalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel-Pfund klein geraspeltes Hirsch-Horn, thut es in einen neuen Topff, giesset helles Brunnen-Wasser darauf, und lässet es eine halbe Stunde stehen. Hernach seihet man das Wasser davon ab, giesset anders darauf, setzet solches in einen Topff von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Nössel einkochen muß; unter währender Zeit, wirfft man ein halb Loth geschnittene Haussen-Blätter oder Haussen-Blasen darzu, und lässet selbige auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nimmt man mit einem Eß-Löffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnernen Teller, setzet es an einen kühlen Ort, daß solches erstarre, hebet den Topff mit dem Hirsch-Horn vom Feuer, und lässet es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach diesem seihet man solches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man so lange Lösch-Papier darüber, bis das fette und trübe alles herunter ist. Jst nun das auf dem Teller zur Probe hingesetzte sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich geblieben, so muß man den Zusatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topff in eine gute verzinnte Casserole oder einen Tiegel, nimmt von sechs Citronen den Safft, und giesset solchen nebst dreyviertel Nössel Wein auch daran, bindet ingleichen in ein sauber Tüchlein aller-

allerhand gantze Würtze (nur keinen Saffran) und leget solches nebst einem halben Pfund Canarien Zucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Ferner wäschet man sechs Eyer schon ab, schläget solche auf, thut das Weisse in eine irdene Schüssel, und setzet das gelbe sonst wohin, zerdrucket die Schalen, und leget sie zum Eyweiß. Nach diesem wird eine von birckenen Reißig gemachte, weiß abgeschabte, und wie eine Ruthe zusammengebundene, also genannte Schnee-Peitsche genommen, und mit solcher die Eyer nebst denen Schalen zu einem Schnee geschlagen. Wenn nun die Gelée in völligen kochen ist, alsdenn schüttet man den geschlagenen Eyer-Schnee hinein, rühret solchen im Tiegel oder Casserole wohl um, und lässet die Gelée noch einen Sud thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schalen legen; setzet es hernach vom Feuer, lässet solches eine Weile stehen, so wird sie sich läutern. Inzwischen nimmt man einen Gelee-Sack, der ist von weissen dicken Tuch gemachet, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus gantz spitzig, er muß aber sehr feste genehet, und die Nath mit weissen Zwirn-Band besetzet seyn; so sind auch an diesem Sack oben kleine Bänder angenehet: Damit man denselben an seinen eisernen Reiffen binden kan; dieser eiserne Reiff ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer qveren Hand lang, und wird an einen Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelée zu giessen; und an diesen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber giesset, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, giesset alsdenn etwas von der Gelée darauf, und lässet es lauffen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirr stehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt seyn soll; mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Sackes just hängen, und die Gelée nach und nach durchlauffen muß. Ist solches geschehen und wird doch zum erstenmahl die Gelée nicht klar genug, so lässet man sie öffters durchlauffen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube seyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum stehen haben: Denn wenn die Gelée zu kalt wird, läufft solche nicht, wie es seyn soll. Und auf solche Art verfähret man ebenfalls mit denen Cartilaginösen Theilen der Thiere, nur daß diese in siedendem Wasser vorhero blanchiret werden müssen, daß das rothe davon sich heraus ziehe und diese schöne weiß werden. Diese Geléen werden roth mit Tourne-sol, Bezette oder rother Rüben Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Saffran, und grün mit grünen Korn, Petersilien, Spinat, Löffel-Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wobey zu beobachten, daß man die Gelée nicht zu warm mache, und also zu heiß färbe, weil sonst die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die also gefärbten Geléen werden, bisweilen zur Zierrath auf einander gegossen, welches, man mag sie nun in Porcellan-Gefässe, oder in Gläser bringen wollen auf folgende Art geschehen muß: Lasset eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer nur zergehen, nicht aber heiß werden, und giesset solche etwa zwey qver Messer-Rücken hoch, und lasset solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müsset. Ist es nun gestanden, so giesset wieder eine andere Farbe darauf, und treibet solches so lange, als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefässe kan man allerhand Figuren giessen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es sey Schüssel oder Teller übergiessen und also gestehen lassen; hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will und andere Farben wieder hinein giessen. Diese Gelée muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden, Wenn man eine Gelée aus dem Glase oder der Porcellanenen Schale, darein sie gegossen worden, gerne gantz heraus haben will, welches man Stürtzen heisset, so nimmt man ein Tuch, tauchet selbiges in heiß siedend Wasser, oder macht es beym Feuer recht warm, und legt es um die Gläser, oder Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürtzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleiten, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesen Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruff, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Ruffen herbey locket; suche **Lock-Vogel**.

Gelooß, siehe **Losung**.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglichten und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpffen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine **Fleisch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte** &c. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe **Gälte-Vieh**.

Geludert, wird von einigen Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heisset es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangluna dessen, eines Handschuhs denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden.

Gemäse, siehe **Maas**.

Gemein-Anger, suche **Anger**.

Gemeine Breter, siehe **Breter**.

Gemein-Esman, suche **Anger**

Gemein-Guter, Allmanden, Allmands-

Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff insgemein zugehören, und in gemein genutzet werden, es seyen Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holtzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, siehe Kuppel-Jagd.

Gemein-Ochse, oder Gemein-Rind, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder Ochse nach der Reihe, und zwar von iedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewisses; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

Gemenge, (aufs Gemenge Dingen) heißt, wenn ein Dienst-Schäfer eine gewisse Anzahl eigener Schaafe unter seiner Herrschafft Heerde schlägt, und dagegen statt des Lohns das fünffte oder sechste Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich solche groß ist) für sein eigen zu gebrauchen, und solchemnach auch den fünfften oder sechsten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Mertz-Vieh und Fellen erlößten Gelde zu geniessen hat; hingegen aber auch pro rata seinen Antheil an denen Unkosten, so auf die Woll-Schure, und den Verkauff der Wolle gehen, ingleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ꝛc. angeschaffet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaafe kommt, gleichfalls den Fünfften oder sechsten Theil einbüssen muß.

Gemerck geben, ist eine Wendmänische Reden-Art, welche so viel heisset, als schweissen. Der Hirsch giebt Gemerck, das ist, der Hirsch schweisset.

Gems, Gemse, ist eine Art von einer wilden Ziege, welche meistens in denen Schweitzerischen Alpen- und hohen Tyroler-Gebürgen anzutreffen, und von Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe ist. Die Farbe siehet zwar ordentlicher Weise braunroth, wird aber im Sommer liechter und im Winter dunckler, die Augen sind sehr hell, röthlicht und scharffsehend; hat starcke Spannen-lange, oben wie Haacken rückwarts gebogene, und von vielen knotigten Circuln oder Riegeln gantz rauhe schwartze Hörner, und sehr schnelle Füsse, mit welchen sie gewaltig springen können, und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Stein-Felsen hängen. Von diesen Gehörnigen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein schwartzer Strich; auf der Stirne aber befindet sich eine Blasse oder Sternlein. Bald nach Jacobi, begeben sich die Gemsen in die Höhe, des Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da sie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen sie wieder herab auf die niederen Gebürge, wegen der zeitigen Kräuter, sonderlich wo sie Sand finden, welchen sie so gerne, als die Ziegen das Saltz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abschaben, sondern auch bessere Lust zum Fressen kriegen: Daselbst, oder wo man sonst gemeiniglich ihren Wechsel gemercket, wird ihnen von Schützen aufgepasset, und sie also geschossen. Wenn sie von denen Gemsen-Steigern getrieben werden, begeben sie sich je länger je höher, und springen von einer Felsen-Klippe auf die andere, bis sie nimmer weichen können; Ein solches gejagtes Thier schreyet nicht, sondern wispelt gleichsam nur und giebt einen Druck durch die Nase: Wenn nun der Gemsen-Steiger nachklettert, auch ihme so nahe kommt, daß ers erreichen kan, folglich das Thier-Messer (wie sie es nennen) aufschifftet, und ihme solches an den Leib setzet, so reibet es sich selbsten darein, als ob es sich daran stemmen oder steuren wolte, und fället sodenn hoch vom Felsen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeiniglich gantz und unversehret. Der Schweiß aus der Wunde eines frischgefällten Thieres sogleich gesauget, wird von dem Jäger als ein kräfftiges Mittel wider den Schwindel gebrauchet, weil er sonst auf denen hohen und steilen Gebürgen schlimm zu rechte kommen würde; so muß er auch über dieses scharffe Fuß-Eisen anhaben, damit er auf denen jähen schlipfferigen Felsen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemsen-Wildpret wird, als was sonderliches und gesundes, gerühmet, und an denen Orten, wo sie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet, dessen Zubereitung alsdenn mit dem Reh-Wildpret gantz überein kommet. Die Gemsen-Gall, soll ein trefflickes Mittel wider dunckle und blöde Augen; das Unschlitt aber in Milch zerlassen und warm getruncken, wider die Lungen- und Schwindsucht gut seyn. In dem Gemsen-Magen (wiewohl nicht bey allen, sondern nur bey denen Gemsen, die sich über Winter in denen wildesten Oertern, wo ohne Zweiffel die gesundesten Kräuter und Wurtzeln anzutreffen, aufhalten) wird die sogenannte

Gemsen-Kugel gefunden, welche, weil sie inwendig voller unzehlbar vieler zusammen gebackener Fäserlein ist, von denen genossenen Wurtzeln und Kräutern gewachsen zu seyn, geglaubet wird. Ihre Grösse ist, wie ein Tauben-Ey oder Welsche Nuß, länglicht, auch manchmahl rund, dunckel-röthlichter, oder Wachsgelber Farbe, auch wohl schwärtzlicht oder Aschfarb; etliche sind mit vielen Düpffelein übersäet. Etliche haben Schalen, als ob sie von Holtz- und andere, als ob sie von Leder wären. Manche sind weich und leichte, dagegen andere härter und schwehrer, und, nachdem sie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürtz-ähnlichen Geschmacks, dergleichen aber in denen gar harten holtzernen Fasern nicht zu finden, dahero man dieselben von denen übrigen Theilen, wenn sie behöriger massen zu Pulver gemacht werden, absondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man schreibt dieser Kugel, welche zwischen den 15den Augusti und 8ten September in ihrer besten Krafft seyn soll, gantz ungemeine Würckungen zu, und solle

ſie wider die Peſt, allerhand Fieber, Ungariſche Kranckheit, Schwindel, Kopffwehe, ſchwehre Noth, Schlag-Flüſſe, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zufällen, und allen andern Zuſtänden, die von der Kälte des Hirns ihren Urſprung haben, wider das gefährliche Seiten-ſtechen, Hertz-Klopffen, Huſten, Verſtopffung der Nieren und Leber, ſchwartze Galle, ſchwehre Gebuhrt, Mutter-Beſchwehrung, und andere weibliche Kranckheiten, ja gar wider Bezauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerſtehet dem Gifft, dahero ſie von vielen der Teutſche Bezoar genennet wird. Anderer Tugenden, ſo dieſer Kugel von abergläubiſchen Leuten zugeſchrieben werden, allhier zu geſchweigen.

Gemſen-Wurtz, Schwindel-Kraut oder Schwindel-Wurtz, iſt ein Gewächſe, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo ſich die Gemſen aufhalten, gefunden wird. Die Wurtzel iſt bleich-grün, faſt eines kleinen Fingers dick, etwas ſchuppicht und mit Gelencken unterſchieden, woraus lange und weiſſe Zäſerlein hervor wachſen; ihr Geſchmack vergleicht ſich mit dem ausgepreßten Süßholtz-Safft. Der Stengel iſt rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf deſſen Gipffel ein Knöpfflein ſitzet, daraus ein aeſtirntes Gold-gelbes Blümlein wird. Wenn dieſe vorben, ſo flieget der darauf folgende ſchwärtzlichte Saamen mit ſeiner weiſſen Wolle davon, die Blätter ſind länglicht-rund, haarig und aeckerbt, und hängen an langen Stielen. Dieſes Gewächſe ſoll ſeinen Nahmen daher haben, weil es ein ſonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebürgen und Stein-Klippen wohnende Gemſen, ohne Zweiffel ſich davor zu präſerviren, die Wurtzeln deſſelben gerne eſſen; um welcher Urſache willen es auch von denen Gemſen-Jägern und Wild-Schützen, die nach denen Gemſen auf den hohen Felſen herum klettern, ſehr geſucht wird, welche doch auch beynebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, auſſer dem, die verſtopfften Gedärme, treibet den Urin, ſtärcket das Hertz, und widerſtehet dem Gifft, in den Apothecken aber werden allerley Syrupen, Conſerven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebrauchet.

Gemüſſe, heiſſen eigentlich alle diejenigen Speiſen, die ſo weich und ſchlierig als ein Brey oder Muß angerichtet und auf den Tiſch getragen werden, als Milch- und Waſſer-Muß, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbſen, Kürbiß-Muß u. ſ. f. Siehe Zugemüß.

Geneſte, ſiehe Ginſt.

Genet, iſt eine Art eben nicht groſſer, doch wohlgewachſener Spaniſcher Pferde.

Genette oder *mords à la Turque*, heißt ein Türckiſches Pferde-Gebiß, deſſen Kinn-Kette von einem Stücke, und als ein groſſer Ring gemachet iſt; wenn man ein Pferd zäumet, ſtecket man ihm das Kinn durch dieſen Ring.

Genick fangen, heißt bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Meſſer oder ſpitzigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Beym Abjagen ſoll ein jeder Weydemann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hirſch mit dem Meſſer Genick fange, ſondern mit dem Hirſchfänger demſelben einen Fang gebe, und zwar ſo ſoll der Fang nicht nach dem Geſcheide zu, ſondern gegen die Hertz-Kammer geſchehen; das Wildpret und Rehe hingegen ſollen nur mit dem Meſſer Genick fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauff-Jagens vornehmlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es ſich mit dem Genick fangen nicht wohl ſchicken, denn ie ſtärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Weydemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirſchfänger billig gefangen und erlegt werden muß.

Genieſſen, ſiehe Genüß.

Geniſter, Genſter, ſuche Ginſt.

Gentiana, ſiehe Enzian.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Auguſto, fängt, da er ſchon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfneiſch, wenn man bey einem Jagen das erſt gefällte Wildpret, weil es noch warm iſt, aufbricht, das Eingewende zerhacket, und ſamt dem mit dem Schweiß vermiſchten Brode denen Jagd-Hunden zu freſſen giebet, ſolches heiſſet Genüß geben oder Pfneiſchen, das Freſſen ſelbſt aber Genüß oder Gepfneiſch. Mit dem Genieſſen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger ſehr behutſam gehen, und vor allen ſeinen Leit-Hund judiciren, ob er emſig und hitzig oder faul und kaltſinnig ſuchet, welchen beyden Mängeln er mit Verſtande abzuhelffen wiſſen muß: Denn dem hitzig- und begierig-ſuchenden Hunde muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn ſonſt würde er übel ärger, und den Hund damit noch hitziger machen; die beſte Hülffe aber beſtehet darinnen, daß er denſelben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lange ſchieſſen läſſet, demſelben nicht mit ſtarcker Stimme, noch zu offt zuſpricht, auch ihn auf keine friſche Fährde bringet, oder ihm was lebendiges ſehen läſſet, und dergleichen. Einem kaltſinnigen, verdroſſenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er ſolchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit friſchem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirſch-Fährte deſto beſſer und williger zu ſuchen. Solte er es das erſte mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Geſtalt: Als erſtlich wird ein Hirſch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Geſträuch, vornemlich aber auſſer dem Winde gelegt, hernach deſſen kurtz Wildpret geſpaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halſe ausgeſchnitten, mit Schweiſe beſtrichen und zwiſchen die Vorder-Schale des Hirſches oder Thieres dergeſtalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan: Denn macht man mit einer in Schweiß eingedunckten Klauen, auf hundert Schritt gewöhnlicher maſſen eine Spur bis zum Thier, nimmt den Leit-Hund,

führet

führet ihn auſſer dem Wind mit dem Zuſpruch, recht geben, und ablieben, bis zu dieſen Biſſen, und läſſet ihm ſolchen, doch daß er ſich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale genieſſen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Biſſen genoſſen, denſelben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er ſolches nicht mehr ſehen, und alſo nicht wiederum nach denſelben riechen kan, da man ihn denn aufs neue ſuchen, und genieſſen läßt: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß alſo auſſer dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo daſſelbe gelegen, ſo greifft er gleich wiederum zur Erde ſolches zu ſuchen, und wird alſo zum Suchen deſto beſſer aufgemuntert.

Genüß-Jagen, iſt das erſte Jagen im Jahre, zur Hirſch-Feiſte oder Schwein-Han-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit beſondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblaſen wird.

Gepfneiſch, ſiehe Genüß.

Gerade, wird nach denen Sächſiſchen Rechten alle dasjenige Haus- und Kaſten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Erbtheilung zu voraus geſetzet wird, oder nach dem Todes-Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo dieſe nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geſchlechts von der Mutter her erblich zufället. Zur vollen Gerade (woferne die abſonderliche Landes-Art und Statuta nicht etwas davon ausgenommen) gehören folgende Stücke: 1) Alle der Frauen verlaſſene Kleider an Ober- und Unter- auch Schlaff-Röcken, Strümpff-Bänder, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, und ſeyen gleich von wollenen, leinenen, ſeidenen oder haarenen Zeugen zubereitet, allerley Stirn-Bänder, Hals-Zobeln, Schleiff-Nadeln, Flohr- und andere Kappen, Zöpffe, Müffe, Handſchuhe, Strümpffe, Schuhe, mit darzu gehörigen Roſen und Schnallen, Blanck-Scheite, Sonnen-Fecher ꝛc. 2) Alle Köthen, Küſten, Kaſten, Truhen, Laden, ſo aufgehabne Lieder haben, unangeſehen, daß ſie in Form eines Tiſches oder andern Hausrathes zubereitet; ingleichen die Siebeln, Schachteln, Käſtlein, darinnen die Gerade verwahret, daferne nur die Frau darzu den Schlüſſel gehabt, ſolche Behältniſſe auch nicht eingemauret, oder (wenn die überlebende Wittwe die Gerade nimmt) von des verſtorbenen Ehemanns Verlaſſenſchafft mehr Erb- als der Frauen Gerade-Stücken, und zwar nicht nach der Anzahl, ſondern nach dem Werthe, darumen enthalten geweſen; hingegen ſind die ſo genannten Preſſen, darinnen die Tiſch-Tücher, Servietten, und anderes Tiſch-Geräthe geleget und würcklich dazu gebrauchet worden, ohne Unterſchied vor Gerade zu achten. 3) Alles geäſchert und ungeäſcherte Garn und Zwirn, nicht aber die Wolle, und das daraus geſponnene Garn, ingleichen ungebrauchte Seide, ungenähete Frantzen und Spitzen. 4) Aller abgemähete Lein, Flachs gebrechet, und ungebrechet, gehechelt und ungehechelt, nicht aber der Hanff. 5) Alle Leinwand, Zwillig oder Barchent, zerſchnitten und unzerſchnitten. 6) Alle Feder-Betten, wenn gleich die Kinder und das Geſinde darauf geſchlaffen, oder ſolche auf der Reiſe gebrauchet worden, wenn ſie nur das Weib im Beſchluß gehabt, nicht aber diejenigen, ſo zur Gaſtung gebraucht worden, es hätte denn das Weib nach dem Gebrauch ſolche allezeit wieder zu ſich in Beſchluß genommen, ſo ſind ſie auf ſolchen Fall auch zu denen Geraden Stücken zu rechnen. 7) Alle Banck-Pfühle, Stuhl-Küſſen, Windel-Küſſen, Stuhl-Kappen, ſo täglich zu gebrauchen, und, wenn die Ehe-Frau die Gerade nimmt, ſolche von dem Manne zu ſonderbaren Zierrath nicht angeſchaffet worden. 8) Alles leinen Geräthe an Bett-Tüchern, Zügen, Tiſch-Tafel auch Teller- und Schnupff-Tüchern, Bade- und Haar-Mantel, Hand-Quehlen, Schleyer, Brüſtgen, Hembden, Schürtzen, Hals-Kragen, Hals-Tücher, Ermel und dergleichen, ſie haben gleich Spitzen oder nicht, und haben Nahmen wie ſie wollen. 9) Alle Umhänge, Vorhänge, Teppichte und Tapezereyen, ſo die Frau zum täglichen Gebrauch gehabt, der Ehe-Mann auch ſolche zu ſonderbarer Zierrath in das Haus nicht angeſchaffet. 10) Geſchloſſene und ungeſchloſſene Federn. 11) Bade-Tücher, Bade-Becken, Bade-Keſſel; nicht aber die Bade-Mulde und Wanne. 12) Alle Decken, Matratzen, Sattel-Decken, Sattel, er ſey gyer oder recht, wenn nur die Frau darauf geritten. 13) Die Trauer-Schleyer. 14) Alle Leuchter, ſo nicht aufgehencket, als da ſind: Wachs-Scheeren oder Wachs-Klemmen, und andere Tiſch-Leuchter, ſie ſeyen aus Silber, Zinn, Meßing, Cryſtall oder ſonſt ausgearbeitet, wenn gleich des Mannes Nahmen darauf geſtochen, ingleichen die Nacht-Lampen, und flache Käſtgen, darein die Leuchter, damit das Licht keinen Schaden thue, geleget und geſetzet werden; hingegen werden hiervon ausgeſchloſſen die Kronen- oder groſſe hangende und nicht abgenommene Leuchter, die Laternen und flachen Wand-Leuchter, auch Licht-Putzen, ſamt denen darzu gehörigen Käſtlein, nicht weniger diejenigen Leuchter, ſo der Ehe-Mann nicht zum täglichen Gebrauch, ſondern nur zum Zierrath angeſchaffet. 15) Waſch-Keſſel ſie ſeynd eingemauert, oder nicht; item der Laugen-Napff. 16) Die Brau-Pfanne ſo ums Geld vermiethet wird, und nicht eingemauert iſt, oder ſonſt zum ſtäten Gebrauch an einem gewiſſen Orte nicht ſtille ſtehen muß. 17) Alles Tuch, Zeug und Gewand, woraus man etwas zubereitet, ingleichen Zwirnene, Seidene, Gold- und Silberne Spitzen, ſo zum Frauen-Schmuck und Kleidung gehören, auch zum tragen zugeſchnitten ſind. 18) Alles Geſchmeide aus Gold und Silber, es ſey mit Edel-Geſteinen verſetzet oder nicht, als da ſind: Ketten, Hals- und Arm-Bänder, Ohren-Gehencke, Haar-Nadeln, Vorſtecke-Roſen, Aaraffen, Contrefaits, Capſeln, Uhren, ſo alſo zubereitet, daß ſie von dem Frauen-Zimmer vorgeſtecket oder getragen werden können, allerhand Bäumelaen und Pandelotten, worunter auch die groſſen Perlen, ſo Ohren oder Häcklein haben, ingleichen Balſam-Büchslein und Ringe, (nicht aber der Petſchafft-Ring, er ſey denn mit Edelgeſtei-

nen versetzet) auch gekrümmte Ducaten und angehenckelte Thaler und Schaustücken, samt andern zum Zierath und Tragen gemachten Stücken zu rechnen, nemlich wenn solche nach üblicher Mode getragen werden können: Denn ausser dem, wenn sie nach Gelegenheit der ietzigen Zeit nicht zu tragen, anders nicht vor Gerade zu achten, als wenn sie die Frau zum wenigsten einmahl getragen; ferner alles Gold und Silber zum Zierath zubereitet, Perlen-Cränze, auch der Bräutigams-Crantz, so die Frau in ihrer Verwahrung gehabt, Perlen, Corallen, Edelgesteine, Elends-Klauen, gülden- und silberne Körner, Granaten, Pacifical- oder güld- und silberne Schau- und Goldstücken mit Oehrlein; iedoch anderer Gestalt nicht, als wenn sie angereihet, geschnüret, und zum tragen bereitet, wenn sie gleich nicht würcklich getragen sind, güldene und silberne zum Zierath geschnürte Beutel, Futterale, Zahnstocher, Bändereyen, die Poudre-Schachteln, Hauben und Kappen, alle wohlriechende Seiffe, Oliteten, Balsam, und die dazu gehörigen Gläser, Büchslein auch andere Behältnisse, nicht aber solche Stücken, so zur Handlung, Gewerbe oder Ausleihung gebraucht werden, ob es gleich an sich selbst Gerade-Stücken sind. 19) Alle Bücher, darinnen die Frau gelesen, es seyn geistliche- oder weltliche- Artzney- Historien-Bücher, Romane, samt denen sogenannten Tabuletgen und Repositoriis, darauf sie pflegen gesetzet zu werden. 20) Alles weibliche Gebäude und Gewebe, so etwan zur weiblichen Arbeit gehöret, als Rocken, Spinn-Räder, Weiffen, Haspeln, Würck- und Neh-Rahmen, Kleppel-Kissen, Scheeren, samt ihren Futteralen, Nadel-Büchsen, Nadel- und Nehe-Kissen, Nehe-Pulte, Fingerhüte, Spindeln, Bürsten, Kämme, Kamm-Futter, Platten, Platt-Eisen und Platt-Glocken. 21) Die Spiegel, so die Frau zu ihren täglichen Gebrauch gehabt, worunter aber diejenigen, so in denen Gast-Stuben sich befinden, oder welche der Mann zur sonderbaren Zierath und Staat angeschaffet, nicht gehören. 22) Uber diese Stücken gehören noch zu einer adelichen Frauen Gerade alles Schaaf-Vieh weibliches Geschlechts, alle Gänse, Enten, die Kutsche nebst dem Wagen-Tuch, worauf die Frau gefahren, nicht aber die Kutsch-Pferde. Hingegen werden von oberzehlten Gerade-Stücken ausgeschlossen; 1) Die Wochen-Kanne. 2) Löffel, Tisch-Becher, Kannen, Handfasse, Gieß-Kannen, Handbecken, Wärm-Flaschen, Pfannen, Gicken, Messer, Gabel und Löffel, mit ihren Futteralen, Lichtzieher, Fischkrug, Fischbamen, Handkorb, Fisch- oder Henckel-Topff. 3) Hunde-Halsbänder. 4) Wolffszähne und Pater Noster so man den Kindern anhänget. 5) Laugenkorb, Waschdösen, und andere zum Waschen und Ausspülen gebrauchte Gefässe, samt Rollen oder Mangel, (Mandel) Nacht-Tisch und was darauf gehöret, wenn dasselbe seiner Natur und Eigenschafft nach unter die Gerade sonst nicht zu rechnen. 6) Pathen-Geld und baares Geld, wenn es gleich zu Erkauffung der Gerade Stücken ausgesetzet, oder daraus gelöset worden. 7) Teller, Suppen-Näpffe, Schüsseln, Töpffe, Tiegel, Krüge, wenn sie gleich silbern und von der Frau in Sechswochen gebrauchet worden. 8) Alle Span- und eiserne Himmel- auch zusammen gelegte Reise-Betten, ungeachtet die Frau in Sechswochen darinnen gelegen. 9) Der Mahl-Schatz, so dem Manne gegeben worden, wenn er nicht vor sich selbst ein Gerade-Stücke ist, und in des Weibes Beschluß angetroffen worden. 10) Alle Bilder und Schildereyen. 11) Aller Weiber-Schmuck und Geräthe, wormit die Frau handelt, oder darauf geliehen; ingleichen die Perlen und Edelgesteine, so nicht angereihet und geschnüret ꝛc. Die Nifftel-Gerade begreifft nur etliche Gerade-Stücken, die ein Wittwer seiner ohne Töchter verstorbenen Frauen nächsten Anverwandtin, worunter auch die Mutter der Verstorbenen gerechnet wird, von der nach den Leipziger Statuten ihm anheim gefallenen Gerade aushändigen muß. z. E. Die zwey besten Kleider der verstorbenen Frau, das nächste Bette nach dem besten, zwey Haupt-Kissen, zwey Pfühle mit dem Deck-Bette, und ein paar Bett-Lacken oder Bett-Tücher.

Geräthe, wird von den Weibspersonen die sämtliche Wäsche, und sonderlich das Leinen-Zeug genennet, welches sie vorräthig halten, und in der Haushaltung zu dieser und jener Zeit von nöthen haben. Dasjenige Behältniß aber, worinnen sie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräthe- und Wäsch-Röthe genennet.

Geräuchert Fleisch, wird das frisch in die Feuer-Mäuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch genennet; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe Räuchern.

Geräusche, wird mit einem Worte das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

Gerben, siehe Hefen.

Gerber-Baum, Sumach, Schmack, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Franckreich, Portugal und Spanien an felsichten Orten wild wächset, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflantzet wird. Er wächset vier, fünff und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeste, welche mit einer dunckel-braunen rauhen oder wolligten Rinde, sonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet, und inwendig voller Marck sind. Weil auch diese rauhe Rinde dem Bast der neu aufgesetzten Hirschkolben gleich siehet, so nennen ihn einige Hirsch-Baum. Aus denen Aesten wachsen Rippen, daran je vier oder fünff paar rauhe eingekerbte Blätter, den Ebereschen- oder Voalbeer-Blättern gleich hängen. An den Gipffeln der Aeste zwischen den Blättern kommet im Majo eine röthliche krause Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufstehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern bestehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linse, verborgen liegt. Diese Frucht bleibet über Winter am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurtzeln lauffen gantz flach in der Erden weg, und greiffen nicht tieff ein. Er kan

die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überstanden, weder eingebunden noch verwahret werden; so nimmt er auch sowohl mit schlechten steinigten, als guten Grund vorlieb, wiewohl dieser seinen Wachsthum merklich befordert. Er kan zwar aus seinen Saamen fortgebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszustossen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche gantze Aecker voll dieser Bäume, so gut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Schößlinge, so Ellen hoch gewachsen, abgehauen, getrocknet, gepülvert, und das Leder, sonderlich aber den Corduan, damit zuzubereiten gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, sondern, wie obgedacht nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchflüsse, Blutspeyen und Blutharnen, gestossen in einer Brühe eingenommen: äusserlich wider Entzündungen, böse Geschwüre, faules Fleisch und dergleichen. In Rosen- oder Wegerich-Wasser geweicht, und die Augen damit bestrichen, soll sie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Clystier gebraucht die rothe Ruhr stillen.

Gerber-Lohe, siehe Lohe.

Gerecht, gehet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen und gleich spaltig ist. Das Gegentheil siehe unter dem Wort Schnellgebend.

Gerecht, s. Forst-Gerecht, Jagd-Hirsch- und Holtz Gerecht.

Geren, ist ein zum Fischfang gehöriges Instrument. Siehe Aalgabel.

Gereuth-Lerche, ist ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung seines Schwantzes, und in andern Stücken aber einer Bachstelze sehr gleich kommt: Denn an der Brust ist er düpfflicht oder sprenckelicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischet, der Schwantz hingegen ist einfärbig, wie der Schwantz an denen Lerchen. Der Schnabel ist gäntzlich, wie ein Bachstelzen-Schnabel, doch nicht so schwartz, sondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, wie der andern Bachstelzen, also daß dieser Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachstelze, mit dem Schwantze zittert) mehr eine Gereuth-Bachstelze, als Gereuth-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gereuth haben sie daher, weil sie zu der Zeit, da sie die Brut antreten, und den gantzen Sommer über, an bergigten Gegenden, und meistens, wo Holtz ausgereuthet wird, sich aufzuhalten pflegen. Ihre Eyer legen sie an- oder unter alte Stöcke und Baum-Wurtzeln, in Wachholder-Büschlein, oder auch nur ins blosse Gras, und brüten solche im Junio oder Julio aus, angesehen sie ihre Brut erst um Jacobi endigen. Wenn man währender solcher Zeit nahe zu ihrem Nest kommt, so verrathen sie sich selbst mit vielem Geschrey, dabey sie immerdar die Würme, so sie denen Jungen bringen wollen im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, sie werden aber niemahls mit grossen Schaaren gesehen, sondern pflegen sich auch an denen Orten, wo sie in grosser Menge brüten, sich so stille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen. Der Widerstrich dieses Vogels ist im April, da man denn in der Mitten dieses Monats einen lustigen Fang mit ihnen anstellen kan: Denn es erwehlt dieser Vogel sich gewisse Bäume, auf welchen er seinen Gesang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, iedoch nicht in einem Kreiß wie die andern Lerchen, sondern gerade in die Höhe steiget, und auf die Gipffel der Bäume sich wieder nieder lässet: Wenn man nun unter solchen Bäumen eine andere Gereuth-Lerche, nemlich ein Männlein, mit abgeschnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Fincken gedacht, ein natürlich krumm gewachsenes, und an der Spitze mit ein wenig guten Vogel-Leim beschmiertes Spreißlein auf den Schwantz gebunden ist, lauffen lässet, wird diejenige, welche sich alldort ihren Stand erwehlet, gleich als blind im Zorn auf sie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beschmierten Spreißlein sich eben auf diese Art fangen, wie die Fincken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Heerd gefangen werden, wenn man solches Fanges halben einige Gereuth-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit sie erst um solche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Gesang verrichten. In ihrer Freyheit nähren sie sich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenschafft aber wollen sie erstlich mit frischen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach, mit untermengtem süssen Quarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Kefficht vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezehlet, ist gröſſer denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starcken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwartze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch behertzt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiffet.

Geridon, siehe *Gueridon*.

Gerinne wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne

rinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen ohnnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahl-Gerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht oder das Rohr- und Schilff-Gewächse, wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltenden Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der groste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwehr und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen L. 4. c. 5. hievon geschrieben: „Dieses Ubel, spricht er, ist, wo es einmahl überhand genommen, schwehrlich auszurotten; „denn schneidet man es mit einer Sichel oder „Sense ab, so wächset es nur desto besser; wolte „man es mit einer Fackel auszubrennen suchen, „so würde es durch die Asche nur geiler und „fruchtbarer hervor kommen; mit den blossen „Händen liesse es sich wohl einiger massen abbrechen, aber die tieff-geschlagene Wurtzeln „nicht ausreissen. Auch der Pflug würde ihm „nicht leichte etwas angewinnen können, weil „seine hart in einander verwachsene und verwickelte knollichte Wurtzeln viel zu tieff ständen, „als daß man solche aus dem Grunde zu heben „und zu reissen würde vermöglich seyn.“ Folgendes Mittel wird als eines von denen besten und bewährtesten, so darwider gebraucht worden, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neu-Monden, oder, so man es nicht also richten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den zehenden desselben, item von dem ersten Tag des Auguſt-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer scharffen Sense das Rohr und Schilff unter dem Wasser nach einander ab; wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet ist, so wird durch solche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft, von der Wurtzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und abstehen muß. Und so verfährt man etliche mahl, so offt nemlich dies Gezeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer ie mehr und mehr davon gesäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen, man solle den mit Geröhricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischet worden, leer und unbesetzt stehen, und im Winter nicht weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne oder höchstens anderthalbe an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärcksten ist, über das Wasser hinaus rage; wenn nun das Wasser im Winter starck gefroren ist, soll man solches, aussen herum am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht aufeisen, und das Wasser wieder in den Teich lassen, dasselbe würde das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das Geröhricht mit samt der Wurtzel gemach aus der Erden abledigen, und aus dem Grund reissen, die hernach, wenn das Eis hinauswärts, gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelassen worden, leichtlich heraus zu bringen wären; das Anlassen, Aufeisen, und heraus schaffen des Geröhrichts müste aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen, daß man die Sensen, womit man das Rohr abhauet, mit Eideren-Blut, oder mit Baum-Oel, darinnen man Blindschleichen sterben, und das Baum-Oel-Glas feste verbunden Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schneide bestreichen solle, weil der Gifft das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde, haben wegen der dabey obschwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der Zwiebel-Safft an die Sensen geschmiert, gleichen Effect als der Gifft, iedoch aber ohne alle Gefahr thun solle.

Gerste, ist ein bekanntes Getraide, welches auf einem kürtzern Stengel oder Halm als der Weitzen und Roggen wächset. Dieser Halm ist gemeiniglich in fünff, manchmahl auch in sechs Knoten oder Gelencken abgetheilt; aus einem ieglichen dieser Knoten wächset ein Blat, welches bey nahe den gantzen Halm umgiebet, und wenn dieser in die Erde zu liegen kommet, oder nur an selbige gedrucket wird, schläget eine Wurtzel da heraus, die hernach ihren besondern Halm treibet, und wodurch die Vermehrung dieses und andere Arten des Getraides geschiehet. Davon Herr Hofrath Wolffs, Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung des Getraides nachzulesen; die untersten Blätter sind schmäler, als die am Weitzen, die andern auch öffters breiter. Zu oberst auf denen Halmen stehen die Aehren, worinnen die Gersten-Körner stecken, welche an zweyen Enden spitzig, in der Mitten aber dicke sind und feste in ihren Bälglein stecken; an dem obersten Ende derselben haben sie rauhe und lange Spitzen, und sind von einer licht-gelben Farbe; diese Spitzen, wenn man sie durch ein Vergrösserungs-Glas betracht, sehen wie eine Röhre aus. Herr Hofrath Wolff hat wahrgenommen, daß bey den Körnern, die den Brand haben, in den Spitzen hin und wieder etwas schwartzes stecket, welches die gantze innere Hohle dergestalt erfüllet, als wenn eine Röhre verstopffet wird, woraus er eben die Ursache des Brandes abnehmen will, wie unter diesem Wort angeführet zu finden. Die Wurtzel bestehet aus vielen kleinen Fäserlein. Den Aehren nach ist die Gerste unterschiedlich, denn

etliche hat zwo, etliche vier, etliche ſechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erſte am beſten zum Maltz; die andern aber ſehr wohl zum Gemüſe, Grütze, Grieß und Graupen angewendet werden können. Der Haupt-Unterſchied aber beſtehet in der Winter- und Sommer-Gerſte. Die

Winter-Gerſte wird ſparſamer als die Sommer-Gerſte gebauet, weil ſie zum Waſſer-Färben und Bierbrauen nicht ſo tauglich als dieſe iſt: Denn ſie hat keine ſo erfüllte, ſondern nur flache Körner. Hingegen iſt die Winter-Gerſte zum Mahlen beſſer, dieweil ſie ſchmackhaffter Brod und Gemüſe giebet. Sie ſchockt und ſcheffelt auch beſſer, als die Sommer-Gerſte, und mäſtet ſchier ſo gut, wenn man ſie zum Vieh-Futter gebrauchet, als dieſe. Wer alſo Winter-Gerſte bauen will, der muß ſie in einen noch beſſer, als Weitzen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran mercklichen Schaden thun, oder dieſelbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker fein dicke ſäen, und zwar, da der Acker nur erſt zur Saat gepflüget worden, und noch gantz friſch und neu iſt. Der Saame muß nur ſelbiges Jahr gewachſen ſeyn, und iſt die Saam-Zeit noch vor dem Weitzen, nemlich in der erſten Herbſt-Monats-Woche, oder vierzehen Tage vor Michaelis. So bald ſie eingeſäet iſt, muß man, wo es vonnöthen, die Waſſer-Furchen zu machen nicht vergeſſen, damit das Schnee- und Regen-Waſſer im Acker nicht ſtille ſtehen, und die Saat erſauffen, ſondern fein gemächlich ablauffen möge. Man darff die Winter-Gerſte nicht, wie etwan den dickſtehenden Winter-Weitzen oder Winter-Roggen, abhüten: Denn der Winter pfleget ſchon die Uber-maaſſe wegzunehmen; hingegen iſt ihr das Jäten nützlich, aber das Schräpffen ſelten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man ſie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten laſſen. Die Erndte betreffend, (welche die erſte im Getraide iſt, und wohl noch vor Johannis Baptiſtä geſchiehet) iſt am rathſamſten, daß die Winter-Gerſte mit der Sichel abgeſchnitten, und nicht mit der Senſe abgehauen werde. Die

Sommer-Gerſte hat völligere Körner, als die Winter-Gerſte, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Rieben, Winter-Weitzen oder Winter-Gerſte, auch wohl Winter-Korn geſtanden (wiewohl dieſer Acker lieber zum Haber gebraucht wird) man nimmt auch gerne die Kraut-Aecker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht beſtellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerſte gedünget, der Miſt hierzu etwan im October im alten Monden ausgeführet, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden untergeſtürtzet, hiernächſt der Acker im Früh-Jahr, wenn er allzu zäh und rauh wäre, gerühret, wo es aber nicht ſonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingeeget, und ſo lange nach der Länge und in die Qvere überfahren, bis die Klöſer und grobe Erdſchollen zerbrochen, und man ſiehet, daß es genug iſt: worauf im April zur Saat geackert wird. Am beſten und [illegible] an der Frucht gar mercklich zu ſpühren iſt es, wenn drey mahl zur Gerſte geackert, nemlich erſtlich geſtoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demſelbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerſte auch wohl zu wachſen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreiſſen; es wird auch ſolcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein geſäet. Kleinkörnigte Gerſte, die nicht recht ſpitzig iſt, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am beſten. Die Saam-Zeit der Gerſte, welche gar keine Kälte leiden will, und dahero in unſauberer Witterung gar leicht erfrieret, und umſchläget, gehet ſonſt insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig iſt; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde iſt, daß es hinter der Egen fein ſtäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber ſoll man einkleiben,
Die Gerſte aber einſtäuben.

Etliche richten ſich mit ihrer Gerſten-Saat nach den Fröſchen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht ſchreyen, oder dieſe zu blühen anfangen. Sonſten pflegen ſich die alten Bauers-Leute, nach der Haber-Saat zu achten: Läſſet ſich der früh-geſäete Haber wohl an, ſo ſäen ſie Früh-Gerſte; will aber der Früh-Haber nicht fort, ſo eilen ſie mit dem Gerſten-Säen auch nicht ſehr; ſie ſaaen auch, wenn die Gerſte geſäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, ſo gerathe ſie am beſten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerſte ſäen, weil ſie in den Schoß-Bälgen ſtecken bleiben ſolle. Wenn groſſe Dürre in der Saat-Zeit einfället, ſo muß die Saam-Gerſte zuvor eingeqvellet werden, denn alſo gehet ſie lieber auf; dahingegen, wenn ſie nicht eingeqvellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, ſo höher und im trockenen bleiben, mit dem Wachſen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerſte ſehr zweywüchſig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Würckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerſte acht gegeben, gefunden, daß ſie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick geſäet werden müſſe. Endlich muß der beſäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerſte in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit ſie hernach deſto beſſer und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen ſeyn, auch die Feuchtung in einfallender groſſer Dürre behalten möge, welches der Gerſten ein groſſer Nutzen iſt. Man pflegt auch die in geilem Erdreich ſtehende Gerſte, wie den Weitzen zu ſchräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entſtehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Mit dem Abbringen der Gerſte, (welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die ſchmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel,

wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Sense geschiehet) muß man sich nicht säumen, sondern sobald das Winter-Getraide eingebracht, und das Gestrohde an der Gerste sehr weiß ist, dieselbe, ehe sie überständig wird, und in Halmen einzubrechen beginnt, abhauen lassen, und wenn auch gleich theils Winter-Frucht so lange stehen bleiben solte, bis die Gerste zuvor nieder gelegt, so kan es doch bey weitem so viel nicht schaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken, Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn sobald es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wenig abgewelcket ist: Denn die Gerste lange liegen zu lassen, will deswegen nicht rathsam seyn, weil nicht allein die Körner schwartz werden, sondern auch die öfftere Benetzung und Wiederabtrocknung einige Krafft ausziehet; und wie geschwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerste auswächßt und verderben muß. Mit dem Ausdrusch wird es gehalten, wie unter dem Worte Dreschen mit mehrern nachgelesen werden kan. Nach diesem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeschüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermältzen nicht mehr dienliche Gerste, in Ermangelung des Habers, den Pferden verfüttert; item den Schweinen, Mast-Rindvieh, und arbeitsamen Zug-Ochsen geschroten, oder auch denen Hünern, Gänsen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uberkehr gehört vor die Wagen-Rosse, und das Ausgesiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geschrotener Gerste vermischt, vor die Stutten, wenn sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmste Nutzen der guten Gerste bestehet im Brauen, und, nebst denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brod zusammen halten, und wohl schmecken soll, etwan halb Roggen Mehl darunter gemenget werden muß. Sonsten giebt die Sommer-Gerste kein so schmackhafftes Mehl, als die Winter-Gerste, iedoch wird dergleichen Mehl zum Klößkochen vors Gesinde besser verbraucht, als das Roggene, denn es werden die Klösse (Knötlein) mürber, sind auch, wenn sie gleich warm weggegessen werden, schmackhaffter; die kalten aber gehen desto schwehrer zu Halse. Im übrigen ist noch zu mercken, daß zwey oder mehr jährige Gerste nicht gerne zum Brauen angewendet und vermältzet werde, weil sie nicht mehr fein überein wächset, und daß auch die in gepferchten Aeckern gewachsene Gerste gleichfalls übel maltze, und das darinnen gebauete Korn blauliches Brod gebe.

Gersten-Boden, ist in einem Brauhause, oder andern Wirthschaffts-Gebäude derjenige Raum, welcher insonderheit zu Verwahrung der Vorraths-Gerste gewidmet ist. Insgemein muß bey dessen Anlegung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächst unter dem Wort Getraide-Boden angemercket ist; insonderheit aber ist bey einem Brauhaus sehr bequem, wenn der Gersten-Boden gleich über der Maltz-Tenne oder Weichkammer, so dergleichen absonderlich verhanden, angebracht, und dergestalt eingerichtet ist, daß aus denselben eine Schütte oder Ablaß, das ist ein viereckigtes mit Bretern eingefaßtes und oben mit einem Rumpff versehenes Loch, hinab und just über den Weich-Bottich gehe, dadurch die Gerste ohne mühsames Einsacken und Tragen, auch ohne grossen Zeit-Verlust in denselben gelassen werden kan.

Gersten-Graupen, siehe Graupen.

Gersten-Korn, hat viererley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein iegliches Saam-Körnlein von obbeschriebenem Getraide, nemlich der Gerste genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, allda sich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenliedes, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Beulgen ereignet, so einem Gersten-Korn fast gleich kommt. 3) Vor ein Längen-Maaß, da es den zwölfften Theil eines Zolls bedeutet, welcher von den Frantzosen Ligne genennet wird, und 4) vor ein Apothecker-Gewicht, so das zwantzigste Theil eines Scrupels, oder das sechtzigste Theil eines Qvintleins ausmachet, und ein Gran heisset, deren also vier hundert und achtzig auf eine Untze oder zwey Loth gehen.

Gersten-Mutter, siehe Korn-Mutter.

Gersten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu seltsam ist, an dessen statt, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rindvieh, sonderlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochsen und das Gälte-Vieh muß sich mit Haber-Stroh behelffen) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. An manchen Orten hingegen wird das Gersten-Stroh nicht anderst, als in äusserstem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterstreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber sobald es ausgedroschen, in die Höhe und trocken geleget werden, weil es auf der Erde in den Pansen anlauffen, stinckend werden und also verderben würde.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch sonst nur zur Seite gesetzte Mobilien und Hausgeräthschafft, so man bis zur Ausbesserung oder zufälligen Gebrauch in einem verschlossenen Raume aufzubehalten pfleget.

Gesäme, darunter wird gemeiniglich der Saame so vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Küchen-Gewächse verstanden. Dieser Saame muß bey schönen stillen Wetter in Abnehmen des Mondes gesamlet werden, wenn das Kraut davon gantz welck und dürre worden. Es befindet sich aber in einem ieden Saamen-Korne ein öliger Liquor, welcher wenn er conserviret wird den Anfang des Lebens abgiebet. Dieser Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beschaffenheit der Qvantität und Qvalität in den Saamen eines Gewächses bey einem eher, bey einem andern langsamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des

Geſämes nicht nur ſehr wohl Acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Lufft, noch auch in überflüßiger Wärme liegen gelaſſen werde; ſondern es iſt auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterſcheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Körner auf eine gewiſſe Zeit, ja gar auf 10. Jahre hinaus ſetzen. Einige davon als Zwiebeln, Knobloch und Mag-Saamen ꝛc. halten ſich in ihren eigenen Hülſen oder Knöpfflein; den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen die fett körnig, gehen die Mäuſe gerne nach. Endlich iſt auch einen beſorglichen Haushalter zu wiſſen nöthig, wie viel Jahre ein iedes von dem Geſäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und groß körnige Geſäme ein Jahr länger gut bleibe als das platte und klein körnige, weil dieſes letzte eher austrocknet; auch iſt nicht aller Saame gleich im erſten Jahre von einer recht würckenden Krafft. Dannenhero wird nachfolgende Alphabetiſche Specification derer meiſten bekannten Geſäme ihren Nutzen finden: Es ſeyn erſtlich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchſte gut bleiben kan ſo wie es die Erfahrung beſtätiget, und ſodenn das beſte Alter, darinnen der Saame zum ſäen tüchtig und geſchickt: Als

Ackeley	4. Jahr 2.
Anemone	3. = = 1.
Angelica	2. = = 1.
Aniß	3. = = 2.
Artiſchocken	4. = = 2.
Baldrian	2. = = 1.
Balſam	3. = = 1.
Baſilicken	3. = = 1.
Baſternack	2. = = 1.
Bete	4. = = 1.
Blattaria	1. = = = =
Blumen-Kohl	5. = = 3.
Bohnen	3. = = 1.
Cardobenedict	1. = = = =
Carotten	2. = = 1.
Cichorien	2. = = 1.
Convolvulus	2. = = 1.
Endivien	2. = = 1.
Erbſen	3. = = 1.
Fenchel	2. = = 1.
Finger-Hüte	2. = = 1.
Flos Africanus	2. = = 1.
Gelbwurtzel	1. = = = =
Gold-Blumen	2. = = 1.
Gurcken	6. = = 2.
Katzen-Kraut	3. = = 1.
Kerbel	2. = = 1.
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4. = = 2.
Korn-Blumen	3. = = 1.
Kreſſe	4. = = 2.
Kürbiß	4. = = 2.
Lattig	3. = = 1.
Lauch	1. = = = =
Lupinien	2. = = 1.
Majoran edle	1. = = =
grobe	2. = = 1.
Malva	2. = = 1.
Mangolt	4. = = 1.
Mariendiſtel	4. Jahr 2.
Maſtblumen	2. = = 1.
Meerglöcklein	18. = = 1.
Melden	2. = = 1.
Meliſſen	2. = = =
Melonen	6. = = 2.
Mahn	1. = = =
Möhren	2. = = =
Mutter-Kraut	1. = = =
Nelcken	5. = = 3.
Nießwurtz	2. = = =
Ochſenzung	2. = = =
Orobus verus	2. = = =
Paſtinack	2. = = 1.
Peonien Roſen	3. = = 2.
Peterſilie	5. = = 2.
Pimpinellen	2. = = 1.
Portulac	3. = = 2.
Radieß	4. = = 2.
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleineſten gehalten wird	3. = = 2.
Rettig	4. = = 2.
Rheinfahren	3. = = 2.
Ritterſporn	2. = = 1.
Rüben	2. = = 1.
Roſen	2. = = =
Peonien	3. = = 2.
Salat	4. = = 1.
Sauerampf	2. = = =
Sellerie	2. = = =
Senff	6. = = 2.
Sonnen-Blumen	4. = = 2.
Spargel	4. = = 1.
Spinat	2. = = =
Stein-Klee	4. = = 2.
Thymian	2. = = =
Thlaſpi Cand.	2. = = =
Tulipanen	1. = = =
Veilwurtz	2. = = =
Wermuth	3. = = 1.
Winter-Roſen	2. = = =
Yſop	2. = = =
Zuckerwurtz	2. = = =
Zwiebeln	2. = = 1.

Wer von mehrern Geſäme die Nachricht verlanget, wie viele Jahre eines ieden Gewächſes Saame dauren könne, der wird ſolche finden in des Pater Carteuſer ſeinem Niederländiſchen Garten-Büchlein.

Geſäumte Breter, werden diejenige genennet, wo der Klotz, daraus ſie geſchnitten worden, vorhero an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, ſo, daß hernach die Breter vollkandig werden.

Geſang, ſiehe Gelock.

Geſcheide, alſo werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geſchifftet, ſuche Schifften.

Geſchirr, ſiehe Schiff und Geſchirr.

Geſchirr-Holtz, Geſchirr-Kammer, Geſchirr-Meiſter, ſuche unten Schirr-Holtz, Schirr-Kammer, Schirr-Meiſter.

Geſchlagen, ſiehe Schlagen.

Geſchleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche ſich der Biber über dem Waſſer

ſer an den Ufer mit ſonderlichen Fleiß zuzurichten weiß. Siehe Bieber.

Geſchlincke, wird von den Ingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet, alſo ſagt man Kälber- ingleichen Rinds-Geſchlincke.

Geſchloſſene Zeit wird genennet, wenn die Aecker, Wieſen, Holtzungen oder Fiſch-Waſſer gehäget werden, alſo daß man die erſten drey nicht mit dem Viehe betreiben, in denen letztern aber nicht fiſchen oder krebſen darff.

Geſchmeide, heiſſen die ſo vielfältige gold- und ſilberne und mit koſtbaren Juwelen verſehene Zierathen, derer man ſich zu einen Auspuz an den Händen, am Hals, Ohren oder ſonſt am Kopff und auf der Bruſt bedienet. Es beſtehen dieſelben in Agraffen, Anckern, Angehencken, Arm-Bändern, Batzen, Bäumelgen, Braſſelotten, Creutzgen, Eſclavagen, Flimmer-Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehencken, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen u. ſ. f. welche Koſtbarkeiten in ein ſauberes und offt künſtlich zubereitet Schränckgen verſchloſſen werden, ſo man daher auch ein Geſchmeide-Käſtgen nennet.

Geſchöpffet, iſt ein Falckenier-Terminus, und wird geſagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Tränken geſtellet werden.

Geſchrencke, ſiehe Schrencken.

Geſchröt, wird das Gemächte oder der Hoden-Sack an den Pferden männlichen Geſchlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde gantz ſchwartz, klein, gleich und überein groß, auch wohl aufgeſchürtzt ſeyn ſoll, maſſen ſolches ein Anzeichen eines geſunden, ſtarcken und röſchen Pferdes iſt, zumahl wenn daſſelbe über dieſes einen kurtzen und ſchwartzen Schafft oder Schlauch hat. Es ereignen ſich manchmahlen Geſchwulſten an dieſem Theile, dafür nehmet dürren Leim, der zuvor auch iſt gebrauchet worden, kloffet denſelben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Eßig, Theriack und Saltz darunter, daß es ſo dünne wird, wie ein Muß, beſtreichet dem Pferd das Geſchröt und den Schlauch damit; wenn es dürre wird, ſo kratzet es wieder ab, und beſtreichet es wie zuvor, und zwar je öffter je beſſer, bis die Geſchwulſt verget. Oder ſtoſſet Hauswurtz, Weitzen-Kleyen, Rauten, mit Baum-Oel und Eßig zu einem Muß, laſſets warm werden, und ſalbet den Schaden damit; oder ſiedet einen Strehnen von flächſenem Garn, der erſt geſponnen iſt, in Waſſer, und bindet es dem Pferd über auf die Geſchwulſt, täglich zweymahl, ſo warm, als es erleiden kan; das muß man acht Tage continuiren, und allwege friſches Garn von ermeldter Beſchaffenheit darzu nehmen, ſo wird es heilen. Wenn auch das Geſchröt zu hart und zu groß iſt, ſo nehmet neue Butter im May, die nicht gewäſſert iſt, und ſchmieret den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geſchwulſt aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geſchröte geſchwollen iſt, ſo ſiedet Brunnen-Kreß, und leget es ihm, ſo warm es ſolches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topff, thut Alaun und Eiſen-Kraut darein, gieſſet ein wenig Wein daran, decket es wohl zu, und laſſet es wohl ſieden, hernach waſchet dem Pferd alle Tage zwey oder dreymahl, ſo warm als es daſſelbe erleiden kan, den Schlauch und das Geſchröte damit; oder ſiedet Hopffen und Hopffen-Saamen wohl in Wein-Eßig, laſſet den Dampff an die Geſchwulſt gehen, und bähet ſie wohl damit, ſo wird ſie ſich bald verliehren, und das Pferd wieder geſund werden.

Geſchühe, ſind zwey ohngefehr eines Fingers lange, ſubtile, weißgearbeitete, gelinde und mit Schellen verſehene Riemen, welche ſauber ausgefrantzt, dem Falcken um beyde Füſſe gelegt, und die Wurff-Riemen daran gemachet werden.

Geſchwefelter Wein, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einſchlage bekommen.

Geſchwellt, ſiehe Gedruckt.

Geſchwulſt-Kraut, ſuche Fette-Henne.

Geſencke, beym Wein-Bau, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Reben-Stockes, worin ſie einen Schnitt thun, und ſolches nachgehends in die Erde ſencken, damit es Wurtzel faſſe, und folglich verſetzet werden könne. Siehe Sencke.

Geſencke bey der Fiſcherey heiſſen die runden Cylindriſchen von Eiſen oder Bley gemachten Gewichte, welche an dem unterſten Saum einer Wathe oder andern Fiſch-Netzes angemacht ſind, damit ſolche auf dem Grund eines Teiches oder Fluſſes aufſtreichen und alſo verhindern mögen, daß keine Fiſche unter dem Netze durchgehen können.

Geſicht, iſt oben auf dem Lauff einer Büchſen oder Flinte ein von Eiſen oder Meßing gemachtes und juſt in der Mitten eingefeiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, ſo gantz fornen auf dem Lauff der Büchſen oder Flinte ſitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, faſſen muß. Einige Büchſen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Geſichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe ſchieſſen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Geſichte mehr, oder es iſt dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Geſinde, Brödlinge, Dienſt-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Perſonen beyderley Geſchlechts, ſo uns um einen gewiſſen Jahr-Lohn und die tägliche Koſt dienen, und unſere Befehle mit aller Treu auf möglichſtem Fleiſſe und Sorgfalt ausrichten ſollen, nemlich Knechte und Mägde verſtanden. Insgemein hat man bey Mieth oder Dingung des Geſindes nachfolgende drey Haupt-Regeln wohl zu beobachten; Vors 1) ſoll man ſich vor gar fremden, und unbekannten Geſinde hüten, hingegen wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) ſoll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schweſtern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder iſt wenig Friede und Verträglichkeit zwiſchen ihnen zu hoffen, oder ſie vertragen ſich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügereyen und

Schaden von ihnen zu befahren iſt. Und 3) ſoll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden ſich hüten: Denn auſſer daß ſie unvermögend und krafftloß, ſo ſind ſie auch gemeiniglich beißig, zänckiſch, unverträglich, ſtutzig und eigenwillig, laſſen ſich nicht gerne einreden, und wollen offt alles beſſer, als die Herrſchafft ſelbſt, wiſſen und verſtehen; hiernechſt aber muß man auch ſelbſt mit einem ſittſamen anſtändigen Leben denſelben gebührend vorgehen, ſich in allen verſtändig und Chriſtlich gegen daſſelbe bezeugen, treulich verſorgen, und ihme keine Noth leiden laſſen, vielweniger den einmahl verſprochenen Lohn ohne Urſache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uber dieſes ſoll ein verſtändiger Hauswirth nie mehr Geſindes dingen, als es die Beſchaffenheit ſeiner Haushaltung erheiſchet: Denn wo überflüßiges Geſinde iſt, da iſt viele Faulheit und Nachläßigkeit, eines verläſſet ſich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey ſolchen Hauffen, entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderſeits hingegen ſoll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, ſonderlich wenn ſie ohne augenſcheinlichen Schaden, keinen Aufſchub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Geſinde zugleich unter der Arbeit ſelbſt unverantwortlich erliegen müſſe. Die Pflichten des Geſindes beſtehen darinnen: Daß ſie vor allen Dingen der wahren GOttes-Furcht ſich befleißigen; ihre Herrſchafften nicht allein, als andere ihre Nächſten insgemein, die entweder geringer, als ſie ſelbſt oder ihnen doch gleich ſind, ſondern mit geziemenden Reſpect lieben und ehren, ihnen den ſchuldigen Gehorſam erweiſen, und nicht allein was die Herrſchafft befiehlet, und nicht wider GOttes Gebot iſt, willig und treulich verrichten, ſondern auch, wo ſie ſelbſt ein und anders ſehen, worinnen ſie der Herrſchafft einen angenehmen Gefallen erweiſen, und ihren Schaden verhindern können, ſolches nicht unterlaſſen. Hiernächſt ſollen ſie auch mit der Hand treu ſeyn, und nichts weder auf grobe oder ſubtile Weiſe, es ſey Geld oder Geldes-Werth entwenden, verſchleppen oder andern Leuten heimlicher Weiſe zuſtecken, ſondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrſchafft iſt, ſparſam, treu und ſorgfältig umgehen; nicht liederlich verderben, verwahrloſen und zu ſchanden gehen laſſen, was ſie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. ſiehe ferner Knecht und Magd.

Geſinde-Koſt, iſt der Unterhalt an Speiß und Tranck, welchen eine Herrſchafft ihrem Geſinde zu reichen ſchuldig iſt. Es ſoll dieſe Koſt alſo beſchaffen, und dergeſtalt zugerichtet ſeyn, daß das Geſinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, ſondern auch geſund und bey Kräfften bleiben könne, denn wo man von ſeinem Geſinde volle Arbeit fordert, und demſelben nur halb zu Eſſen giebt, der zwingt es gleichſam aus Noth untreu zu werden, und da, wo es ſich nicht gezienet, zuzugreiffen, wenn es vorhero noch ſo treu geweſen. Eben ſo unverantwortlich iſt es auch, wo man Dienſt-Boten mit ſolcher Speiſe abſpeiſet, wobey es ſeine Geſundheit verlieret, und alſo Lebenslang an einen ſolchen Dienſt mit Trauren und Weheklagen gedencken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich, auſſer Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten-Wahren, an Getraid, Zugemüſſen und andern, zur Koſt gerechnet: Fünff Scheffel Korn Dresduiſches Maas, zu Brode, drey Viertel Korn zu Müſern und Suppen, einen Scheffel bis fünff Viertel Gerſte zu Graupen; ein halber Scheffel Weitzen; ein halber Scheffel Erbſen; ein Viertel Linſen, und zwo Metzen Saltz. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und läſſet ſich alſo hierüber nichts gewiſſes durchgängig determiniren.

Geſinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn, iſt der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrödete Dienſt-Boten, Ehehalten und Geſinde dienen. Eine Herrſchafft ſoll ihrem Geſinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne ſonderbare Urſache, und wegen geringer Schäden, wo nicht eine nachläßige Verwahrloſung und wiſſentliche Boßheit dabey zu Schulden gekommen, keinen Abzug machen. So iſt auch nicht wohl rathſam, dem Geſinde den Lohn voraus zu geben, weil man ſich hernachmahls, bey allerhand ſich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwiſchen zur höchſten Nothdurfft brauchet, wie billig abfolgen laſſen, iedoch allezeit noch etwas zur Verſicherung in Händen behalten ſoll, weil manche Dienſt-Boten ſo frech und kühne ſind, daß ſie ihren Herrſchafften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nöthigſten iſt, den Stuhl vor die Thür zu ſetzen, und vor Verlauff ihres Dienſt-Jahres Abſchied zu nehmen ſich unterſtehen. Der Lohn des Geſindes iſt nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Pretiis rerum unterſchiedlich: Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirrmeiſter zwantzig bis vier- oder fünff und zwantzig Gülden; Ein Groß-Encke, Ober- oder Groß-Knecht, achtzehen bis zwantzig Gülden; Ein Haus-Knecht ſechzehen bis achtzehen Gülden, ſo viel auch der Mittel-Encke, Baur- und Ochſen-Knecht bey groſſen Gütern zu Lohne haben, und der Klein-Encke vierzehen bis ſechzehen Gülden zu bekommen. Einer Hofemeiſterin oder Käſe-Mutter (ſo auch an einigen Orten den Nahmen einer Vieh-Muhme oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehen bis zwantzig Gülden auch weniger oder mehr; einer ſo genannten groſſen Magd zwölff Gülden, und eben ſo viel der Sau-Magd; Der Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden; Der Mittel-Magd bey ſtarcken Gütern, zehen Gülden, und der kleine Magd, nachdem die Arbeit iſt, acht bis zehen Gülden, alles Meißniſcher Wehrung, jährlich zum Lohne zu geben, wobey gemeiniglich noch eine Ergötzlichkeit oder ſo genannter Heil. Chriſt an Weynachten zu fallen pflegt. Bey groſſen Haushaltungen iſt es gebräuchlich, daß man um beſſerer Richtigkeit willen mit dem Geſinde, ordentliche Lohn-Zettul hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang

pfang ihres Lohnes, oder auch, was sie auf Abschlag erhalten, darein zeichnet.

Gesott, Gesöde, siehe Siede.

Gesott-Gottich, suche Siede-Faß.

Gespe, Geuspe, Gauffe, heist, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Geuspe Haber; eine Gespe Mehl; eine Geuspe Sand ꝛc.

Gestandene Schüssel, siehe Gallerte, ingleichen *Gelée*.

Gestäude, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Köthe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhohen, damit die Lufft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimten Bottich genau eingeschnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Pfosten, und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften am Enden aber starck gelassenen Stücken Höltzern, so man auch die Stell-Hölzer zu nennen pfleget, bestehet; Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würtze von den Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich, mit guten frischen Stroh, darauf hernach der Mösch geschüttet wird.

Gestell, Fuß-Gestell, heissen nach der Jäger-Sprache, die Schenckel des Habichts.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten muß, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestösse, nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer so jählings durch das Gestäube gedämpffet werden, da sie hernach einen Knall und Stoß von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen. Siehe Kohle.

Gestossene Suppe, ist so viel als Coulis, welches man nachschlagen kan.

Gestovtes Essen, siehe Gedämpfftes.

Gestreifft, wird ein wollener oder auch seidener Zeug genennet, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach in bald schmale, bald breite Striemen abgetheilet und dadurch von dem geblümten unterschieden ist, der auf seinen Boden, entweder gestreuete Blumen hat, die theils hinein gewürcket, theils hinein gedruckt, theils hinein genehet seyn können, oder nach einen gewissen Muster von Blumen und aus sich in einander schlingenden Rancken verfertiget.

Geströh oder Geströhde, siehe Stroh.

Gestütte, suche Stutterey.

Gesultzte Milch, siehe Creme.

Gesundheits-Pflegung, Lebens-Ordnung, wie solche anzustellen, und wie ein Mensch durch alle Monate des gantzen Jahres seiner Gesundheit wahrnehmen solle, ist in dem, zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirthschaffts Calender, bey iedem Monat, gleich nach denen Küchen-Verrichtungen, kürtzlich angemercket, zu finden.

Getränckе, Tranck, sind alle die nassen und flüßigen Dinge, so den Durst stillen und zu trincken taugen, oder auch als Artzney-Mittel genommen werden müssen; diese letztere verfertiget man in Apothecken; iene aber sind entweder einfach, und von der Natur zu bereitet, als das Wasser, welches das älteste und natürlichste Getränckе; die Milch; der Wein; oder gemischt und von denen Menschen entweder abgekocht, oder aber, wie es eine iegliche Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherpen, Cosent, Breyhahn, Lauer, Lorcke, Lurcke oder Treber-Wein, Cidre oder Aepffel und Birn-Wein, Meet, Brantwein, Limonade, Caffee, Thee, Chocolade, Hippocras, Orzade, u. d. g. Unter allen diesen Getränckеn behält wohl der Wein den Vorzug, angesehen er nicht nur nächst dem Wasser das älteste und natürlichste Getränckе ist, sondern auch dabey diesen Vortheil hat, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht nähret, und noch viel weniger stärcket, da das Bier zwar nähret, aber nicht stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Überhaupt soll ein Getränckе, welches den natürlichen Durst zu stillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich seyn; dergleichen nebst einem guten Wein, ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier ist, welches, wo es zum Tisch-Trunck dienen soll, eben nicht starck seyn darff, denn wenn man viel isset, muß man auch viel trincken, und wo hernach das Getränckе starck ist, da thut man sich damit leichtlich Schaden. Man soll auch, nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger essen als im Winter, ingleichen, wo man anderst gesund bleiben will, lieber verschlagenes als allzu kaltes Getränckе zu sich nehmen, weil jenes allezeit, dieses aber gar selten wohl zu bekommen pflegt.

Getraide, Getrayde, oder Getreyde, ist eigentlich nur dasjenige, was an Feld-Früchten in Aehren und Rispen wächset, und zur Erhaltung des menschlichen Lebens dienet, nemlich Weitzen, Dinckel, Korn oder Roggen, Gerste und Haber; Wiewohl auch andere dieses Wort in weitern Verstand nehmen, und die Hülsen-Früchte und Zumüsse auch darunter verstehen, nemlich: Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Hirsen und Heide-Korn. Was die Ursache der Vermehrung des Getraides anbelanget, so haben die Natur-Kündiger, welche um dessen Ursprung sehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Busche beysammen wachsen. Einige wollen behaupten, daß solche aus vielen bey dem saen zusammen gefallenen Körnern erwüchsen; andere, und unter denen der Abt von Vallemont, in seiner Curiositez de

la Nature & de l'Art sur la Vegetation &c. Cap. 6. und 7. halten gäntzlich davor, daß ein ieder Busch, wenn er auch noch aus so vielen Halmen bestehet, wie er denn einen dicken Gersten-Busch von zwey hundert neun und viertzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entspringe. Herr Hoff-Rath W. lff hergegen, der auch in gründlicher Untersuchung der Natur offt bemühet ist, hat die wahre Ursache der wunderbahren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Kornlein viel Aehren wachsen können, iedoch aus dem Keimlein nur ein eintziger Haupt-Halm komme, die übrige Neben-Halme aber daher entstehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurtzel am nähesten seyn, ihre Knoten, wo sie angewachsen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, so schlagen diese Knoten Wurtzeln, und kommet ein Neben-Halmen aus den Marcke hervor. Wie nun diese Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachsen, und dieses nicht anders geschehen kan, als wenn sie Anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abweichen, so schleppen sie wieder ein oder zwey Knoten an der Erde hin, und können demnach bey iedem Neben-Halme zwey neue heraus wachsen, und dieses immer so fort, bis der hierzu benöthigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Das Getraide wird eingetheilt in Winter-Getraide, und in Sommer-Getraide, unter ienem sind begriffen: Der Winter-Weitzen, Dinckel, Winter-Rocken und Winter-Gerste; dieses, nemlich das Sommer-Getraide aber bestehet in Sommer-Weitzen, Sommer-Korn oder Sommer-Rocken, Sommer-Gerste und Haber, worzu noch einige die obgedachten Hülsen-Früchte und Zugemüsse rechnen. An einigen Orten wird ein Unterschied unter harten oder glatten, und unter dem rauben Getraide gemacht, und zu jenem, Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Wicken und Heide-Korn, zu diesen aber Dinckel, Gersten und Haber gerechnet. Das Getraide in Geströh, oder das annoch unausgedroschene Getraide, hat seinen Platz in den Scheunen; Das Getraide in Körnern aber, oder das ausgedroschene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten; Getraid-Böden oder Getraid-Kästen. Was von ieder Sorte Getraides zu wissen, ist unter ihrer sonderlichen Benennung zu finden. Überhaupt hat man bey allem und iedem Getraide zu mercken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil sonsten alles leichtlich verdirbt und schimmlicht wird, so daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan, falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müste, daß man die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernechst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von allen Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn je reiner die Frucht ist, je weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Boden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öfftern, besonders aber in der Korn-Blüthe, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darff man nur ein Kornlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürr genug; wird es aber morsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ists noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß- Küh- Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gegründeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschwehret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; Wer aber einen geestrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinen Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuförderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischten Kalch und Sand, gestossenem Glaß, eisernem Feilspänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferners mit einer schweren Waltze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man iezterm eltes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungezieffer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Essig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder so genannten Esels-Gurcken, Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schaafs-Urin, den Kalch und Tünch anmachen und einrühren, und damit die Zimmer, worein man Korn schütten will, inwendig glatt übertünchen: Denn solches alles pfleget dem Ungeziefer, so die Früchte frisset und verderbt, entgegen zu seyn, und selbiges zu ertödten. Ein iedes Getraide, und eine iede Hülsen-Frucht und Gesäme, soll auch seine besondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewisse Unterschiede, proportionirlich eingetheilet seyn. Endlich sollen auch die Fenster mit eisernen Drat-Gittern, oder doch zum wenigsten mit gestrickten Netzen vor

Tauben

Tauben und Vögeln verwahret, und der Getraid-Boden sonsten allenthalben dergestalt vermacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder vierbeinigte noch zweybeinigte Mäuse (unter denen manchmahl auch einheimisches diebisches Gesinde mitläufft) noch anderes Ungezieffer dazu kommen könne. An etlichen Orten, wo starcker leimigter Grund ist, absonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides besondere

Getraide-Gruben, und zwar obenher etwas enger, unten aber etwas weiter in die Erde gemachet, und mit gehöriger Tieffe, nach dem man viel oder wenig Getraid hat, mit sondern Fleiß ausgegraben, mit Stroh- oder Rohrdecken sauber ausgefüttert, und das vorhero wohl ausgesäuberte Korn darein geschüttet, biß es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden hölzerne Balcken darauf geleat, und eine Decke von starcken Bretern oder Pfosten drüber hergemacht, und auf dieselbige frische Erde gestreuet, aussen aber frischer Wasen umher geleget, damit es der andern Erde gleich sehen, und also von bösen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wiewohl das in solchen Gruben verwahrte Getraid leichtlich einen absonderlichen und irrdischen Geschmack an sich ziehet, sonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken, und von aller unterirrdischen Feuchtigkeit befreyet ist: Und sich überdiß eine solche Grube denen arglistigen bösen Leuten von selbst verräth, wenn sie gleich noch so wohl mit Rasen bedeckt und dem andern anliegenden Boden gleich gemachet worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich gesehen und verspühret wird, so ist hingegen der Platz, so weit eine solche mit Getraid gefüllte Grube gehet, trocken, also daß man das geringste Merckmahl vom Thaue darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraid Grube einmahl geöffnet ist, muß man sich nicht säumen, solche sobald möglich auszuleeren, denn wo die Lufft einmahl dazu kan, so leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maas, hat seinen Nahmen daher, weil mehrentheils das Getraide damit gemessen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockene Sachen mehr, als Saltz, Obst, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch ꝛc. ebenfalls damit zu messen pflegt. Es ist dasselbe sehr unterschiedlich, und hat nicht nur ein iedes Land, sondern auch fast eine iede Stadt ihr besonderes Getraide-Maas, dieses aber auch wieder seine unterschiedlichen Benennungen. Das gröste Gemässe im Getraide, ist eine Last, welche zu Hamburg und Dantzig sechzig Scheffel, nach Magdeburger Gemässe aber, sechs Malter oder zwey und siebentzig Scheffel hat. Ein Wispel, deren drey im Sächsischen, Brandenburgischen und andern angräntzenden Ländern, auf eine Last gehen, hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel, also ein Malter zwölff Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip-Maas, ein Sip-Maas vier Metzen, eine Metze zwey Kuchen-Maas. Dreßden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Metzen, also daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Metzen ausmacht. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maas und Metzen, und hält ein Scheffel vier Sip-Maas, oder Viertel, und ein Viertel vier Metzen. Merseburg gebraucht Scheffel, Heimbtzen, Viertel und Metzen, und hat allda ein Scheffel zwey Heimbtzen oder Viertel, ein Heimbtze acht Metzen, und ein Viertel vier Metzen. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maas oder vierzehen kleine Maas, ein Sip-Maas aber vierthalb kleine Maas. Zu Eisenberg ist ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maas. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel, oder vier Viertel; ein Scheffel acht Metzen oder zwey Viertel; ein Viertel vier Metzen; Eine Metze vier Mäßlein. Ein solch Gothisches Malter thut nach Leipziger Maas einen Scheffel, drey Metzen, und etwas über anderthalb Kuchen-Maas; zu Dreßden aber einen Scheffel, zwey Viertel, zwey Metzen; und zu Nordhausen vier Scheffel; so machen auch vier Gothische Malter ein Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Scheffel vier Metzen; eine Metze vier kleine Mäßlein. Nordhausen, dessen Getraide-Maas mit dem Gemässe zu Laugensaltza, Tennstädt, Franckenhausen, Bebra, Sachsenburg, Sangerhausen, Weissensee, und andern benachbarten Orten gleich ist, gebraucht Scheffel, Viertel, grosse und kleine sonst Kindelbrücker Metzen genannt, und hat ein Scheffel vier Viertel; ein Viertel zwey grosse Metzen; eine grosse Metze zwey kleine oder Kindelbrücker Metzen. Zu Nürnberg, und in denen umliegenden Orten, hat man Sümmer, Malter, Metzen, Diethauffen, Diethäufflein und Maas; iedoch wird unter dem Gemässe des harten oder glatten, und dem Maas des rauhen Getraides ein Unterschied gemacht: Denn ein Sümmer hart oder glatt Getraide, als Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Heide-Korn und Wicken, hat zwey Malter oder sechzehen Metzen; ein Sümmer rauh Getraide hingegen, als Dinckel, Gerste und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Metzen. Ein Sümmer ungenenter Hirs-, welcher nemlich noch in seinen Bälgen ist, hat sechs und zwantzig Metzen im genenten aber, da die Bälge davon sind, nur sechzehen Metzen; eine Metze hat vier Diethauffen oder acht Diethäufflein, oder sechzehen Maas; ein Diethauffen hat vier Maas; ein Diethäufflein aber nur zwey Maas. Nachdeme in dem gesamten Churfürstenthum Sachsen, auch zu gehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigsten Königlichen und Churfürstlichen Befehl durchgehends, an statt derer alten und sehr differenten Gemässe, ein gemeines, nemlich das Dreßdnische eingeführet worden, ist Anno 1720. zu Dreßden eine in Folio gedruckte Universal-Getraide-Maas Vergleichung, in 151. Special-Tabellen bestehend, ans Tage-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie sowohl bey denenjenigen Aemtern, als auch denen Städten und Dörffern, woselbst einige Differentz des Gemäs-

ses

ses würcklich anzutreffen, das alte Getraide-Maas, sich gegen den iezigen Dreßdner Scheffel vergleichet; auf welche Vergleichung, so bey Erschütt- oder Erhebung des Zinß-Getraides, ingleichen Abführung des Decems, Liefferung nach Hofe, und in andere Wege ihren Nutzen hat, man sich hiermit kürtze halber beziehet.

Getraide-Sense, siehe Sense.

Getraide-Sichel, suche Sichel.

Getreten, wenn sich ein Pferd, es sey im Saum oder sonsten, getreten hat, so waschet ihme den Tritt mit warmen Weine rein aus, streuet gepülvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker darein; es heilet ohne alle Schmertzen und Schwären. Oder zerlasset Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöschten Kalch, auch das Weisse von einem Ey, machet ein Pflaster daraus, und bindet es auf; oder nehmet gestossenen Alaun, Vitriol, Zucker, und frische Butter unter einander, thuts in einen verglasurten Topff, lasset es auf einem linden Kohl-Feuerlein ein wenig sieden, und wieder kalt werden, so wird es hart; wenn sich denn ein Pferd getreten, so schabet solches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geschwinde. Oder: Waschet dem Roß den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hitzet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermachet ihn aufs beste, so gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Wasser dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu sehr verhartet ist, so binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn schon faul Fleisch in dem Tritt wäre, muß solches mit scharffen Wassern heraus geätzet, hierauf von Bleyweiß und Eyerklar ein Teiglein gemacht, und dem Rosse mit Werck eingeleget werden; das Aetz-Wasser, kan man von klein geriebenen Alaun, Grünspan, und Vitriol unter Honig und Eßig vermischt, machen. Sonsten ist vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs sehr gut, wenn ein Pflaster daraus gemacht, und dem Roß über den Schaden geleget wird; oder zerstosset das Kraut Hünerdarm, druckt den Safft durch ein Tuch heraus, thut ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffet warmes Unschlitt darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen.

Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Machine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken, befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hierdurch entweder das Getriebe um treibet, oder von demselben umgetrieben wird. Hiervon siehe Mathemat. Lexic.

Gevatter ingleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit GOtt verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Man pfleget solcher Zeugen bald zwey, am gewöhnlichsten drey, bald aber mehr, ja so viel als einem nur beliebet, zu erwehlen, welcher letzten Freyheit sich sonderlich die von Adel, Officiers nicht weniger gemeine Soldaten bedienen. Es werden aber die Gevattern entweder von dem Kind-Tauff-Vater mündlich hierzu erbethen, oder durch einen geschriebenen, offt auch gedruckten Gevatter-Brieff, zuforderst auf das freundlichste benachrichtet, wie die glückliche Entbindung seines Ehe-Weibes erfolget, und hiernechst auf das hofflichste ersuchet, die Stelle eines Tauff-Zeugens bey dem neugebohrnen Sohn oder Tochter zu übernehmen, mit angehangener Benennung des Ortes, Tages und der Stunde, wo und wenn diese Heil. Handlung vorgenommen werden solle, welche Brieffe alsdenn durch die Wärterin, Amme oder Muhme, auf dem Lande aber durch den Schulmeister herum geschicket werden. Nach vollzogener Tauffe, suchet man bey Uberbringung des Kindes, nebst der verbündlichsten Danckſagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und darbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirthen, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confecturen und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten, wird an statt derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmauß gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besonderen Gebrauch.

Gevspe, siehe Gespe.

Gewächs, Pflantze, wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor sich selbst und freywillig hervor bringt, oder durch Kunst und menschlichen Fleiß aus derselben erzielet wird. Die Haupt-Eintheilung der Gewächse, bestehet in Krautern, Stauden und Bäumen, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menschen wachsen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder Garten-Gewächse, die durch Menschen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pfleget. Diese letztern sind entweder Küchen-Gewächse, oder Lust-Gewächse, oder Artzney-Gewächse. Die Küchen-Gewächse bestehen theils aus Kräutern davon die Blätter alleine zu Nutze kommen. z. E. Der Sauerampffer, Spinat, Spargel, Dille, Dragun, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Kerbel, Kressen und dergleichen; theils aus Wurtzeln, darzu alle

Arten

Arten der Rüben, Rettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker- Haber- und andere Wurtzeln gehören. Und theils aus Früchten, dergleichen die Kürbsen, Melonen, Gurcken, Artischocken, allerley Bohnen und Erbsen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme ꝛc. sind. (Siehe Garten-Gewächse.) Die

Lust-Gewächse sind solche, die theils pur zur Lust, aber nicht eben zum Nutzen sind, darunter die mehresten Arten Blumen und ausländischer raren Gewächse gehören, oder theils Lust und Nutzen zugleich geben, als die Pomerantzen- Citronen und Limonien-Bäume, Adams-Aepffel, Pomesinen oder Apffel de Sina ꝛc. Feigen ꝛc. Die Artzney-Gewächse, begreiffen unter sich alle diejenigen Kräuter, Wurtzeln und Blumen, so zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit dienen, und entweder bey uns in den Wiesen, Feldern, Höltzern, Auen und Gebürgen wachsen, und daselbsten ohne besondere Mühe, Pfleg- und Wartung umsonst zu haben sind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unsern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgepflantzet werden. Die Lust- und Artzney-Gewächse, werden dahero in einheimische und ausländische, beyde Arten aber nach der Beschaffenheit ihrer Wurtzeln in Zwiebel-Gewächse, in knollichte Gewächse, und in zaserichte Gewächse, allesamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und Winter-Gewächse eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterschied unter denen Gewächsen, welche, weil sie alle Jahr vergehen, und deswegen im Frühling wieder vom Saamen zu zeugen sind, Plantæ annuæ genennet werden, und unter denen Gewächsen, welche, ohne gesäet oder gepflantzet zu werden, alle Jahre von der Wurtzel wieder ausschlagen, und den Nahmen, Plantæ perennes führen. Die Fortpflantzung und Vermehrung derer Gewächse betreffend, so geschiehet solche auf verschiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerreissung der Wurtzel; durch die Schößlinge; durch die Aeste oder Schnittlinge; durchs Absäugen; Sencken oder Einlegen; und allerley Arten zu Pfropffen und Oculiren ꝛc. wovon an seinem Orte Meldung geschehen.

Gewächs, heist auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menschen oder Thiers, wider die natürliche Bildung desselben, an irgend einem äusserlichen Theile, durch einen gewissen Zufall hervor wächset. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren ist keines denen Gewächsen so sehr unterworffen, als das Pferd, und an demselben die Schenckel und Füsse: Denn solche sind geplagt mit Gallen, Uberbeinen, Maucken, Strupffen, Ellenbogen, Leist, Spatt ꝛc. von welchen an gehörigen Orte besonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Præservativ zu allen dergleichen Gewächsen, nachrichtlich angefüget werden soll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat, so reisset ihm die Haut im abnehmenden Mond mit einer Luchs-Klauen auf; Nehmet Grünspan, Brantewein, Mehl und Honig, mischet es durch einander, streichet es auf ein Tüchlein als ein Pflaster, (deren man drey daraus machen muß) bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, so bindet das andere darüber, bis ihr Besserung befindet. Will man aber ein iedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter ist, denn älter darff es nicht seyn, bewahren, daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füssen, es sey von Gallen, Spat, Maucken, Uber-Bein oder anderen bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund gestossene Glas-Gallen, fünff Loth Drachen-Blut, ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Biber-Geil, ein Qvartier guten Rheinischen oder Wein-Hefen Brantwein, Manns-Harn und Eßig iedes ein Nössel, siede diese Stücke mit einander, und schmiere dem Pferde die vier Schenckel alle Tage einmahl damit, das thut man neun Tage nach einander, so warm als es an den Händen zu erleiden ist, und lasse das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Wasser reiten.

Gewächs-Haus, Winterung, Winter-Haus, Orangerie, ist in einem Lust-Garten ein Gebäude, darinnen die fremden und raren Gewächse, welche die Kälte nicht vertragen können, zu Anfang des Herbstes eingestellet, und den Winter über für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Die Grösse eines solchen Gewächs-Hauses, soll sich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächse richten; doch muß es allezeit dabey so geraume seyn, daß nicht nur zur Nothdurfft die Gewächse gegen Winters da hinein gebracht, so weit gesetzet werden können, daß man zu einen ieden besonders gelangen möge, und sie doch alle gemäßigte warme Lufft haben, sondern es soll auch dergleichen sonderlich in ansehnlichen Gärten, als ein grosser Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Lust bey schönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächse darinnen sich befinden, gleich als in einen Garten daselbst auf und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächse ausgesetzet, dieser Raum zu solennen Ausrichtungen, angestellten Lustbarkeiten, oder sonst benothigten Raidiraten sich gebrauchen lasse. Die vördere Seite desselben muß völlig gegen Mittag stehen, und mit hohen weiten Fenstern versehen seyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die frische Lufft und warme Sonne dadurch hinein gelassen: im rauhen Winter aber mit bretternen Läden und Schirmen dergestalt versetzet werden können, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben; zu solchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Grösse des Gebäudes hinein gesetzet, und durch dieselbe bey einfallendem Frost eine mäßige Wärme gemacht; auf daß man aber wissen möge, wenn man anfangen soll einzuheitzen, so muß man hier und dar im Gewächs-Hause, Wasser in Gefässen hinsetzen, und wenn solche oben anfangen mit Eis zu harschen, alsdenn kan man ohngesäumt und ohne Bedencken mit dem Einheitzen anfangen. Dieses Einheitzen aber muß mit besondern Vortheil geschehen, und ja nicht auf solche Weise, wie man etwan ins gemein eine Wohn-Stube warm zu machen

machen pfleget: Denn auf solche Art würde man den Bäumen und Gewächsen, wo nicht mehr, iedoch eben so viel Schaden verursachen, als die Kälte selbst, welcher man doch zum Nutzen der Gewächse gesteuret wissen will. Dabey muß ein verständiger Gärtner eine temperirte Wärme beständig zu erhalten suchen, und dahero sich nicht verdriessen lassen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzustehen, und nach dem Feuer zu sehen, auch nach Befinden dasselbe mindern oder mehren. Zu solchem Ende würde nicht undienlich seyn, wenn ein Thermometron oder die Wärme- und Kälte-anzeigendes Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen und mit dem Feuren sich darnach richten konne. An der Mitternacht-Seite, muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie in übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heitzung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Bequemlichkeit übrig bleibe, und was mehr darbey in Obacht zunehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwurffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste ꝛc. p. m. 65. Siehe Glas-Casse.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald beschlagen, das ist aus dem gröbsten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehnen, siehe Gewöhnen.

Gewehr, heissen alle von Eisen oder Stahl verfertigte Waffen, womit ein Haus-Vater seiner Haut bey feindlichen Uberfall sich wehren, auch solche bey der Jagd, und sonsten nützlich gebrauchen kan, als da sind Flinten, Büchsen von allerley Arten, Stutze, Teschincken, Pistolen, Puffer, Musqveten, Carabiner ꝛc. auch Spiesse Sebel, Degen ꝛc. Das Gewehr sauber und für Rost zu bewahren, nimmt man gutes altes Lein-Oel ein Pfund, und Wachs drey Viertel Pfund, diese beyde zerlässet man durch einander, damit streichet man das Eisenwerck an, wenn es vorhero sauber abgeputzet worden, so wird es nicht weiter rosten. Wenn man aber die Rost-Flecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Lein-Oel, Weinstein-Oel, Bley-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Roßmarien-Oel, Terpentin-Oel, Baum-Oel, iedes ein Loth, Capaunen-Schmaltz, Dachsen-Schmaltz, Wild-Katzen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch-Marck, iedes ein Loth, gestossen Schmirgel, Binsen-Stein, iedes zwey Loth, Rosen-Oel, vier Loth. Das wilde Katzen-Fett oder Schmaltz, zerlässet man in einem saubern glasurten Tiegel, thut hernach die Oele mit gesiebten Hammerschlag dazu rühret es wohl unter einander zu einem Muß, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beste. So man nun die Rost-Flecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschmieret man mit dieser Salbe die Rost-Flecken, und reibet sie hernach mit einem saubern leinen oder wollenen Lappen wohl ab, so gehen die Rost-Flecken alle hinweg, als wenn sie niemahlen da gewesen wären; Endlichen poliret man das Gewehr mit Zinn-Asche, so wird es wieder hell und blanck. Wollte diese Rost-Salbe etwan zu dicke werden, so muß selbige mit Weinstein-Oel wieder erweichet werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr oder Pürsch-Büchse, das Zünd-Loch sehr verrostet ist, so verstopffe man selbiges mit Wachs, und fülle den Lauff mit Menschen-Harn an, lasse denselben ein paar Tag und Nacht darinnen stehen, und putze oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchse nebst dem Zünd-Loch mit obbesagter Materie aus.

Gewehr, Gewerff oder Waffen, werden nach Weydmännischer Redens-Art, die vier grösten Zähne der wilden hauenden Schwerine genennet, mit welchen sie Leute und Hunde darnieder zu schlagen vermögend sind; absonderlich aber brauchen sie die untersten beyden Zähne darzu, damit sie gewaltig um sich hauen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter sich beissen und zerreissen, aber einem der aufgerichtet stehet, wenig schaden kan.

Gewende, wenn ein Acker so lang ist, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, noch gantz hinaus ziehet, sondern denselben in zwey oder mehrere Theile theilet, so wird ein solches abgetheiltes Stücke, bis dahin, wo man die Pflug-Kehre oder Pflug-Wendung gemacht, ein Gewende genennet. Daher sagt man auch, nach dem nemlich der Acker gelegen, und abgetheilet ist, das Ober-Gewende; das Unter-Gewende; das Mittel-Gewende ꝛc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Himmels-Spur oder das Himmels-Zeichen wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirsch mit seinem Gehörne in einem Dickigt oder Knack die dürren Aeste antrifft, daß er dieselben, wenn er sich wenden und fortgehen will, zerbricht und knicket, daß sie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns mercken kan; Oder, wenn der durch die Sträucher flüchtig werdende Hirsch mit dem Gehörne das Laub umwendet, und es gleichsam verkehrt streiffet. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubigten Dickigt geschehen kan, desto gewisser den Hirsch damit anzusprechen, weil ihme solches kein Thier sonst nachthun kan.

Gewerck-Holtz, siehe Schirr-Holtz.

Gewerff, suche Gewehr.

Geweyhe, heisset man die Hörner eines Hirschen; die Rehebocks-Hörner aber, werden nur Gehörne und nicht Geweyhe genennet; siehe Gehörne.

Gewichte, sind gewisse nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgeaichete Cörper, aus Stein, Eisen, Bley, Meßing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Cörpers erfahren, und sich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieser

ſer Dinge oder Cörper, ſo nach der Schwere geſchätzet zu werden pflegen, mancherley ſind, alſo hat man auch verſchiedene Arten des Gewichtes, als Gold- Silber- Diamanten- Apothecker- Cramer- Fleiſcher- Gewicht, und dergleichen.

Das Gold-Gewichte beſtehet in Marcken, Caraten und Gränen. Eine Marck hat vier und zwantzig Carat, und ein Carat zwölff Grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, ſechzehen und zwey und dreyßig Theiligen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht beſtehet in Marcken, Lothen und Gränen, und hat das Marck ſechzehen Loth, das Loth aber achtzehen Grän. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Jubeliern auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Grän, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht ſind. Das Apothecker-Gewicht iſt an ſeinem Ort zu finden.

Das Cramer-Gewichte iſt von dem Fleiſcher-Gewichte darinnen unterſchieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter iſt, als dieſes, welches dahero das ſchwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amſterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden ſchwere Sachen nach Schiff- und Liß-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach gantzen halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Qventlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwantzig Liß-Pfunde, dieſe aber ſind unterſchieden, indeme ein Schiff-Pfund zu Amſterdam funffzehen Pfund, zu Dantzig ſechzehen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Lief- und Curland zwantzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck, aber nur vierzehen Pfund. Der Centner iſt ſehr unterſchiedlich, und hat derſelbe in Holland und Nürnberg hundert: zu Hannover und Leipzig, hundert und zehen; zu Hamburg, hundert und zwölff; in Braunſchweig hundert und vierzehen; zu Dantzig und in Elbingen, hundert und zwantzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwantzig; und in Breßlau, hundert und zwey und dreyßig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünff Stein, der Stein aber zwey und zwantzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, deſſen gleichfalls fünff auf einen Centner allda gehen, nur zwantzig Pfund hält. In Breßlau hat ein Centner fünff und einen halben gantze, oder eilff halbe Steine; ein Stein aber iſt vier und zwantzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Qventlein abgetheilt.

Gewinnen, heiſſet, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, ſoviel, als einernden oder einſammlen.

Gewöhnen, ingleichen Entwöhnen, wird von denen ſäugenden Kindern gebrauchet, wenn ſie die Mutter oder Amme nicht ferner ſtillet, ſondern nunmehr zu andern täglichen Getränckе gewöhnen will, und geſchiehet ſolches insgemein nach den Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öffters entweder aus dringenden Urſachen noch eher, oder zuweilen aus beſondern Abſichten, wohl erſt nach den andern Jahr. Die bequemſte Zeit hierzu, wird von einigen gehalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbſt Tag und Nacht gleich ſeyn, und der Mond im Zunehmen iſt.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunſt nicht nur eine nach einen gewiſſen Bogen gemauerte, und aus Steinen zuſammen geſetzte Decke genennet, davon ferner das Mathemat. Lexicon nachzuſchlagen; ſondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran ſich dergleichen Decke befindet, eben mit dieſen Nahmen beleget, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beygefüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird: Alſo ſiehe Milch- Gewürtz- Speiſe-Gewölbe, u. ſ. f.

Gewölb-Steine, ſeyn beſondere, wie ein Keil geformte Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden ſolche zu den Gewölben gebrauchet, daß ſie deſto feſter ſchlieſſen, und ſolche hurtiger auch mit geringeren Koſten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummſchnäblichten Raub-Vogel, als Adler, Falcken, Habichte, Schuhuh und Eulen ꝛc. mit ihrem Raube oder Aetzung genieſſen, und in ihrem Kropffe ſammlen, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das iſt, ausſpeyen; auſſer deme ſie ſonſten nicht das geringſte zu ſchlagen oder zu fangen geſchickt ſind.

Geworffen, wird von Falcken geſagt; wenn man ſie loß läſſet, ſo ſpricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, ſiehe Roß.

Gewürtze, ſind von gewiſſen ausländiſchen Gewächſen die Wurtzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche ſowohl um der Geſundheit als guten Geſchmacks willen an die Speiſen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beckern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Waſſer gebrannt werden. Die vornehmſten ſind davon: Pfeffer, Jngwer, Nägelein, Zimmet, Cardomomen, Saffran, Muſcaten Blüthen, Muſcaten-Nüſſe ꝛc. Von deren ieden an gehörigen Orte inſonderheit Meldung geſchehen. In einer wohlbeſtalten Haushaltung, da man nicht die Gewürtze einzeln und ſchon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen läſſet, bedienet man ſich gewiſſer in unterſchiedene Fache abgetheilter und mit guten Deckeln verſehenen Schachteln von Holtz oder Blech, um allezeit von der ſelbſt zubereiteten Gewürtz etwas vorräthig darinnen aufzubehalten, welche daher auch Gewürtz-Büchſen heiſſen. Wie denn dergleichen klein zu machen man gantz bequeme Hand-Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Käſtlein verſehen, worein das klein gemahlene Gewürtz fallen kan, ſo ſich über dieſes auch an einen Tiſch, oder wohin man verlanget anſchrauben laſſen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürtz-Mühlen genennet werden, der Ort aber, wo man das Gewürtze theils in gantzen, theils auch einzeln und noch darzu ſchon klar gemacht und zubereitet haben kan, heiſſet ein Gewürtz-Gewölbe.

Geyer iſt ein groſſer Raub-Vogel, welcher ein ſcharffes Geſicht, und ſehr ſtarcken Geruch hat. Es giebt derſelben verſchiedene Arten,

Aschen-Farbe, Castanien-braune und Gold-gelbe, welche seltsamer als die beyden vorhergehenden sind. Die meisten fliegen mehr nach dem Aase, als auf den Raub, und werden daher Roß-Geyer oder Aas-Geyer geheissen. Diejenige, deren Raub in Fischwerck bestehet, werden Fisch-Geyer genannt; diese sind von der Natur mit Pflaumenfedern gleich andern Wasser-Vögeln versehen, und wissen die Fische aus dem Wasser dergestalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern ist. Sie ziehen Herbst-Zeit hier weg. Der Hasen-Geyer, so grösser als der Fisch-Geyer, hat seinen Nahmen daher, weil sein Raub mehrentheils in Hasen bestehet. Der Hüner-Geyer, so auch Hüner-Ahr, Weih, Mülane oder Schwalben-Schwantz genennet wird, raubet sowohl in Höfen, als auf der Weide das junge Geflügel an Hünern, Enten und Gänsen. Er horstet in unsern Landen, brütet drey bis vier Junge aus, ziehet am allererstẽ mit weg, und kömmt auch so bald der Frost vergehet, wieder an. Der Mäuse-Geyer raubet gemeiniglich nur Mäuse und Frösche, wiewohl er auch an denen jungen Hasen und Gevögel nicht geringen Schaden thut. Er horstet auf die Art, wie andere Raub-Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Ort zum andern, als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holtzigten Orte und Gegend, wo Teiche oder Sümpffe anzutreffen, gehorstet, und denn dieselben zufrieren, so machen sich diese Vögel in die ebenen Felder, und fangen die Mäuse weg, fallen auch wohl, wenn sie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der Rittel-Geyer oder Kötel-Geyer, ist wohl der unnützeste unter allen Raub-Vögeln, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen und noch nicht flücke seyenden Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder alten Gemäuere, und fället denen Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen beschwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und komt zu rechter Zeit wieder.

Geyfer-Läzgen, wird dasjenige viereckige oben am Hals etwas ausgeschnittene kleine Flecklein von weiser Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Brust zu binden pfleget, damit der ihm aus dem Munde rinnende Schaum, Geyfer, oder was es sonst darauf von Milch-Speise verschüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln, siehe Karauschen.

Gibitz, suche Kibitz.

Gicht, wird insgemein diejenige Kranckheit genennet, darbey man ein sehr schmertzhafftes Reissen in einigen Gliedmassen des Leibes empfindet, dessen Ursprung einem sehr sauern oder saltzigen und kalckigen Geblüt zugeschrieben wird, und gewöhnlich seinen Auswurff an die Gelencke setzet, sonst aber Schwulst und Entzündung verursachet an denen Orten, wohin dergleichen Materie seinen meisten Trieb hat, eben und eben daher bekommet gedachte Kranckheit den Gon den Gliedmassen, wo sich der beschriebene Zufall ereignet, seine Benennung, und ist entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonogra, wenn es an den Knien, oder Potagra, wenn es an den Füssen empfunden wird: Überhaupt aber heisset man es auch das Zipperlein. Zuweilen zieher der Schmertz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, solches wird auch die fliehende oder reissende Gicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Pockeln ansetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalckige trockene Materie auswerffen, heist man die kalte Gicht. Einige vermeinen, diese schmertzhaffte Kranckheit durch die Sympathie, vermittelst einer Rüben zu vertreiben, indem sie sich ein Geschirr, Erde und eine Rübe zur Hand bringen lassen die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es sey eine Hand oder ein Fuß, in das Geschirr streichen, oder wie es sich nur schicken will, dahinein bringen, die Rüben darein stecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder den Fuß, darinnen der Schmertz, feste eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen gesetzte Rübe oben grüne Blätter austreibet, es vor ein gewisses Merckmahl angenommen wird, daß die Kranckheit von der Zeit nachlassen, und gar vergehen werde. Man pfleget aber diese Arbeit, nemlich eine Gicht-Rübe zusetzen, gemeiniglich bald nach den neuen Mond vorzunehmen, und das Geschirr mit der eingesetzten Rüben, an einen temperirten Ort zu setzen. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieser grossen Beschwerniß abhelffen sehen, es ward der Patient an den Orte, wo der Schmertz sich befand, gleich in den neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Messer geritzet, ein oder mehr Tropffen Bluts in reine Baumwolle gefasset, und diese sofort in eine nicht eben gleich am Weg stehende junge Weide verspündet; Da nun dieser Zapffen in die Weide gehörig verwachsen, und dieses Experiment, ein paar mahl wiederholet worden, verlohre sich ebenfalls die Kranckheit, doch geschahe dieses gleich bey dem ersten Anfall, und ehe sich selbige, so zu reden, recht feste gesetzet.

Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gicht-Rosen, suche Peonien.

Gicke, ist ein von Meßing oder weiß Blech bald eckig bald rund getriebenes Behältniß, so an der oberen Decke mit einem beweglichen Spriegel versehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen absonderlich darzu bereiteten Einsatz mit glühenden Kohlen schieben könne, um sich dessen ausser aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füsse darüber zu wärmen; zu diesem Ende seyn diese nicht nur am obern Deckel, sondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürlein verschlossen, so daß dergleichen von dem Frauenzimmer mit trefflichen Nutzen sich brauchen lassen.

Gier-Bottich, siehe Gähr-Bottich.

Gier-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Giese, siehe Jäse.

Gieß-Becken, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und dergleichen Materie runde verfertigte flache Schale, darein man

man das darzu gehörige Gieß-Kännigen setzet, und sich aus selbigen zu waschen pfleget.

Gieß-Kanne, ist ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhabenes Geschirr, so mit einer Schnautzen und einem Henckel versehen, und mit reinen Wasser angefüllet in das Gieß-Becken gesetzet wird, um sich dessen in bedürffenden Fall zu bedienen.

Gieß-Kanne, ist auch ein Gärtner-Instrument, vermittelst dessen man das aufgegrabene Land Sommers-Zeit mit Wasser zu besprengen pfleget, heist sonsten eigentlich ein Spreng-Krug.

Giftheil, siehe Antora.

Gift, nennet man dasjenige, was den Menschen sowohl als dem Vieh sein Leben verkürtzet, und dessen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befördert. Es wird aber diese Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arsenico, Mercurio u. s. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Spinnen und dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolffswurtz u. a. m. so daß man in die 500. Arten des Giftes zehlen will. Die Merckmahle daran zu erkennen, ob man Gifft bekommen, seyn ein grosses Reissen im Leibe und der Gedärme, starckes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffweh und Schwindel, plötzlicher Eckel vor Essen und Trincken, kalter Angst-Schweiß, Aufschwellung, bleiche Nägel u. s. f. Nach dem Tod wird der Cörper alsbald gelb, und kurtz darauf gantz schwartz. Die Mittel, die man darwider gebrauchet, und sich derer zur Verwahrung gegen selbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, seyn unter vielen andern Milch und Mithridat oder Theriac; auch rühmet man davor nachstehenden Eßig als ein bewehrtes Mittel in Pest-Zeiten, da man nemlich über Angelica, Bibenell, Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Rauten-Knospen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerstehende Sachen guten Eßig giesset, die Krafft darein ziehen lässet, und alsdenn solchen in Nothfall gebrauchet.

Giftiger Thiere Biß, es begiebt sich zuweilen, daß Pferde, Ochsen, Kühe ꝛc. von vergifteten Thieren gestochen oder gebissen werden, geschwellen, und ihnen an dem verletzten Orte grosse Knollen und Beulen auflauffen; ist es an einem Pferde, so nehmet Theriack und guten Wein, temperirts unter einander, und giesserts ihm ein; hat es eine Wiesel gebissen, so nehmet ein Wiesel-Bälglein, und reibet den Schaden wohl damit, so schadet es ihme nicht; vor Ottern- und Schlangen-Biß aber nehmet Hunde-Fett, schmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Eßig in einem Scherben zusammen, und leget es auf die Geschwulst; oder bindet rohes in Eßig gesottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzet worden, so darff man nur den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter in Wein-Eßig zertriebener Seiffen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber waschen; wider anderer giftiger Thiere Bisse aber soll man Dreyfaltigkeits-Blumen oder sogenannte Stieffmütterlein nehmen, solche mit Kraut und Blumen im Wasser sieden, und dem Vieh fein warm auflegen; dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut, wie auch mit der Schwalben-Wurtzel oder groß Schwalben-Kraut thun kan.

Gifft-Wende oder Gifft-Wurtzel, siehe Schwalben-Wurtzel.

Gilblichen, suche Karauschen.

Gilgen, siehe Lilien.

Gimpel, suche Blutfinck.

Ginst, Geneste, Genister, Genster oder Ginster, Pfriemen-Kraut, ist ein Gewächse, wovon man unterschiedene Gattungen hat. Der wilde oder gemeine Ginst, welcher auch einiger Orten Küh- oder Kühn-Schroten, an andern aber Grienitzsch genennet wird, wächßt gerne auf sandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in grosser Menge, sauget aber das Erdreich aus, und benimt denen nahstehenden Bäumen alle Krafft und Nahrung, dennmet auch so sehr, daß wenig oder gar kein Wiederwuchs darneben aufkommen kan. Er treibet lange, dünne, holtzigte, grüne Stengel, wie Gerten oder Ruthen Manns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, so bisweilen weit ausgebreitet stehen, und einzeln wechselsweise stehende länglichte und dunckelgrüne Blätter, fast wie der Flachs haben, welche aber nicht eher, als wenn dieses Gewächse blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen sind Gold-gelb, lieblich anzusehen, und ihrer Gestalt nach fast wie die Erbsen-Blüthen; diesen folgen kleine rauhe anfänglich grüne, nachgehends aber, wenn sie zeitig worden, schwartze Schötlein, worinnen etliche harte, breite und röthlichte Saamkörner stecken, welche kleiner als Linsen sind, und kleinen Nieren gleich sehen. Die Schaafe und Hasen nagen Winters-Zeit gerne an diesem Gewächse. Die Blumen ehe sie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und dahero auch von einigen Teutsche Capern genennet. Der Spanische Ginst hat eine ziemlich harte und holtzigte Wurtzel, samt einem dergleichen Stengel, welcher, so er alt wird, fast einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verschiedene Aeste sich ausbreitet, aus welchen grüne runde Rüthlein hervor schossen, so an denen Seiten mit gar wenigen, und iedesmahl paarweiß gegen einander stehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln besetzet sind; oben tragen sie gelbe wohlriechende Blumen, aus diesen erwachsen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und schwartzen Saamen in sich halten, durch welchen sie vermehret und fortgepflantzet werden. Der weisse Ginst kan wegen seiner Grösse und übrigen Wachsthums gar wohl vor einen Baum passiren. Er hat eine harte und holtzigte Wurtzel, einen Aschen-farben Stamm, und viel in einander verwirrte bleich-grüne Aeste. Die daraus sprossende subtile und spitzige Rüthlein,

so fast einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Raute, und dabey sehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber gantz weiß sind; diese blühen den gantzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meistens zwey Saam-Körnlein liegen, so rund, hart, glatt, und dunckel-grüner Farbe sind. So wohl dieser weisse, als der Spanische Ginst erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heissen Sommer dann und wann begossen seyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Körner eine harte Schale oder Häutlein haben, so muß man dieselben etwas eröffnen, und ins Wasser legen, sonst werden sie schwerlich fortkommen, oder doch wenigstens sehr lange zurücke bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginst mit gelben Blumen, dessen Ruthen und Zweige mit vielen kleinen, harten und spitzigen Dörnern oder Stacheln besetzt sind, welche so bunt durch einander gehen, daß das Gewächs davon ein seltsames Ansehen gewinnet; er wird deswegen Scorpion-Pfriemen genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Zu denen vorigen Ginstern oder Pfriemen werden auch die Erd-Pfriemen gerechnet, welche eine lange holtzigte Wurtzel, schmale, runde Stengelein, welche fast den Binsen gleich kommen, und grüne aus lauter Geleucken bestehende Blätter hat, so an beyden Seiten, wie Flitsch-Pfeile gefiedert sind. An denen Stengeln stehen dicke, geährte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schötlein folgen, so voll runder, schwartzer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken sind. Im Winter wollen alle diese fremde Ginst-Gewächse bey denen andern Schirm-Gewächsen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behörig gewartet seyn.

Gips, siehe Gyps.

Girgelen, werden von denen Schweitzern die Zucker-Wurtzeln genennet. Siehe Zucker-Wurtzel.

Girtwurtz, suche Stabwurtz.

Gitter, siehe Gatter.

Gitter-Bette, ist eine Art kleiner höltzerner Kinder-Betten, so an den Seiten mit Gitter-Wänden und Thieren versehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachtes nicht leicht heraus fallen können.

Glas, ist ein harter, durchsichtiger, aus Asche, (Pot-Asche) wohl gewaschenen weissen Sand, oder weissen glantzenden Kieselsteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Saltz ꝛc. durch die Kunst verfertigter Cörper, welcher durch das Feuer so weich gemacht wird, daß man daraus unzählige sowohl zum nützlichen als zierlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefässe bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen sind allerhand Arten Trinck-Gläser, Wein- und Kelch-Gläser, Brantewein-Gläser, Bier-Gläser, Paß-Gläser, Artzney-Gläser, Verier-Gläser, Glas-Krüge, Krüge und Becher, Willkomme, Recipienten, Kolben, Scheide-Kölbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläser, Wasser-Waagen, Reibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glocken die jungen frühen Gewächse wider die rauhe Lufft damit zu bedecken. Zucker-Gläser, Flaschen, Spritz-Gläser, Trichter, Schall-Gläser, Bouteillen, Sattel-Flaschen, Glas-Heber, Schröpff-Köpffe, Spiegel, Kugeln und Fenster-Scheiben, als: grosse Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spiegel-Scheiben, Bruck-Kuchen, achtzehenhundertige und zweytausendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Maßiv-Stänglein ꝛc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eisen giebt rothe, Zinn weisse, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, so schön als ein Schmaragd u. s. f. gefärbet, auch mit Oel-Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Bilder und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplatz aller Profeßionen, Künste und Handwercker p. m. 621. ferner nachgeschlagen werden kan. Es ist aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber leider! verlohren gegangenen herrlichen Wissenschafft, dergleichen Kunst-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen schöne Uberbleibsel findet. So wird es auch auf gar künstliche Weise geschliffen, und mit sehr guten Nutzen, sonderlich wegen des Gesichtes gebrauchet, worzu nicht nur *Carteſius*, *Hevelius* und andere mehr, sondern auch zu unsern Zeiten vornemlich Hertel, in einem eigenen Buch durch einen kurtzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmste Kunst Glas zu machen bestehet hauptsächlich in den Gebrauch des Löth-Saltzes, welches man ehedem nur allein zu Murano in der Venetianischen Glas-Fabric zu gebrauchen gewust, wodurch das Glas den feinsten Crystall ähnlich gemacht werden kan. Dieses Löth-Saltz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Asche eines gewissen Krautes, welche zum theil aus Syrien, theils aus Franckreich gebracht wird, darunter aber die Syrische oder Orientalische vor die beste gehalten wird, eine Lauge, wie die Seiffensieder etwa ihren Capitul machen, läßet dieselbe sich setzen, daß sie klar werde, siedet selbige hernach in einem Kessel bis alle Feuchtigkeit eingesotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibet, welches das Löth-Saltz genennet wird. Von diesem Löth-Saltz nimmt man einen Theil, und vom weissen zu Pulver gestossenen Kieselsteinen, oder auf das reineste gewaschenen Sand zwey Theil, und ein wenig Manganeſe nach des Meisters Gutdüncken. Dieses wohl unter einander vermischet, und in einem Reverbevier- oder Calcinir-Ofen gesetzet, und in einem Klumpen zusammen geschmeltzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das schönste bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man sie in dem Glas-Ofen setzet, und wenn sie zergangen nach seinen Verlangen daraus verfertiget was man will. Jo. Kunckel in seiner vollkommenen Glas-

macher-Kunſt weiſet p. m. 347. eine kurtze und überaus nützliche Manier an, wie man die beſten Saltze, welche die Glasmacher zu ihren feinſten Gut vonnöthen haben, eben ſo ſchön und noch reiner als das oberwehnte weit hergebrachte Löth-Saltz mit wenigen Koſten aus einer ieglichen Aſche in Menge erlangen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht ſoll zu des Kayſers Tiberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der daſſelbe ſo zu temperiren gewuſt, daß es nicht zerbrechlich geweſen, ſondern ſo gar durch Hämmer hat tractiret werden können, deſſen Fabric aber bald zerſtöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianiſche Glas vor allen den Vorzug, und war von beſonderer Koſtbarkeit, iezo aber da in den Böhmiſchen, Preuſiſchen, Heßiſchen, wie auch unſerern Sächſiſchen Glas-Hütten ſolches eben ſo ſchön gemachet, ja von unſern Teutſchen Glas-Schneidern weit künſtlicher geſchliffen wird, ſo iſt auch nunmehro deſſen Preiß nicht mehr ſo koſtbar.

Glas, heißt inſonderheit ein zum Trincken verfertigtes Gefäſe, welches ſowohl, ſeiner verſchiedenen Geſtalt als Gebrauch nach, auch verſchiedene Nahmen bekommt. Solche Gläſer werden entweder geſchliffen oder von den Glas-Schneidern allerhand Zierathen, Figuren und Sinnbilder auf eine künſtliche Art darein geſchnitten, indem ſie auf die Schärffe eines an einer Grille befeſtigten küpffernen Rädleins den feinſten Schmergel ſtreichen, und anfangs die verlangte Figur damit einſchneiden, hernach aber dasjenige, was durchſcheinen und glänzen ſoll mit einem bleyernen Rade poliren. Je feiner nun die geſchnittene Arbeit werden ſoll, deſto kleiner müſſen auch die darzu benöthigte Räder ſeyn.

Glas-Bürſte oder Käumer, iſt ein an beyden Enden mit ſtarcken Borſten in die Rundung herum eingeſchlagener etwas langer zuſammen gedrehet er Drat, vermittelſt deſſen die Flaſchen und Gläſer ſich inwendig wohl reine machen laſſen.

Glas-Haus, iſt eine kleine Art von einem Gewächs-Hauſe, worinnen die Wärme der Sonnen zum Nutzen der ausländiſchen Bäume und Gewächſe durch Hülffe der Glas-Fenſter vermehret, die krancken Stücken in der Orangerie durch fleißige Wartung curiret: Auch die Saamen und jungen Gewächſe durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und in ihrem Wachsthum befördert werden. Man pfleget dergleichen entweder als Flügel-Gebäude auf beyden Seiten eines Gewächs-Hauſes anzubringen, und aus dieſem, um der benöthigten Communication willen, Thüren hinein gehen zu laſſen, (da ſie denn insgemein Glas-Caſſen genennet werden) oder aber alleine zu bauen. Es ſeye nun welche Art es wolle, ſo muß die vordere Seite juſt gegen Mittag ſehen, damit die Sonne dieſelbige wohl beſcheinen könne; auf daß aber auch die Sonne ihre rechte Würckung haben möge, ſo müſſen die Fenſter ſchräg ſtehen, und von hübſchen groſſen Glas-Tafeln ſeyn zu deren Bedeckung man zu Zeit eines Schloſſen- oder Hagel-Wetters, Decken und Tücher in Bereitſchafft haben muß, weil in Ermanglung derſelben die Glas-Fenſter übel würden zugerichtet werden. Inwendig werden Stuffenweiſe Stellagen von Holtz und Bretern gemacht, damit man nach Erfordern eine gute Quantität von Töpffen und Scherben hinein ſetzen könne; unten aber, wo die Fenſter aufſtehen, müſſen ordentliche mit Pfoſten eingefangene Rabatten von gutem Erdreich anzutreffen ſeyn, ſolche zu Herfürbringung frühzeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen. Endlich müſſen dieſe Glas-Häuſer ebenfalls mit ihren Oefen verſehen, und bey Einfallung einer denen darinnen befindlichen Gewächſen nachtheiligen Witterung behörig geheitzet werden.

Glas-Hütte, heißt dasjenige Gebäude, worinnen das Glas verfertiget wird, und alle zum Glasmachen gehörige Oefen und andere Gelegenheiten anzutreffen ſind. Der Oefen findet man, obſchon einige nur zwey etliche aber gar nur einen gebrauchen, insgemein dreyerley darinnen. 1) Iſt der Calcinir-Ofen, in welchem auf einem erhöheten Roſt die Kohlen liegen, derer Flammen den gantzen Ofen beſtreichen, der ſchwartze Rauch aber, welcher über der Ofen-Fläche ſchwebet, zu dem Ofenloch hinaus ſtürtzet. In dieſem wird die Fritte oder das rohe Metall-Glas zubereitet, und wenn ſie zur Gnüge calcinirt, von dem Gieſſer aus dieſem Ofen genommen, und wenn ſie erkaltet, zum benöthigten Gebrauch aufgehoben: Der 2) iſt der Schmeltz- oder Werck-Ofen, in welchem die Tiegel oder Töpffe geſetzet werden, und iſt die Anzahl der Töpffe ie nach der Zahl der gemachten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit nemlich ein ieder Arbeiter einen Topff voll des gereinigten Metalls habe, welches ſchon zur Arbeit taugt, den andern Topff aber zum Metall reinigen, indem er in der Arbeit iſt. Dieſer Ofen iſt in zwey Theile abgetheilet, davon der untere Theil die Töpffe vom Heerd abſondert; dieſer hat in der Mitten des Heerds ein rundes Loch, welches mit eiſernen Stäben beleget iſt, die vierzehen oder mehr Zoll dick ſind, und durch welche die Flamme gehet, die von dem obern Ziegel-Gewölbe wieder auf die Töpffe zurücke ſchläget. Der dritte Ofen, welcher der Kühl-Ofen genennet wird, dienet darzu, daß man darinnen die verfertigten gläſernen Gefäſſe wieder erwarmen und folgends abkühlen läſſet; er hat aber ſeinen Nahmen daher, weil die Hitze in ſelbigem nicht ſo grauſam, als in den beyden andern Oefen iſt. Wer ein mehrers von der Beſchaffenheit und Anrichtung dieſer gedachten Oefen verlanget, kan hievon Joh. Kunckels vollkommene Glasmacher-Kunſt, und zwar p. m 328. nachſchlagen. Ferner ſind bey der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werckſtatt, worinnen deſſen Machine ꝛc. und die Glas-Kammer oder das Magazin, wo das gemachte Glas verwahret wird. Weil die Glas-Hütten in kurtzer Zeit groſſe Gehölze wegfreſſen, und dadurch nicht nur viele leere und abgetriebene wüſte Flecken verurſachen, ſondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verſcheuchen, ſo iſt, in vielen Ländern, dergleichen ohne Conceſſion aufzurichten verboten. Am füglichſten

und nützlichsten läst sich eine Glas-Hütte anlegen, wo grosse weitläufftige Heiden und Wälder sind, da sowohl an Bau- und Brenn- als andern Holtz ein so grosser Uberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugsame Bezahlung davor haben kan, und sonsten mit dem Holtze nichts anders vorzunehmen weiß, sonderlich wenn an solchen Orten rauhe knorrigte Gebüsche zu schonen Feldern und Wiesen gemachet und abgeräumet werden. Es sind aber dabey folgende Erinnerungen zu mercken: Daß 1) das Holtz, so jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewiesen, keineswegs aber denen Glasmachern, eigenes Gefallens ohne Anweisung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holtz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende gespalten, sondern bis auf die Gipffel aufgearbeitet; 4) das gewöhnliche Klaffter-Maas gehalten; 5) keine sonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nutz-Holtz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgesondert; 7) zu dem wöchentlichen Dörr-Holtz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergönstiget, ihnen nichts als dürres Holtz, und das sonst nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Roder, welche sie zu ihrer Nothdurfft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemessen und richtig versteinet; 9) mit der Hut und Weide, so ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefüget; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aufsicht genommen; 12) das Holtz, so sonst zu nutzen, nicht veräschert; 13) von den Aescherern oder Aschenbrennern, wegen besorgender Feuers-Brunst, und dahero entstehenden Schaden, genugsame Caution geleistet, und 14) dahin gesehen werden mögen, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäschert, sondern dasselbige iedesmahl Frühling- und Herbst-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß solche, wenn sie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Absetzen damit fortgefahren werden, so lange der Schmeltz- oder Werck-Ofen halten will, welcher selten über sechs Monat zu dauren pflegt. So bald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedüncken in dem Topffe oder Schmeltz-Tiegel genugsam zergangen, und zu einer schönen hellen und reinen Massa worden, welche sich coaguliret, so nimmt der Glasmacher eine eiserne Röhre mit einem höltzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tieff, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setzet als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwinget es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder [illegible] kleinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an dem Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Kebhüner-Kraut genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauern wächset, hat einen haarigen, röthlichten oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungen der Leber und des Miltzes, und sind eine treffliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen Glas-Kraut bekommen.

Glatt-Eis, heißt man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich, wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen, und währenden solchen Glatt-Eisens keine Winde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glatt-Eis abwerffen, als welches das einige Hülffs-Mittel wider dieses Unheil ist.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelst eines runden Glases oder Gerbe-Stuhles eine Sache planiret und spiegelnd glatt gerieben wird; also pfleate man ehemahlen wohl statt der Rolle oder Platte die weiß gewaschene Wäsche von klaren Zeuge dergestalt mit einer runden Kugel von Glas glätzend zu reiben, wie auch das Papier, so bunt gefärbet, glatt zu machen.

Gleden, wenn die Schnitter fünff bis sechs Hand voll geschnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, so nennet man solches einiger Orten, eine Glede, an andern aber, ein Gänsgen; etliche solche Gänsgen oder Gleden bey dem Aufsammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder Glette, ist nichts anders als eine calcinirte Bley-Schlacke, welche entstehet, wenn

wenn das Gold und Silber durch den Zuſatz des Bleyes gereiniget wird, und pfleget man ſie ihrer Farbe und Güte nach in Gold- und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beſte, ſiehet wegen des ſtarcken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus; die Silber-Glete aber, welche geringer iſt, bleich oder weiß. In der Medicin braucht man die Gold-Glete mit Nuß-Oel vermiſcht zum kühlen und abheilen, und ſoll, wenn bey den Kindern die Pocken, indem ſie abheilen, mit dergleichen Sälbgen beſtrichen werden, ſolche keine Gruben oder Narben hinter ſich laſſen; ein Clyſtir aus Silber-Glet, Eßig, ein wenig Armeniſchen Bolus, Roſen-Waſſer und Nuß-Oel, ſtillet die rothe Ruhr oder das Durchlauff; gepülverte Glete und Bleyweiß in zerlaſſen Gänſe-Schmaltz gemiſchet, und Roſen-Waſſer darunter gethan, iſt eine gute Pomade vor das Geſichte, um ſolches ſauber und glatt zu machen. Auſſer dieſen wird die geringe Glete auch zur Glaſur genommen, und von den Töpffern vielfältig gebrauchet. Ingleichen iſt nicht unbekannt, daß einige Gewiſſen-loſe Leute damit die ſchlechten ſauren Weine zu verſüſſen pflegen, welche aber denen, ſo dergleichen trincken an der Geſundheit höchſt nachtheilig, und offt den Tod nach ſich ziehen.

Glied, iſt ein gemeiniglich länglicht- zuweilen aber auch gantz runder Ring, deren viele in einander geſchloſſen eine Kette formiren.

Glied wird auch das Stücke, ſo zwiſchen zweyen Gelencken, Knoten oder Abſätzen an einem Stengel, Rohr oder Korn-Halm iſt, genennet.

Glieder ſchwinden, ſiehe Schwinden der Pferde.

Glied-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches breite, lange, ſpitzig zu gehende, grün-weiſſe Blätter, lange eckigte, knöpffige Stengel, und ſchöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächſet an ſteinigen trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, ſie ſeyen gehauen, geſtochen oder geſchoſſen, Schlangen-Biſſe, Geſchwüre ꝛc. iſt gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geſchwinde, wenn man nur die friſchen Blätter überlegt, ſo kan man auch mit dem davon gemachten Fußbad die Roſe (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

Glied-Waſſer, heißt das wäſſerigte Geblüte, ſo aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geſchwüren der Pferde zu rinnen pfleget. Es iſt dieſes ein böſer Zuſtand, denn es ſchwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, ſonderlich wenn in den Gelencken und Gliedern ein gelblichtes Glied-Waſſer ſich befindet. Dieſem Ubel bey Zeiten abzuhelffen, und das Glied-Waſſer zu verſtillen, nehmet Alaun, Silber-Glette, und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pülvert alles zuſammen gantz klein, thut es in die Wunden, laſſet es ſo lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von ſich ſelbſten heraus fällt, das füllet mit friſchem wieder aus, alſo, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch aufthut, vielweniger darein greiffet, bis das Glied-Waſſer ſich verſtillet. Oder: nehmet Heydniſch Wund-Kraut, ſiedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waſchet alsdenn iederzeit warm die Wunden damit. Oder: pulveriſirten weiſſen Hunds-Koth, oder zu Pulver geſtoſſene Krebs-Augen in den Schaden geſtreuet, oder Lein-Oel warm übergelegt, verſtillet das Glied-Waſſer und heilet auch gar bald.

Glocke, iſt ein meßing Inſtrument beſtehend aus einem hohlen an einem Ende offenen, am anderen aber ſpitzig zugehenden und daſelbſt geſchloſſenen Rohr, darein ſich ein auf gleiche Art geſchmiedet rundes Eiſen ſchicket; an dem offenen Ende kan es vermittelſt eines Vorſteckers durch einen beweglichen Theil geſchloſſen werden. An dieſem Theil iſt hinten eine gute Holtz-Schraube eingegoſſen, daß man dieſe Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einſchrauben könne. Wenn nun dieſe Glocke dergeſtalt feſt gemachet, wird das darein ſich ſchickende Eiſen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieſes an den eingeſchraubten hinteren Theil durch den Vorſtecker befeſtiget, und alsdenn können Manchetten, oder andere Tuten über dieſe Glocke gezogen und damit ausgeſtoſſen werden, ſo daß dieſes Inſtrument an dergleichen Wäſche eben dasjenige verrichtet, was ſonſt die bekannte Platte bey anderer klaren Wäſche zu wege bringt, daß ſie nemlich dadurch ſtarr, glatt und anſehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) iſt ein gläſernes unten weit und offenes, oben aber ſpitzig zugehendes Gefäſſe in Geſtalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen, und andere zarte frühe Gewächſe wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befordern pflegt.

Glocken werden auch die Blumen einiger Gewächſe genennet, welche die Geſtalt der Glocken haben. Inſonderheit heiſſet man eine gewiſſe Art Glocken-Blumen, weil ſie vor andern wie Glocken ausſehen, und ſind von allerhand Farbe und Groſſe: Denn es giebt lichtblaue und weiſſe, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckt- und gewäſſert-gelbe, auch weiſſe, welche theils einfach, theils gefüllt ſind. Die einfache Glocken-Blume beſtehet aus ſechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, faſt eines halben Fingers lang, iſt gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die Kleine aber iſt von der Groſſen nicht viel unterſchieden, als daß ſie kleiner; die gelbe gewäſſerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden auſſer der Farbe nichts beſonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen ſind viererley Gattungen, nemlich drey groſſe und eine kleine. Die Groſſen werden alſo unterſchieden: Die erſte Sorte kommt in der Blume mit der groſſen gelben Narciſſe ziemlich überein, wiewohl dieſe einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uberfluß der Blätter ſpringet dieſe Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber beſtehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern ſtecket, welches dieſe Blumen

sehr angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine, bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Becher, so mit andern Blättern gefüllet, sich befindet, welches sehr wohl anzusehen ist. Diese Blumen erfordern insgesamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hinscheinen kan, und müssen in solches Erdreich, wie man zu den Küchen-Kräutern braucht, nur vier quer Finger tieff, und eine halbe Spanne weit von einander gesetzet werden. Alle drey Jahr kan man sie ausnehmen, und die junge Brut davon ablösen und absondern. Weil auch das viele Wasser und der Schnee ihnen leicht schädlich ist, so muß man die Knöpffe mit Karten-Papier, oder sonst mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begiessen sich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Gluck-Henne, heisset eine alte Henne, welche, wenn sie gebrütet und ihre Küchlein führet, eine neue gluchzende Stimme annimt, und dieselben damit locket. Von diesem Gluchzen wird sie eine Gluck-Henne genennet.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewisse Art einer Wurtzel genennet, welche einer kleinen halbgeschlossenen Kindes-Hand ähnlich siehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag diese in den abergläubischen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man sich traumen lassen, daß derjenige, welcher dergleichen bey sich trage in allen seinen Unternehmungen glücklich sey.

Gnaden-Jagd ist, wenn aus besondern gutem Willen einem in des andern Wild-Bahn zu jagen verstattet wird. Hierüber pflegt gemeiniglich auf Seiten des Verleihers eine schrifftliche Concession ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weise, wie die Jagden angestellet werden sollen, ingleichen der Ort und Districk, in welchem die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, sondern auch die Zeit, mit der Clausul, daß er sich vorbehielte, solches nach Gefallen wieder zurücke zu nehmen, nicht weniger die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedrucket wird. Derjenige dem die Gnaden-Jagd verstattet worden, muß dagegen einen Revers ausstellen, daß er die Gelegenheit des Forsts und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit desselben handhaben und zum besten versehen; die Marck- oder Mahl- und Gräntz-Steine in Wesen erhalten, aus dem Zulassen solches Jagens an bestimmten Oertern ietzo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch ausserhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor sich, noch durch seine Diener oder die Seinigen in den herrschafftlichen Forst greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verstatten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig seye, dieses Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, sich wieder zu begeben ꝛc. und was etwa sonsten noch für Puncten in dergleichen Reversen ausgemachet zu werden pflegen. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugendenn[illegible] worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und schwartzen Wildprets als der Hirsche, wilden Schweine ꝛc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonsten der bekannten Rechts-Regul nach, dem, so das mehrere erlaubet, das welches weniger ist nicht verwehret werden mag: Denn bey dieser Jagd-Materie leidet diese Regel ihren besondern Abfall, sintemahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine iede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Hasen zu reiten und zu baitzen, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reiter sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden-Jagd kan sich einer so lange anmassen als sie der Forst-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läßt aber jener, nachdem dieser die Gnaden-Jagd revocirt, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Maintenirung derer Jagd- und Forst-Gerechtsame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd abstehet.

Gnaden-Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalber angewiesene Einkünffte ein halbes- oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein gantzes Jahr annoch geniessen dürffen.

Göglet, suche Buch-Fincke.

Göhrig, siehe Gehrig.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreineste Metall, es rostet und schmutzet dahero gar nicht, laufft auch nicht an, ist sehr zähe, und kan weder durch Feuer noch Scheide-Wasser verzehret werden. Es lässet sich theils pur und gediegen in den Ertz-Gruben, wie auch in gewissen Flüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen auch anderen Silber- und Kupffer-Ertzen gewonnen. Die Flüsse so deshalber berühmt, daß sie Gold-Körner führen seyn in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchen die sogenannte Gold-Küste sich befindet u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Peruanischen und Ungarische Bergwercke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art; aus den allerfeinsten wird der Drath, und zwar aus ein drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen; so machet man auch aus selbigen den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stückereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe

Metall

Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400. Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seite silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesen Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbeqvemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschaben, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es machet ein gut frölig Geblüt.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren iedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blätlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichet sich, der Gestalt nach, fast der gelben Romischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe gläntzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche tragen auch bleich-gelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tieff eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Goldon Leber-Kraut siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, ingleichen bey Stettin in frischen Haff in Menge gefangen werden. Dieser Fisch ist schuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meistens geräuchert und also verführet, ist kein gar zu gesundes Essen, doch wenn man sich dessen zur Abwechselung einmahl bedienen will, weichet man ihn vorhero ein, und kochet ihn alsdenn, wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig aussiehet.

Gold-Gewicht, siehe Gewicht.

Gold-Hähnlein, ist ein kleiner Vogel, welcher am Leibe Oliven-farb, fast wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlicht ist, auf dem Kopffe ein Pomerantzen-farbes Krönlein, oder Bläßgen in der Grösse eines Gersten-Korns, und auf den Fittigen Gold-gelbe und melirte Federn hat. Er suchet seine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in stäter Bewegung, wie die Schwartz-Meisse; hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und bringet binnen zwölff bis vierzehen Tagen vier bis fünff Junge aus, ziehet auch alle Herbst mit andern Vögeln, und zwar am allerspätesten hinweg. Man hält ihn nebst dem Schnee- oder Zaun-König vor den kleinsten unter allen Vögeln.

Gold-Käfer, siehe Käfer.

Gold-Waage, suche Waage.

Gold-Wiesen-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Gold-Wurtzel, suche Affodillen.

Gorgentine, siehe Schnür-Brust.

Gorl, ist eine gewisse Art eines starcken runden gedreheten Fadens, dessen man sich zu Auszierung allerley Nähderwercke bedienet; insonderheit heisset man absonderliche Spitzen daher Gorl-Spitzen, worinnen nemlich die Blumen an statt eines Spitzen-Bändgens mit dergleichen Gorl umleget, oder davon formiret, von innen aber mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet seyn.

Gosse, wird dasjenige Gerinne genennet, daselbst auf der Gasse oder auf einem andern gepflasterten Wege, das vom Regen oder sonst zusamen gelauffene Wasser, vermittelst des Falles und abhangenden Bodens seinen Ablauff hat.

Goß-Stein, Guß-Stein, aber ist ein kleiner ausgehauener steinerner Trog, aus welchen ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geschüttete Wasser dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet sich dessen gemeiniglich in den Küchen, so in den obern Stockwercken eines Hauses sich befinden, damit das Spielig und anderes unreines Wasser nicht erst besonders über einem und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darff, sondern dahinein ausgossen von selbst herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spielig sich befindenden Unraths an Knochen, Scheuerwischen und dergleichen das Rohr an dem Goß-Steine nicht etwa verstopffet werden, und sonderlich Winters-Zeit um so viel eher einfrieren könne, soll in dem Goß-Steine selbst die Oeffnung der Röhre mit einem engen Drath-Gitter versehen seyn, daß dergleichen sowohl, als auch manchesmahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Löffeln, Messern u. s. f. bey dem Ausgiessen eines Gefässes darein fallen, sondern im Goß-Steine zurücke bleiben möge.

Gottes-Gnade, Gicht-Kraut, s. Storch-Schnabel.

Gottes-Kuh, Immer-Kuh, heißt an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewissen Gute hafftende Kuh, welche der Besitzer desselben nicht ablösen kan, sondern als eisern alljährlich mit einem gesetzten Zinß der Kirche vergülten muß.

Gottheil, siehe Braunelle.

Graben, ist eine Garten-Arbeit, von welcher unter dem Wort Umgraben ein mehrers.

Grab-Scheit, Grab-Eisen oder Spade, ist ein Werckzeug, so einem Land-Mann und Gärtner unumgänglich nöthig ist. Es ist solches nach Ausweiß der Figur 1. Tab. IV. entweder aus einem gantzen Stücke Holtz, mit einem

starcken hölzernen Stiel oder Krücke gemacht, und fornen mit einem runden geschärfften Eisen beschlagen, oder aber das Theil, womit man gräbt, gantz eisern und eckigt gemacht, und in die Dille ein starcker hölzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2. gestossen. Sie werden dem Lands-Gebrauch nach, auf unterschiedliche Arten, bald breiter, bald schmäler gemacht, und dienen hauptsächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen Gräben in Feldern und Wiesen, und Baum-Löcher in Obst-Gärten damit zu machen, die grossen Beete, Rabatten und Felder damit umzugraben, denen Teichen und Canälen ihre gehörige Tieffe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm, zum Dienst des Gartens damit umzustechen, und den Leimen zum Ziegelstreichen und anderer Weller- und Kleib-Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

Gra de Tour, ist eine Art einfärbigen seidenen Zeuges, von gedreheten runden Faden, der nicht so breit und fein, als der *Ferezzin*, und wird zu mancherley Auskleidung gebrauchet.

Grad-Sparren, siehe Sparren.

Graben, sind etwas breite und nach erfordernden Umständen gemachte Vertieffungen in den sonst ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Strassen und andern Wegen gelegenen Feldern und Wiesen eine nothwendige Sache, und werden an diesen Orten deswegen angeleget damit nicht auf die besäete Felder oder daran liegende Wiesen aus- und solche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf sehr flach und eben liegenden Aeckern und sumpffigen Wiesen Gräben machen, damit das übrige Gewässer und Feuchtigkeit entweder darinnen stocken oder auch verlauffen könne. Dergleichen Gräben sollen alle Jahr im Februario oder Martio, so bald man wegen des Frostes dazu kan, gehoben, das ist, geräumet und ausgeworffen, oder sonst nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu mercken, daß an Gräntz-Gräben der Aufwurff auf diejenige Seite kommen müsse, dem der Graben und das daran stossende Stücke Land gehöret. Ist aber der Graben gemeinschafftlich, so wird er auch von beyden Theilen gehoben, und der Aufwurff auf beyde Seiten gleich gemacht.

Graffen, werden von einigen, die bey dem Seucken in denen Wein-Gebürgen gemachte Gruben genennet. Suche Seuck-Gruben.

Grän oder Gren, ist nach dem Gold-Gewichte der zwölffte Theil eines Caraths; nach dem Silber-Gewicht der achtzehende Theil eines Lothes; und, nach dem bey denen Müntz-Meistern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwantzigste Theil eines Pfennig-Gewichts; bey allen diesen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigste Theil einer Marck.

Grantze, und die davon abstammende Wörter suche unter Grentze.

Gräserey, bestehet in solchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachsen, aber nicht füglich mit der Sense abzuhauen sind, sondern mit der Sichel abgeschnitten werden müssen; als da sind Garten, Rander an Büschen, Brahnen und Wiesen, Damme, Feld-Raine und Holtzungen, worzu noch die Gräserey, oder vielmehr das Jäten und Ausrauffen des Unkrautes auf denen Getraid-Hirsen-Möhren-Kraut-Rüben- und Lein-Feldern, gehöret. Nach welchen Umständen denn ein anders die Feld-Gräserey, welche im Winter-Getraide nicht länger, als bis alt Philippi Jacobi statt hat; ein anders die Holtz-Gräserey, und wieder ein anders die Gräserey auf Wiesen-Rändern, Dämmen und dergleichen ist.

Graslein oder Meer-Zeißlein, ist ein Vogel von unvergleichlich schöner Farbe, welche aber, wie bey denen Häufflingen geschiehet, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, sondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von zweyerley Grösse, deren Unterschied iedoch nicht groß, sondern offt mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken ist. Beydes die grössern und die kleinern, doch diese noch mehr, als jene, sind an der Brust schön roth, welches um so viel anmuhtiger läßt, weil solche rothe Federlein mit weissen eingefaßt zu seyn scheinen; die Kehle ist schwartz, eben so wie bey denen Zeisigen oder Zeißlein, davon sie auch den Nahmen Meer-Zeißlein mögen bekommen haben: Wo das roth aufhöret, fangen weisse Federn an, welche sich bis hinunter zu dem Schwantz erstrecken, und an beyden Seiten mit schwartzsprenglichen Streiffen umfangen sind, am Kopff und Rücken sind sie dunckelgrau, mit sehr wenig bräunlichten Federn vermischet, und die Flügel sind gleicher Farbe; gantz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwantz anfänget, kommen etwas weißlichte Federn, doch nicht so weiß, als die so gleich gegenüber untenher sich finden. Am Kopff sind sie an dem Ort, wo die Stieglitze roth sind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch trefflich schön roth, so zu ihrem am dicksten Orte gelben, und fornen hinaus schwärtzlichten Schnabel sehr wohl stehet. Die Weiblein von der grossen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopff, sowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an statt dessen ein gelblichtes Flecklein, und in solcher Farbe verändern sich auch die andern, wann sie eine Zeit lang im Keficht stehen; an der Brust aber siehet man bey denen Weiblein, nichts rothes, sondern derselbige Platz ist weiß und rothtüpplicht. Die Leibes Grösse ist wie ein Zeisig, doch sehen sie, weil sie einen längern Schwantz haben, länger, als dieselben aus, wiewohl auch die von der grössern Art etwas grösser und an der Brust dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwantze nach allerdings denen Zeisigen gleich gestaltet sind. Dieser Vogel hat kurtze Füsse; solche sind, wenn man sie fänget, kohlschwartz, sie werden aber, wie bey allen Vögeln, die schwartze Füsse haben, geschiehet, im Vogel-Haus je mehr und mehr weißlicht, und ist daran sogleich zu kennen, ob der Vogel schon lang oder erst neu gefangen sey. Er hat keinen Gesang, und ist als ein fremder Vogel in unsern Landen nicht alle Jahre zu sehen; manche Jahre aber kommt er in unzählicher Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Heerden und mit Leim gefangen:

Denn

Denn sie halten dermassen eiferig zusammen, daß keiner von der Schaar sich trennen lässet, sondern wo eines, das etwan voran flieget, hin will, da folget sobalden der gantze Hauffen hinnach; und ist also zwischen diesem Vogel und dem Fincken ein sehr grosser Unterscheid hierinnen: Denn wenn der Fincken sehr viele, ja wohl etliche hundert oder tausend, auf einem Feld versammlet sind, und man wirffet mit einem Stein unter sie so bleiben selbige nicht beysammen, sondern fliegen einer dort der andere da hinaus. Wenn die Gräßlein hiesiger Landen durchstreichen, so geschiehet solches im October und November; Mitten im Monat Januario aber, kommen sie mit so grossen Hauffen wieder zurücke, als sie im October und November durchgestrichen sind, bis sie im Februario ihren Wieder-Strich beschliessen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Erlen- und allerhand andern Baum-Saamen, im Vogelbauer aber lassen sie sich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil sie bey diesem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten sie ihre Schönheit nicht denn da sie anfänglich auf die Art, wie die Hänfflinge an der Brust und am Kopff vortrefflich roth sind, werden sie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe sie sich vermauset, gantz abfärbig; dahero, und weil sie überdis schon gedachter massen, keinen Gesang haben, selten lang in den Vogelbauren ernähret, sondern meistentheils, wenn man siehet, daß sie die schöne Farbe verlohren, wieder ausgelassen werden.

Gran ist, nach dem Apothecker-Gewichte, der zwantzigste Theil eines Scrupels, und der sechzigste Theil eines Drachma oder Quintleins.

Granadille, siehe Paßions-Blume.

Granat, Granat-Apffel, ist die Frucht des Granaten-Baums, der zwar ein ausländisches Gewächse, wird aber doch, um seiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen Teutschen Gärten gezogen. Man hat dessen zweyerley Gattungen zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Oel-Baums oder Myrthen-Baums gleich, sind aber nicht so spitzig als diese, sondern stumpff, schmal, dick und gläntzend, haben eine vollkommen schöne grüne Farbe, sind mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeste und Zweige sind stachlicht, röthlichter Farbe, und lassen sich leichtlich biegen. Die Blüthe ist gantz lichtroth, und bestehet aus fünff länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieser Blüthe wächßt, ist groß, und gleich einem Apffel rund, hat eine dicke anfänglich grüne und nachgehends röthlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer grossen Menge rother, eckigter und safftiger harter Körnlein angefüllet, diese aber durch eine sehr zarte Haut von einander unterschieden sind. Die Granat-Aepffel werden, allein ihrem Geschmack nach, in dreyerley Geschlechte oder Arten abgetheilet, nemlich in die süssen, sauren und Wein-saurigen. Die süssen Granat-Aepffel stärcken das Hertz und bekommen auch der Brust wohl; die sauren kühlen und halten an, stärcken auch den Magen und Appetit, gleich denen Citronen und Limonien; die Wein-saurigen erfrischen vor andern in hitzigen Fiebern, und stärcken das Hertz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein, mehrentheils aus diesen gepresset, und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewohl auch von denen andern der Safft also gepresset und zu uns gebracht wird, dessen Qualitäten mit der Frucht selbsten überein kommen. Die Schalen von dieser Frucht, welche man in Officinen führet, sehen äusserlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gäntzlich mit denen Gall-Aepffeln überein, so gar, daß man auch aus denenselben mit dem Vitriol eine schwartze Dinte machen kan; wegen ihrer sehr zusammen ziehenden Eigenschafft werden sie in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürtzungen mit grossen Nutzen gebrauchet. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl Blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein sehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaulten Miste, und zur Helffte aus frischer durchgeworffener Erde bestehen, auch öffters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgegraben werden muß: Mit solchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am besten und sichersten durch die junge Brut fortgepflantzet, und zwar folgender Gestalt: Man sticht nemlich im Frühling diejenige Neben-Schößlinge, von denen man vermuthet, daß sie schon ihre besondere Wurtzeln haben, von dem alten Baum ab, setzet sie zusammen in einen Kasten, bis sie etwas erstarcket und im Stande sind, einzeln in absonderliche Geschirre versetzet und vertheilet zu werden. Die Begiessung ist ihnen den Sommer über sehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geschirren stehenden damit nicht so leicht zu viel geschehen; im Winter aber darff man ihnen weder mit Wasser noch mit Schnee zu nahe kommen, sonst würden sie gleich verderben: Denn sie sind eines von denen Gewächsen, so gar keine Kälte leiden können; derowegen muß man sie im Gewächs- oder Winter-Hause dem Ofen am nächsten setzen. Wenn sie im Wachsen still zu stehen beginnen, und keine neue Schosse mehr treiben, so ist es ein Zeichen, daß sie zu viel Wurtzeln haben, und die Gefässe ihnen zu enge werden; dahero muß man sie in dem nächsten Frühling ausheben, die auswendigen überflüßigen Wurtzeln hinweg schneiden, hierauf in die mit guter Erde neuangefüllte Geschirre setzen, und etliche Tage in Schatten stellen. Wenn eichene Asche unter das Erdreich vermenget wird, soll solches sehr viel zu Beschleunig- und Vermehrung der Blüthe dieser Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Küh-Mist halten, nächst welchen sie auch den Schwein-, Pferd- und Menschen-Mist wohl vertragen können. Die Granat-Aepffel muß man, wo sie reiff werden, auf den Bäumen wohl zeitigen lassen, sonst schimmeln und verderben sie. Wenn man sie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geschirr einmacht, und solches wohl verlutirt,

daß keine Lufft hinein kommen mag, so halten sie sich sehr lange, doch muß man dabey fleißig in obacht nehmen, daß, wenn man sie vorher zween oder drey Tage an die Sonne bringt, man sie auf die Blüthe oder Crone lege, so dauren sie desto länger, weil sie die Sonnen-Strahlen nicht beläſtigen noch welck machen können. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und stachlichter ist, auch keine Frucht, aber schöne Blumen von dreyerley Arten bringet, nach welchen man sie unterscheiden kan; nemlich die grosse, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ausgeschnitten, und mit dünnen krausen recht hoch- und Feuer-rothen Blätlein gefüllet ist; die bunte oder rothe mit weissen Flecken, so gleich jener vollblüthig ist, und die kleine gelbe, so in denen Apothecken flos Balaustiorum genennet werden. Die Wartung dieser drey wilden Arten ist eben so, und alles dabey zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man sich kürtze halber darauf beziehet.

Granaten-Stein, ist aus dem Geschlecht der Carfunckel, aber ein durchsichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefehr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieser wird eckigt und flach in die Petschier-Ringe gefasset, oder rund geschnitten an einen Faden gereihet, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halse getragen. Man zehlet dessen dreyerley Sorten: Die erste, so auch die gemeineste, ist etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apffel-Blüthe; die andere fällt in den Hyacinth, und die dritte neiget sich nach der Violen Farbe. Er gieht in der Medicin ein herrlich Hertz-stärckend Mittel, und vertreibet alle Traurigkeit.

Grapp. Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver genennet, welches man aus der Wurtzel einer gewissen Pflantze, so den Nahmen Färber-Röthe führet, auf einer Stampff-Mühle stösset, und von den Färbern zum roth färben gebrauchet wird. Der schlechte wird aus der gantzen Wurtzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen Grapp mit recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Absonderung der äussern Rinde, und des inwendigen holtzigen Kerns von der Wurtzel überbleibet. Siehe Färber-Röthe.

Gras, heisset man insgemein alle diejenigen Kräuter, so auf Wiesen, Feldern, Rainen ꝛc. wild wachsen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, so grün, als trocken zur Speise dienen, insonderheit aber wird das in grosser Menge darunter befindliche schmale und langblätterige Gewächse also genennet. Nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Grund und Bodens, ist auch das Gras so darauf wächset, gleichergestalt nicht einerley, sondern ebenfalls von unterschiedlicher Art und Gattung; Denn etliches ist grobes, schmieliges, schilfigt- und ungeschmacktes Gras, so fürnehmlich an grossen fliessenden Wassern oder See-Ufern, oder sonst in Morast- und sumpffigten, brüchigen Oertern und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben zur Speise zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine annuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut ꝛc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Furter ist. Nechst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiters der Gersten-Walch oder tauber Haber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht sattsam gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharff-ätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Ferner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art von wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Kornlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapunzeln, der braun und blaue Mertzel-Veil, das Freyssam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stieffmütterlein genennet wird) das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unserer Frauenmüntze. Die Wegeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Melissen-Kraut; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen, desgleichen die beyden Geschlechte des Binzel-Krauts; wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Ferte-Henne genannt. So ist auch das so genannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches iedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchstschädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Körbel oder Kerffel, so Blätter, fast wie der Fenchel, mit vielen weissen Blümlein hat, ingleichen der rothe und wilde Pastinack, wie auch die Moos- oder Dotter-Blumen ꝛc. eine gesunde und dem Vieh wohl anständige Graß-Fütterung. Hingegen schaffen unter dem Grase keinen Nutzen, und sind auch dem Vieh zu geniessen schädlich und

unan-

unanständig; als erstlich die grossen weissen und gelben Wiesen-Zeitlosen, deren Blumen und Wurtzeln so gar das Vieh tödten, gleichwie auch der Schierling oder Wüterich, nebst der Wolffs-Teuffels- und kleinen Hunds-Milch. Der Wasser-Pfeffer oder das Flöh-Kraut, welches an Bächen, Teichen, Pfützen, und in wässerigten Gründen gerne wächset, ist dem Vieh wegen seiner übermäßigen Hitze ebenfalls schädlich. Der Hahnen-Fuß mit der zwiebelichten runden Wurtzel; der wilde Waid samt dem Kraut Bocksbart oder Küchen-Schelle, so eine schöne gestirnte rauhe Purpurfarbene Blume, mit inwendig besetzten Goldgelben Fäsergen, gleich den Rosen hat, sind wegen ihrer hitzigen brennenden Krafft unter dem guten Grase nicht zu dulten. Diesen sind noch beyzuzehlen der wilde Krähen-Fuß, wie auch der Wiesen-Knoblauch, welche beyde von ferne den Binsen nicht ungleich scheinen, desgleichen der grosse und kleine Wasser-Bathenig oder Lachen-Knoblauch: Denn diese Kräuter stincken sehr übel, und wenn das Melck-Vieh dessen auf der Weide genieſſet, so nimmt sowohl die Milch, als die daraus gemachte Butter und Käse den garstigen Geschmack an sich; ja wo besagte Kräuter häuffig auf den Matten und Wiesen wachsen, machet desselben Menge auch das Gras- und Heu-Futter übel stinckend, und dem Vieh widerwärtig. Endlich sind auch der weisse und schwartze Andorn, desgleichen die grossen wilden Camillen, insonderheit das Rech-Gras, oder Gras-Kraut, sonst auch Hunds-Gras, Hunds-Zahn oder Qvecken-Gras genannt, unter dem anderen Grase nicht viel nütze, gestalten dieses letztere alle Matten und Wiesen verderbet, wo man es überhand nehmen lässet, dahero es nebst dem Schilff-Gras und Haar-Strang (welches letztere sonst gut Schaaf- und Ziegen-Confect ist) wo es sich befindet oder herfürsticht, ausgestochen und ausgerottet werden muß. Das

Wiesen-Gras, wird mit der Sense gehauen und abgemähet, zu welcher Zeit aber solches geschehen solle, und was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Heumachen nachgesehen werden. Das

Garten-Gras hingegen, ingleichen das Gras, so auf Dämmen, Rainen, Wiesen-Rändern, auch in Büschen und Wiesen-Gehecken wächset, weil es nicht wohl gehauen werden kan, wird zur täglichen Gräserey fürs Vieh bestimmet, und mit der Sichel abgeschnitten. **Alt Gras** heissen die Bauren dasjenige Gras, so sie von den einmättigen oder einmähdigen Wiesen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grase-Wuchses des Jahrs nicht mehr als einmahl abgemähet werden können, zu einer Zeit abhauen, wenn auf denen zweymähdigen Wiesen das Gras zum andernmahl gehauen, und aus demselben, welches man **Nach-Gras** nennet, das Grummt gemacht wird. In den Lust- und Blumen-Gärten, hat man besondere Gattungen von fremden Grase, welche mit Fleiß zur Zierde erzielet worden: Dergleichen ist 1) Gramen striatum vel æmulum, das weißgestriemte Gras, welches man auch insgemein das Spanische Gras nennet; Es bekommt lange grüne Blätter, welche in der Mitten von einem langen weissen, und noch mehr kleinern Striemen der Länge nach durchschnitten werden, und setzt ährichte, wiewohl leere Rohr-Qvasten auf. In den Savoyischen Gebürgen wächset es von sich selbst, bey uns aber wird es durch seine Wurtzeln im Frühling oder Herbst fortgepflantzt. 2) Gramen Amoris oder Eragrostis, hat wenig und schmale Gras-Blätter; auf dem Stengel wachsen schöne ausgebreitete straußichte Aehren, welche, wenn sie zeitig, schön weiß werden. Eine andere Art mit weissen Blumen hat einen Bisam Geruch, noch eine andere Art hat doppelte Purpur Farbe Blumen, dergleichen man auch mit einfachen, wie nicht weniger mit Pfersich-Blüth-färbigen blauen und rothen Blumen findet. Sie werden im Anfang des Aprils auf das Mist-Bette gesäet, und wenn sie vier oder fünff Blätlein kriegen, versetzt. Die ersten Blumen muß man zur Saat bleiben lassen, und den Saamen gantz trocken abnehmen, sonst verschimmlet und verdirbt er. Wohin dieses Gras einmahl gesäet wird, da vermehret es sich selbst. 3) Gramen Parnassi, ist zweyerley Arten, das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber, welche von etlichen Leber-Blümlein genennet wird, und gerne an feuchten bergigten Orten wächset, hat ein kleines schwartz-äsericht, und haariates Würtzelein, eines scharffen zusammenziehenden Geschmacks; die Blätter sind rund, und fornen etwas zugespitzt, sonst wie am Epheu, ausser daß sie nicht eckigt sind. Zwischen den Blättern kommet an kleinen eckigten niedern Stengelein, eine kleine weisse fünffblätterige wohlriechende Blume, dem Hahnen-Fuß gleich; ein iedes Stengelein hat ein einziges Blat, welches es wie durchzuwachsen scheinet; auf die Blume folgt ein länglichtes Knöpflein, darinnen ein länglicht-gelbrother Saamen verborgen liegt. Von dieser Art hat man noch eine gefüllte mit schönen und gröſſern Blumen, welche in Braband von sich selbst wächset, bey uns aber in die Lust-Gärten gepflantzet wird. Ihr Decoctum hat eine sonderbahre Krafft die blode Leber zu stärcken, das Pulver aber ist zu allen Durchbrüchen gut; wie denn auch das gantze Gewächse als ein bewährtes edles Wund-Kraut erfunden wird.

Gras-Blume, werden an einigen Orten die Blumen-Nägelein oder Nelcken, genennet.

Grase-Magd, Gras-Magd, heisset bey einer Land-Wirthschafft diejenige Magd, so in das Gras gehet, solches mit der Sichel hauet, und im Korbe oder aber in einem Gras-Tuche nach Hause zu tragen pfleat.

Grasen, heisset das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten ꝛc. und andern angewiesenen Grase-Plätzen, worauf man mit der Sense nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu grasen, ist auch das Schräpffen des Weitzens und andern Getraides das sich überwachsen will. s. Schrapffen.

Gras-Hecht, ist der Nahme, welcher der kleinsten Sorte Hechte von den Köchen beygeleget wird.

Gras-Hüner, werden diejenigen Hüner genennet,

nennet, so von den jungen Schlag-Holtz-Gehägen oder Gehauigen, wenn sie so starck wieder aufgewachsen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächse (Wieder-Wuchse) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verstattete Gräserey entweder in natura von den Bauren an die Eigenthums-Herrschafft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abgestattet wird.

Gras-Kammer, ist ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebäudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflastert seyn soll, um das von denen Mägden zur täglich benöthigten Futterung, auch zu gewissen Zeiten in Vorrath eingetragene Gras, Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen drinnen zu verwahren, und soll vor diese letztere ein besonderer verschlossener Unterschied darinnen seyn. Man stellet auch den Hack- oder Stampff-Trog und die Traben- oder Träber-Fasse hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

Gras-Mücke, ist ein Vogel, in der Grösse eines Rothkehlichens, hat aber einen kürtzern Schwantz, und siehet von Farbe sprenglicht-grau, am Bauch aber gelblicht. Es suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und dabey befindlichen Gebüschen, unter welche es seine Brut leget, und gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringt. Es kan keine Kälte leiden, und ziehet dahero bey zeiten hinweg, kommt auch sehr spate wiederum dieser Orten an. Bey diesem Vogel ist sonderlich merckwürdig, daß, wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils sprenglicht, dieses Vogels Eyer hingegen, recht Himmelblau sind. Man hat auch angemerckt, daß wenn der Guckguck seine Eyer in das Nest einer Gras-Mücke legt, solche von derselben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, auferzogen werden.

Gras-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Gras-Sense, suche Sense.

Gras-Sichel, siehe Sichel.

Gras-Tuch, ist ein grosses viereckigtes Tuch von grober dichter Leinwand, an den vier Ecken mit häuffenen oder von Werck gemachten und wie Zöpffe geflochtenen Zipffeln versehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mägde das Gras auf dem Rücken nach Hause tragen; und dieses heisset sodenn eine Bürde Gras.

Gras-Zeichen, sind gewisse auf Blech-Stücklein geschlagene, oder auf Holtz, Papier, Pappe ꝛc. mit Siegel-Lack gedruckte Zeichen, welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche wenn sie grasen gehen, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zugeben, damit sie, wo etwann von dem Holtz-Förster, Flurer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen, sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Grauven-Stampffen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art sieht besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in dem Stampffen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Korner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb laufen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor anderen den Preiß behalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuförderst recht reine gelesen werden, da sie denn einkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen mit einen Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen statt der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet

Gren, siehe Gran.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen mögte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber solches folgendergestallt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweiß gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, je grösser je besser. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleisch, schneidet selbiges nebst einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieses unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn solche geweicht, so drücket sie wieder aus, und thut selbe auch unter das Gehackte; saltzet und würtzet es mit Muscaten-Blüten, thuts in einem Mörsel, stosset solches ungefehr mit zwey gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochsen-Gaumen, oder einen anderen, welchen ihr nur wollet: nehmet hierauf eine Casserole, bestreichet sie mit Butter, und überleget mit zubereiteten Speck die gantze Casserole, thut auch nachmahls das gespickte Fleisch dazu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen kommt.

kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gebäck oder Farce, und überleget das gespickte Kalb-Fleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinsel und bestreichet mit einem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut das Ragout darein, bestreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf so groß als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgestrichen, so nehmet das Papier mit dem Gebäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von sich selbst abfallen, sondern ihr müsset eine eiserne Schauffel glühend machen, und solche über das Papier halten; thut das Papier hinweg, und machet die Farce zusammen, gleich wie man eine Pastete zumachet, darnach leget oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es gantz zu wird; leget wieder geschnittene Speck-Plätzgen oben darüber, setzets in einen Back-Ofen, und lasset es also backen. Wenn es genug gebacken, so richtet es auf die Schüssel an, also daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, so siehet es aus, als eine gespickte Pastete, welche in- und auswendig gegessen werden kan; belleget endlich dieses Gerichte beym Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

Grengel, ist die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teig ziemlich starck eingemacht und wenn er sich behörig ergangen, gleich als eine Wurst, doch ziemlich dick, formiret wird. Diese legt man endlich in einen Creiß herum, schläget die beyden spitzen Enden ein paar mahl über einander, daß sie beysammen bleiben, und bäcket solchen Kuchen ordentlich ab.

Grengel, ist der Nahme, welcher an einigen Orten dem Pflug-Balcken gegeben wird. Siehe Pflug-Balcken.

Grengel-Kette so die Bauern auch Gringel- oder Griendel-Kette nennen, ist eine kurtze eiserne, aber doch dicke, in der Mitten mit einem grossen halben Ringe versehene Kette, welche man an den Grengel- oder Pflug-Balcken legt, und forne durch das Pflug-Gestell oder Pflug-Stöckgen stosset. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur starcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, so man alsdenn

Grengel-Wieden nennt. Will man nun mit dem Pflug seichte arbeiten, so ziehet man das Pflug-Gestelle hinter sich, und stößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Lochs- oder zwey Loch weit, oder so viel vonnöthen am Grengel hinter sich zurücke, und stecket sodenn den Stössel oder Vorstrecker am Grengel oder Pflug-Balcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tiefer hinein arbeiten will, so lässet man die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Gestelle vor sich hinaus lauffen.

Grentze, (Grantze) heisset eigentlich derjenige Strich der zweyer Herren Felder, Fluren, Länder und Gebiete von einander scheidet; diese Grentzen bestehen aus zweyerley Gattungen: Erstlich giebts natürliche Grentzen, von GOtt und der Natur selbst gesetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thaler, Land-Strassen, Brunnen, Felsen, Flüsse und dergleichen, wordurch meistentheils gantze Königreiche und Herrschafften unterschieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, und durch Menschen-Hülffe gesetzte Grentzen welche mit unterschiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel sind die Bäume, Creutze, Graben, Säulen, Steine, Hauffen ꝛc. Die Bäume werden gemeiniglich zu denen Grentzen und Marckungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wiesen dergleichen, iedoch etwas seltsamer hat. Diese Bäume nun heisset man Grentz-Bäume oder Mahl-Bäume, in welche gewohnlicher massen ein Creutz eingehauen, und mitten durch ein Loch gebohret wird, dahero sie auch Creutz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Fürnemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Saulen, zu Vermarckung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen schläget. Wie denn auch die Jagd- und Hage-Saulen in Forsten und auf denen Forst-Revieren von Holtze aufgerichtet, und ein Hasen-Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forst-Herrn der Orten das kleine Weydwerck von Hasen, Feld-Hünern, und andern Feld-Wildpret gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben berechtiget, sondern iedermann bey gesetzter Straff verboten sey. Die Mahl- oder

Grentz-Steine, werden in öffentliche und *Privat*-Grentz-Steine eingetheilet; durch jene werden die Königreiche, Fürstenthümer, Graf- und Herrschafften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forst, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterschieden; weswegen auch diese Grentz-Steine Termini territoriales Bann-Steine, genennet werden: gestalten das Wort Bann das äusserste Ende der Herrschafft oder des Gebiets bedeutet. Durch diese aber werden die Privat-Güter von einander abgesondert, damit ein ieder wissen möge, wie weit sich seines Nachbarn Gut erstrecke, mithin niemand in der Erndte oder im Herbst übervortheilet werde. An etlichen Orten, sonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derselben Stelle höltzerne Stickel oder Pfähle zu Marcken geschlagen, daran man ebenfalls beyderseits, wie bey den Loch-Bäumen ein Creutz zu hauen, und mitten durch einzubohren pfleget, welche Mahl-Pfähle gleiche Krafft, wie nur gedachte Mahl- oder Grentz-Steine haben. Beyderley, sowohl der öffentlichen Grentz- als Privat-Marck- und Mahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, davon siehe Mahl-Stein. Wie nun eigentlich die Güter zu vermarcken oder zu vermahlen und zu untersteinen, desgleichen auch die Marck-Steine mit Zeugen zu versehen, davon kan zwar keine Universal-Regel gegeben werden, angemerckt ein iedes Land, ja eine iede Stadt und Dorff disfalls fast ihren eigenen Gebrauch hat; doch ist der gemeinste Weg heut zu Tage dieser, daß man ein Runsen oder Kerbe, so man eine Schlauffen nennet, entweder gerad, krumm oder eckigt, wie das Mahl oder die Marck-Scheidung gehet, auf den Grentz- Mahl- oder Marck-Stein hauet, damit man sehen möge, wo derselbige

bige hinweiſet; Diejenigen Steine nun, welche man zu Anfang des Ackers, Holtzes oder Wieſe ꝛc. oder auch zu Ende derſelben, oder in ein Eck, oder in das Ort der Marckung ſetzet, werden Haupt-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, ſo mit anlauffen, und darzwiſchen ſtehen, Lauffer genennet, die kleiner, und gemeiniglich nur unbehauene Feld-Steine ſind. Denen alſo mit Schlaiffen bezeichneten Marck-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, die gewiſſe Kundſchafft und Zeugniß geben, daß ſie rechtmäßig geſetzet und bekräfftiget ſind, weswegen ſie denn von denen Teutſchen, Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, und wenn in Erhebung der Marck-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen, das iſt, wenn ſie ohne Eyer ſind (dahero denn dieſe Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die ſo genannte Siebner oder Untergänger zu reden pflegen, ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig, und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein (abſonderlich zu denen Ort-Steinen) die ſie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander ſchlagen, daß ſich, wenn man dieſelbe ſuchet, die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Marck-Steine, daß man wohl ſehen und urtheilen kan, wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtatt dieſer Steinlein, oder zu denenſelben Gläſer, Kohlen, zerknirſchte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieſes wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alters alſo geweſen; dahero wenn man in vielen Jahren zu den Marck-Steinen raumet, und die Aſchen und Kohlen ſiehet, pfleget dieſes als ein unverwerffliches Marck-Zeichen gehalten zu werden. Es iſt aber nicht nur nach beſchehener Setzung derer Marck- und Mahl-Steine, welche mit einem gewiſſen Zeichen, ſo man eine Schlaiffen nennet, Buchſtaben oder etwas anders bemercket werden, damit ſelbige von anderen zu unterſcheiden, allerdings rathſam, dasjenige was bey der Grentz-Scheidung und Beſtimmung vorgegangen, ordentlich zu beſchreiben, Jahr und Tag, auch die Partheyen zwiſchen denen die Beſteinung fürgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit ſie von einander geſetzet, umſtändlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidiaten Feld-Meſſer oder Untergänger, ſo man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur oder Marck-Buch einzutragen; oder auch gewiſſe Brieffe und Verträge, ſo Fertigungs-Brieffe, item Bezirck-Brieffe heiſſen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Marckung oder Mahl-Stein, entweder durch Umackern, oder durch die Gewalt des Waſſers, oder auch durch Erd-Beben, oder, wie es unterweilen paſſiret, gefährlicher Weiſe, durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder verſetzt würde, ein anderer hinwieder an ſein rechtes Lager füglich eingelaſſen werde; ſonderlich aber, damit man über lange Zeit wiſſen möge, was die geſetzten Steine ausweiſen und unterſcheiden, indem manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieſer oder jener Marck-Stein eingeſetzet worden, und was er bedeute? Sondern es iſt auch höchſt nöthig, daß um beſſerer Richtigkeit willen, zu gewiſſen Zeiten und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oeſterlichen-Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu, die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewiſſen Zeit auf die Grentze beſchieden, mit denenſelben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenſchein genommen, auch vermittelſt alter Leute guten Bericht und Ausſage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Hauffen beſichtiget, was daran unkenntlich oder verwachſen, wiederum renoviret und verbeſſert, auch über ſolche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit ſolche geſchehen, wer dabey geweſen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viel Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern geſtanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Regiſtratur verfertiget, auch zur ſichern Nachricht und unverbrüchlicher Feſthaltung von denen ſämtlichen Nachbarn unterſchrieben und beſiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen ſeiner guten Ordnungen und ſchönen Verfaſſungen aller Orten berühmt iſt, hat auch wegen der Marck-Steine dieſen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem geſetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfählichen zugeben müſſen. Zu demſelben wird übers Jahr zur gewiſſen Zeit wieder einer geſchlagen und ſolches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen ſchon ſtehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird ſondern ſo lange ſtehet, bis er faulet und verweſet. Welcher das unterläſſet, wird bey dem Wald- und Forſt-Amt, nach beſchehener Beſichtigung der Mahl- und Grentz-Steine mit einer gewiſſen Geld-Straffe angeſehen.

Grentz-Schütze, iſt ein Jäger, welchem eine an der Grentze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindſeelige Nachbarſchafft giebet, anvertrauet und anbefohlen iſt, das überwechſelnde Wildpret allda fleißig wegzuſchieſſen, und an gehörige Orte hinzulieffern. Dieſes Wildpret ſelbſt ſo allda gepürſchet wird, heiſſet man auch Grentz-Wildpret, ingleichen Naſch-Wildpret.

Grentz-Stein, ſiehe Grentze.

Grevinne, ſuche Krähen-Fuß.

Grieblinge, ſiehe *Truffes*.

Griechiſche Aloe, ſuche Aloe.

Griechiſches Heu, ſiehe Bocks-Horn.

Griechiſches Moos, iſt ein Blumen-Gewächſe, deſſen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe gelbe, das ſpäte gelbe, das weiſſe, und das Wein-Farbe. Die Stengel der beyden erſtern Sorten, ſind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behängt, die um den Rand weiß werden, und ei-

nen

nen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Die zwey andern Arten aber sind um ihren Stengel gleichfalls mit sehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche so viel kleine Perlen zu seyn scheinen, und dannenhero von einigen Frantzosen den Nahmen Bouquets des perles, das ist Perlen-Sträusser bekommen haben. Diese haben keinen Geruch, und wollen an einem Sonnenreichen Ort, in solchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter stehen.

Griechisch-Mond-Kraut, so auch Silber-Blätlein genennet wird, ist ein Blumen-Gewächse von zweyerley Gattungen; das erste hat Purpur-Farbe vierblätterichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häuslein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äusserſten zwey Häutlein wegfallen, so schimmert das inwendige, wie Silber, oder durchsichtiges Frauen-Eis; diese Art hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, sonst wie die andern, ausser, daß sie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erste hat eine knotigte, die andere eine zäserigte, langhärige Wurtzel, die einem Bart gleichet; kommen, nachdem sie gesäet worden, erst das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen sie zu Ende des Frühlings, und besaamen sich hernach selbst, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

Griendel-Kette, siehe Grengel-Kette.

Grinitzsch, suche Einst.

Grinitz, siehe Grünitz.

Grieß, wird der starcke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heisset also diejenige Materie, welche sich aus schleimigen, käsigen, scharffen, sauern und tartarischen Theilen des Geblütes bey einem Menschen sammlet, auch am allermeisten in den Nieren und der Blase sich zusammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, so hernach viele beschwerliche schmertzhaffte Zufälle verursachet. Weil man nun diesen Ubel zum Theil durch offteres lariren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbauen kan; also heisset man insonderheit ein gewisses bleichgelbes Holtz, welches eines scharffen bittern Geschmacks, von ziemlicher Schwere ist, und fast Arms dicke gewachsen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das Grieß-Holtz, weil das infusum in Wein von dieser guten Eigenschafft, daß es die Nieren trefflich purgiret, und den Harn hefftig treibet.

Grieß, ist auch eine Kranckheit der Falcken, so von einer hitzigen Feuchtigkeit entstehet, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und dergestalt hart wird, daß sich weisse Steinlein, in Erbsen Grösse, und wie Kalch oder Kreide anzusehen, in denselbigen formiren, dadurch der Vogel so hart verstopffet wird, daß ihme der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran sterben muß, wenn man ihme nicht bald zu Hülffe kommt. Diese Kranckheit ist denen Vögeln, absonderlich in denen dreyen Winter-Monaten sehr gefährlich, und meistentheils denen vermauſten, wenn nemlichen dieselbigen nach der Mause nicht recht gebührlich purgiret werden. Das beste Mittel ist darwider, Pillen von Manna einer Erbsen groß dem Falcken eine Stunde vor seiner Fütterung eingegeben; hiernächst muß man auch das Weisse von einem Ey, mit klar gestossenen Zucker-Candi wohl abschlagen, das zu kleinen Bröcklein geschnittene Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben; an statt des Weissen vom Ey, kan man auch Baum-Oel oder Milch nehmen.

Grieß, ist auch der Nahmen einer Zugemüsse, welche aus gutem, ja den besten Weitzen gemachet wird; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das von den Kleyen gesiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heisset. Dieses einzige ist davon zu bemercken, daß derjenige, so nicht allzu mehlicht und noch etwas körnicht, vor den besten gehalten wird, dennoch aber sich kein Grieß viel über das Jahr aufbehalten lasse, sondern nachdem gantz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfaltigen Nutzen und wird entweder zu Müsern oder auf andere Art an die Speisen gebraucht.

Grieß-Kun oder Sandlauffer, ist ein Wasser-Vogel, welcher von einigen vor die kleineste Art der Wasser-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füssen denenselben gleich ist, sonsten aber schwartzsprenglicht siehet, und eine weisse Brust hat. Er brütet auf grossen in denen Flüssen liegenden und gantz umflossenen Insuln, Grieß- oder Sand-Horsten, auf dem blossen Sande, wovon er auch, und weil er sehr schnell lauffen kan, seine beyden Nahmen bekommen, hat zwey bis drey Junge, nähret sich vom Wasser-Gewürme, und ziehet gleich nach Jacobi, kommet aber auch auf dem Rück-Zuge bey Zeiten wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruff, welchen er, sowohl wenn er gesprenget wird, als auch bey seinem Zuge von sich hören lässet, seine Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß-Säulen, werden Tab. IV. Fig. 3. die grossen eichenen gemeiniglich mit Laubwerck oder Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A genennet, welche auf dem Fach-Baum B stehen, und den Spann-Rähmen C tragen, auch die Schutz-Breter D und Grieß-Docken E oder kleine Grieß-Säulen zwischen sich haben.

Grieß-Werck, heisset man mit einem Wort die itzo erzehlte Grieß-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rähmen.

Griff, ist eine vollkommene Hand voll, so viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl fassen kan.

Griff, heisset auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unschlitt, so inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und andern schlachtbaren Vieh zu sitzen pfleget.

Grillade, heisset ein Rost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckischen- oder so genannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Schweins-Schopf- und Kälber-Füssen, Schincken und andern Dingen mehr zu rechte gemacht, und hernach fein saftig auf dem Roste gebraten wird. Man zerlegt nemlich das überbliebene Gebraten, in schöne lange Stucker, thut solche in ein Geschirr, sprenget guten Wein darauf ꝛc. zu

darauf, und läſſet ſie eine Weile liegen. Hierauf vermiſchet man geriebene Semmel, mit Ingwer, Pfeffer, Muſcaten-Blüthen und Saltz, läſſet Butter zergehen, und ziehet das zerlegte Gebratens durch dieſelbe, weltzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf dem Roſt. Wenn es nun bald Aurichtens-Zeit iſt, wird ſolcher Roſt auf ein gelindes Kohl-Feuer geſetzet, und dieſe Speiſe immer mit Butter begoſſen, daß es fein ſafftig bleibet. Dieſes läſſet ſich nun alſo gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die beſten und gebräuchlichſten gehalten. Eine Grillade aber von Schweins- oder andern Füſſen zu machen, müſſen erſtlich die Füſſe ſauber geputzet, eingewäſſert, und im Waſſer mit etwas Saltz zum Feuer geſetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thymian, Zwiebeln ꝛc. darzu geworffen, ingleichen Wein und Eßig darauf gegoſſen werden, und läſſet man ſie alſo gar kochen; Setzet hernach ſolche nebſt der Brühe an einen Kühlen Ort, daß ſie erkalten; nimmt ſie alsdenn heraus, ſo werden ſelbige als eine Gallerte ſich präſentiren. Hierauf thut man ieden beſonders, putzet ſie ſauber zu, vermiſchet viel geriebene Semmel, mit Ingwer, Pfeffer und Cardomomen, läſſet in einer Caſſerole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füſſe durch, beſtreuet ſie mit der vermiſchten Semmel, leget ſolche ordentlich auf einen Roſt, bis ſie alle ſind, ſetzet ſie auf ein gelindes Kohl-Feuer, und läſſet ſie braten. Werden ſie nun auf einer Seiten bräunlicht, ſo verkehret man ſolche, und tröpfflet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweiſe, ſonſt gehet die angeſtreuete Semmel herunter. Wenn dieſe nun fertig, denn laſſen ſie ſich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; dieſe darff aber nicht über die Füſſe gehen, ſondern ſie muß nur in die Schüſſel gegoſſen, und die Füſſe mit Lorbeer-Blättern beſtecket, gleichſam als eine Garnitur herum, auf dieſe aber Citronen geleget werden.

Grille, Heime, Heimichen oder Heimling, iſt ein kleines fliegendes, ſchwartzes oder dunckelbraunes Ungeziefer, welches ſeines ſpringenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuſchrecken gehalten wird. Es ſind derſelben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten ſich im Feld in dürrer Erde: Dieſe in Häuſern, und zwar, weil ſie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Oefen und Heerden auf. Sie vermehren ſich ungemein, und ſind einem Haus-Wirth nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tſchirpen, ſondern auch dadurch beſchwerlich, daß ſie, abſonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum ſchwärmen, und unverſehens in Eſſen und Trincken fallen. Man ſucht ſie auf unterſchiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man ſie ſonſten nennet, kochen ſie und thun Arſenicum oder Hütten-Rauch darein, ſtreichen ſie ſodenn an die Klunſen, Ritzen oder Löcher, darinnen ſie ſtecken, ſo ſterben ſie. Weil aber dieſes Mittel, des Giffts halber etwas gefährlich, ſo nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen ſolches im Winter in die Stuben, in dieſes kriechen ſie häuffig, und werden alsdenn geſchwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geſchaffet, da ſie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbſen, wirfft getödtetes Queckſilber darunter, rührt es wohl durch einander, und ſtreicht es in die Klunſen oder Löcher, darinnen ſie ſtecken, ſobald ſie das genieſſen, müſſen ſie ſterben; noch einen kürtzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß ſie ſich aufhalten, ſiedend heiſſes Waſſer gieſſet, und ſolches etliche mahl wiederholet, als wordurch ſie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben ſie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche ſich theils an ihrem Geſang, wie manche an dem Geſchrey der Fröſche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beyſorge, als ob ihrer ſodenn immer mehr und mehr werden würden, dieſelben umzubringen ſich ein Bedencken, wo nicht gar ein Gewiſſen machen; alleine die Erfahrung hat das Widerſpiel gelehret, daß wenn man eine gute Parthey davon verbrennet, die andern gewichen, und ſich niemahlen einige Grille oder Heime wieder ſehen noch hören laſſen. Die Feld-Heimen ſind denen Aeckern ſehr ſchädlich, und werden daſelbſten nicht beſſer, als durch einfallenden Froſt getilget. Dieſes Ungeziefer ſoll doch in der Artzney einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Safft, die Blödigkeit des Geſichts benehmen, welches man an ſeinen Ort geſtellet ſeyn läßt.

Grimmen der Pferde, ſiehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wuth der Hunde, ſ. Wuth.

Grind der Bäume, ſiehe Ausſatz der Bäume.

Grind an den Menſchen, iſt ein unſauberer Auswurff des Geblüts, ſo aus einem ſcharffen wäſſerigen ſaltzigen Weſen entſpringet, welches durch die Haut kleine Löchlein friſt, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie flieſſet. Dieſer Zufall begegnet am meiſten den kleinen Kindern auf ihren Köpffen, welche ihnen ſodenn ſehr jucken und übel riechen. Wider dieſes Ubel iſt das ſicherſte Mittel, das Geblüte durch offteres Purgiren zu reinigen, und darbey der Pappeln-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind groſſe Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, ſo iſt dergleichen Ubel das Mittel zwiſchen der bekannten Kretze und den Frantzoſen, und heiſſet der Erb-Grind.

Grind an Pferden und Vieh ꝛc. ſieh Räudigkeit der Pferde, Ochſen, Schaafe ꝛc.

Grind-Kraut, ſuche Scabioſen-Kraut.

Grind-Wurtz, ſonſten auch Mengel- oder Menwel-Wurtz, wilder oder ſpitziger Mangolt genannt, iſt ein wildes Heil-Kraut, deſſen man unterſchiedliche Geſchlechte hat, von welchen iedoch das beſte und bekannteſte iſt, das Lapathum folio acuto plano. Frantzöſ. Patience oder Parelle. Dieſe Grind-Wurtz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, ſo in Reben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch

hoch wachsen. Die Blätter sind hart, ablang, nicht breit, aber oben spitzig, wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipfeln der Stengel, trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn diese braun werden, findet man schönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verschlossen ist, und an sehr kleinen Stielen hänget. Die Wurtzel ist gerad, lang und inwendig gelb. Wächst gerne in feuchten Gärten und Wiesen, auch zuweilen auf ungebauten Feldern. Das Kraut und die Wurtzel, welche insonderheit einen herben Geschmack hat, trocknen, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Raude, wo sie in frischer Butter und Schweinen-Fett gekocht, durch ein Tuch gedruckt, und Schwefel-Blumen darunter gerühret, und also die von der Raude angegriffenen Glieder, Morgens und Abends fleißig damit gesalbet werden; sonderlich, wenn man sie vorhero mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weisse vom Ey und Schwefel gesotten, wohl abgewaschen. Das frische Kraut auf einer warmen Heerdstatt welck gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörser gestossen, und also auswendig alle zehen oder zwölff Stunden, frisch übergeschlagen, nimmt weg allen Brand, Röthe, Entzündung, fressende Geschwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Raude, und dienet auch wider die Bisse giftiger Thiere.

Grinitsch, siehe Ginst.

Grinitz, suche Grünitz.

Grintzling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer genennet. Siehe Emmerling.

Grisette, ist eine Pastete, welche von gebratenen und kleingeschnittenem Kalb-Fleisch, Nieren-Stollen, Eyern, Gewürtz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzet wird; Man nennet sie dahero eine verkehrte Pastete, und wird dieselbe also gemacht. Bratet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbs-Keule ab, und lasset sie erkalten; hernach löset mit einem Messer das Braune gantz dünne herunter, das Fleisch aber schneidet mit einem Schneide-Messer gantz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einem Mörser. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und Ingwer dazu, wie auch sechs Eyer-Dottern, zwey gantze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zusammen wohl durch einander stossen müsset. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und beleget es inwendig gantz und gar, bestreichet es auch über und über mit einem zerklopfften Ey. Nun langet das abgestossene aus dem Mörsel herfür, und schlaget davon eines kleinen Finges dick auf den Teig, bis das derselbe damit gäntzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschafft ein gutes Ragout, füllet damit das angeschlagene in eine Casserole bald voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter, und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grisette stehet, breit ist, traget auf denselben von der gestossenen Farce, eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Pastete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt über die Casserole, daß die Farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glüende Schauffel gleich ablösen, als welcher ausser diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erstlich mit Eyern bestreichen müsset, vermacht es hernach, so gut als ihr könnet, setzet die Casserole in einen Back-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in der Haus-Wirthin Belieben.

Gritzel-Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel ist eine Schlesische und Böhmische Scheide-Müntze, deren vier einen Kaiser- und fünff einen guten Groschen machen. Wird insgemein in Sachsen eine Feder-Maus genennet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die Kaul-Häupte oder Rotz-Kolben genennet. Siehe Kaul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer oder so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer oder zwölff Pfenninge, und machen sechzehen solcher Groschen einen Kaiser-Gulden, ein und zwantzig einen Meißnischen, oder so genannten guten Gülden, und vier und zwantzig einen Reichsthaler. Ein Böhmischer Silber- oder Kaiser-Grosch, mit welchen auch die Bayrisch- und Saltzburgischen überein kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig solche Groschen, machen einen Reichsthaler. Ein Schlesischer oder so genannter weisser Grosch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff und viertzig derselben auf einen Reichsthaler. Ein Marien-Grosch gilt acht gute Pfenninge, und machen also deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält drey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer Kaiser-Währung, und gehen deren dreyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig auf einen Reichs- oder Kaiser-Gulden, und neuntzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

Groß-Knecht, suche Encke.

Grotte ist entweder ein in die Erde versenckt[es] gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einen Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen schöpffen, und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg

Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken, Gläsern, gemachten Corall-Zincken ꝛc. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statüen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen versteckt und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multipliciren; die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statuen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa, Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche *Truffes* oder *Truffles*.

Grüben, Sängeln oder Sänglein, sind die allerkleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüssen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Pärsche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale ꝛc. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus den Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres, aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutterlosen. Sie werden sowohl im Januario als October, mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzählicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen hundert tausend Fischgen beygelegt. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben werden.

Grün saat man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründling, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgieren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm-Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopffe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust, sein Schwantz aber bräunlicht und am dusserſten Theile schwärtzlicht; oder der gantze Vogel (den Schwantz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) ist roth; oder aber er ist über und über scheckicht, fast auf die Art, wie das Weiblein vom Zeisig, nur, daß solche scheckigte Krumm-Schnäbel etwas Lichter aussehen, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fället. Der Unterschied dieser Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn sie sich das erste mahl mausen, welches im April und May geschiehet, anfangs gantz roth werden, und diese Farbe in der andern Mauß erst mit grüngelb sich verwechselt, so daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die scheckigten hingegen, welche auch das erste Jahr nicht roth werden, die Weiblein sind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte sich endiget, hat auch dieser Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwantz hinan, so sind auch die längsten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe sie seyen, dunckelbraun und schwärtzlicht; sie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, sondern still sitzet, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der gantze Vogel roth oder grüngelblich aussiehet. Der Grösse nach giebt es zweyerley, davon die grösten am Leibe stärcker, als eine Winter- oder Wein-Drossel, die kleinen aber, wenn man die Federn wegthut, nicht viel grösser als ein Haus-Sperling sind. Der Schnabel, welcher dunckelbräunlicht ist, aber im Vogel-Haus je mehr und mehr blaß und grau wird, leget sich fornen mit denen Spitzen über einander (daher sie auch den Nahmen Creutz-Vögel und Krumm-Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die lincke, und der untere auf die rechte Seite stehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die ersten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die ersten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, seyn zur Artzney wider die fallende Sucht besser: Es ist aber ein purer Irrthum, immassen bekannt, wenn sie zu Anfang des Decembers paarweiß fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man sie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein sich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen grossen harten Kopff, an dem die Federn glatt anliegen, so, daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, sondern an sich selbst so dick ist: Ihr Hals ist dick und die Brust sehr breit; die Füsse sind auch kurtz, und der Schwantz mittelmäßig, iedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurtz als lang zu nennen. Dieser Vogel hat seinen Auffenthalt in denen schwartzen

schwartzen Gehölzen, und brütet darinnen wie er aller anderer Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten seine Jungen aus, deren er gemeiniglich in seinem auf denen höchsten Tannen heraus auf die Aeste gesetzten, und von lauter Hartz gebautem Neste vier bis fünffe ausringet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbst, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu solcher ihrer Strich- und Wiederstrich-Zeit können sie mit Lock-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln stecket, oder mit einer Schlag-Wand nahe bey denen Hartz-Wäldern, häuffig gefangen werden. Man kan sie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und lassen sich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beste Speise ist das gantze Jahr hindurch nichts anders als Holtz-Saamen, welchen heraus zu beissen ihnen der krumme Schnabel zugeleget ist. In dem Vogelbauer aber fressen sie Hanff und allerley andere Körner, bey welchen sie viele Jahre lang frisch und gesund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapffen in den Bauer zu hängen, damit sie sich an Herausbrechung des Saamens erlustieren können. Dieser Vögel Fleisch ist das beste nicht, denn sie riechen starck nach Hartz, deswegen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meistentheils auf folgende Art marinirt oder eingemacht: Man würfft sie nemlich, wenn sie vorhero sauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein siedendes Wasser, damit sie ein wenig anlauffen, thut sie darnach heraus, trocknet selbige gantz rein ab, spiesset sie an höltzerne Spießgen, leget solche auf einen Rost über Kohlen, beschmieret sie ein wenig mit Butter und lässet solche halb gar braten. Hierauf nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß sie erkalten, und hält inzwischen kleine Fäßgen in der Grösse wie die Senff-Fäßgen seyn, in Bereitschafft: Leget unten auf die Böden erst Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und gantze Würtze, hernach eine Lage Vögel, und das so lange wechselsweise bis die Fäßgen voll sind. Endlich machet man solche zu, und bohret oben Löcher hinein; lässet Eßig sieden und wieder verkühlen, und giesset ihn zum Löchern hinein, schläget diese feste zu, setzet sie an ein kühles Ort, und verkehret sie öffters, so werden sie sich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Oel darzu, und verspeisen sie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Grün-Kraut, heisset man in denen Küchen allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, als: Spinat, Melden, Gundermann, taube Nesseln, roth Rüben-Kräutig ꝛc. so entweder eines und das andere vor sich insbesondere, oder einige zusammen unter einander vermischt, und folgender Gestalt zum Verspeisen zubereitet werden. Man überlieset nemlich dieselben erst auf das reineste, wäschet sie auch sauber aus, und setzet solche mit Wasser zum Feuer. Wenn sie nun genug gekocht, so hebet man sie davon, stürtzet sie, drücket selbige rein aus, backet sie gantz klar, thut solche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und lässet sie eine weile darinnen prägeln. Endlich giesset man gute Milch oder Rahm mit Eyern hinzu, thut geriebene Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Rosinen daran, und lässet alles zusammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur bey dem Anrichten kleine Rosinen darüber streuen.

Grünling, Grüngling, Grünfincke, sonst auch Schwanschel genannt, ist ein Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die gröste am gantzen Leibe gelb, aber sehr rar, und um ein merckliches stärcker als ein Haus-Sperling sind. Die mittlere Gattung, welche ebenfalls die Grösse eines Haus-Sperlings übertrifft, ist an der Kehle und am gantzen Unterleib ebenfalls sehr hoch-gelb, welche Farbe bis hinunter zum Schwantz sich erstrecket, allwo sie ehe der Schwantz anfänget, dunckel-weissen Federn Platz machet: Am Kopff sind sie grünlicht mit etwas bräunlichten Federn vermischt, und diese Farbe nimmt auch den gantzen Rücken ein, bis sie unten, wo der Schwantz anfänget, schönen grünen Federn weichet, dergleichen Federn sie auch an denen Achseln der Flügel haben. Der Schwantz ist dunckel-grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten sind die zwey bis drey äusserſten Federn mit schönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleineste Art, welche um ein merckliches geringer, als ein Haus-Sperling ist, und sonderlich wegen des kurtzen Schwantzes viel kürtzer aussiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Brust mehr grünlicht als gelb ist. Bey allen diesen sind die Weiblein durch die dunckle Farbe zu erkennen, als welche bey der mitlern und kleinsten Art so abfärbig ist, daß an der Brust kaum etliche gelbe Federlein hervor scheinen, der Rücken aber samt dem Kopff nicht grün, sondern vielmehr grau aussiehet; hingegen bey der gröſten Art ist der Unterschied zwischen Männlein und Weiblein nicht so leicht abzunehmen, man halte sie denn gegen einander. Der Schnabel ist dick, hinten her wohl noch einmahl so dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es ist ein Vogel der harte Körner und Beere zerknirschen muß, doch ist er fornenher etwas länglicht, wie ein Sperlings-Schnabel auch ist. Sie halten sich mehrentheils in Vorhöltzern auf, wo junger, ziemlich hoher, iedoch nicht sehr dick stehender Schlag ist, erwehlen zu ihrer Brut meistentheils Schwartz-Holtz, und suchen einen sehr dicken, in etwas allein stehenden Baum, auf dem sie ihr Nest manchesmahl sehr niedrig, nicht selten aber auch auf grosse Eichen, ziemlich hoch setzen, und zwar an Orten, wo es so dick mit Aesten umgeben, daß es sehr schwer zu finden ist. Sie machen solches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeug, und bringen darinnen vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung bestehet in allerhand Körnern und Gesäme, am meisten aber in Hanff- und Lein-Saamen, massen sie im September auf denselben Ländern am meisten zu sehen sind. Ungefehr acht Tage vor Michae-

Erde iſt, da muß das Grund-Graben bis zur feſten Erde, und auf ſatten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tieffe läſſet ſich in keine allgemeine Regel faſſen, ſintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tieff eingräbet, ſich ſo bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühſames Graben gleichwohl nicht. Im erſten Fall iſt nicht übel gethan, ſo man noch tieffer gräbt, und möchte etwan die Tieffe dieſes Grabens den ſechſten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber ſoll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine geſpitzte Stange einſchlagen, und bey iedem Schlag bemercken, wie weit die Stange geſuncken, um den Unterſchied des Grundes zu erkennen. Wo nun an ſtatt guten Grundes ein geſchüttetes Erdreich, oder moraſtiger Boden ſich erzeiget, ſo muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts beſſers zu hoffen, dorten im trockenen wohl ſchwartz gebrannte Eichene, hier aber im Naſſen Erlene Pfähle, die ihre gehörige Stärcke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig ſind, mit dem Rammel etwan einen oder zween Schuh neben einander eintreiben, und einen Roſt darauf legen, auf dieſem aber hernach den Grund heraus mauren. Dieſer muß mit guten Steinen und Kalch auf das ſorgfältigſte und mit gröſter Accurateſſe aufgeführet werden, und muß ſich deſſelben Stärcke wie Eingangs gedacht, ſowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund komenden Laſt des gantzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Univerſal-Regul geben kan. Vornehmlich iſt bey ieglichen hältzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die unterſte Schwellen auf einen ſteinernen Grund ſo hoch geleget, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen alſo davon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen iedesmahl trocken liegen. Siehe hievon weiter Math. Lexicon.

Grundel, Gründling, Bach-Kreßlein, Kreſſe, iſt eine bekannte Art kleiner Fiſche, die ſich Hauffenweiſe im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten, und dahero auch den Nahmen Gründlinge oder Gründeln erhalten haben. Etliche pflegen die Gründlinge mit den Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl dieſe eben ſowohl im Grunde der Waſſer ſtehen, wie jene, ſo iſt doch ein groſſer Unterſchied zwiſchen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlingen, welche von einigen auch Kreſſen genennet werden, ſind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleiſch iſt weich, dahingegen der Schmerlen ihres gantz körnicht iſt. Sie wachſen nicht viel länger, denn der Mittel-Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunckeln mit ſchwartzen Tüppeln beſtreuten Rücken, blaulichte Seiten, einen weiſſen Bauch und röthliche Floß-Federn, und werden ſowohl in den groſſen Fließ-Waſſern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reuſſen, und engen Netzen gefangen. Sie ſind durch das gantze Jahr gut, auſſer im Martio, wenn ihre Laich-Zeit angehet, da ſie, wie alle andere Fiſche, wenn ſie laichen viel ſchmeidiger, unſchmackhaffter und unverdaulicher ſind, als ſonſten. Weil ſie etwas bitter ſchmecken, pfleget man, wenn ſie im Sieden ſind, eine Hand voll Neſſeln zu nehmen, und ſolche damit abzuſchäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie ſind geſunde und wohlgeſchmackte Fiſche, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und folglich auch von Krancken ohne Gefahr genoſſen werden können. Man pflegt ſie in der Küche auf verſchiedene Art zuzubereiten, und entweder blau zu ſieden, da man ſie zuförderſt ſauber wäſchet, in ein Geſchirr thut, ſie mit Eſſig beſprenget, und darinnen ſo lange liegen läſſet, bis man einen Fiſch-Keſſel mit wenig Waſſer und einer Hand voll Sals übers Feuer geſetzet. Wenn nun dieſes bald ſieden will und die Fiſche alsdenn hinein gethan worden, daß ſie einen ſchnellen und ſtarcken Sud thun, werden ſie ſchön blau, man muß ſie aber, ſo bald ſie eingeſotten, vom Feuer heben, kalt Waſſer darauf ſprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, ſo bleiben ſie blau, wenn der Dampff nicht davon gehen kan. Bey den Anrichten beſtreuet man ſie mit Peterſilie. Es läſſet ſich auch, wenn ſie ordentlich angerichtet, zerlaſſene aber nicht braun gewordene Butter darüber gieſſen, in welchen Fall ein wenig Muſcaten-Blüthen darauf zu ſtreuen. Man läſſet ſie auch wohl wie die Lampreten in Wein erſäuffen, ſiedet ſie hernach darinnen ab, und iſſet ſelbige, wenn ſie erkaltet, mit Wein-Eßig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer geſetzet, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, klein gehackte Peterſilie und Waſſer ſo viel darzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieſes ſo lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe ſehr fett ſeyn; ſo richtet man die abgeſottene Grundeln gehörig in eine Schüſſel an, ſetzet ſolche über ein Kohl-Feuer, gieſſet die Brühe darüber, und läſſet ſelbige ſich wohl in die Fiſche ziehen; oder man machet ſie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer ſauern Fricaſſe-Soſſe, wie oben bey den Forellen beſchrieben worden; oder man bäcket ſie, und ſodenn werden die Gründlinge in ein Geſchirr gethan, eingeſaltzen, und eine weile darinnen liegen gelaſſen. Nach dieſen trocknet man ſelbige mit einem Tuche ſauber ab, oder ziehet ſie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, beſtreuet ſie hierauf dick mit Grieß oder Weitzen-Mehl, miſchet ſolche wohl durch einander, und bäcket ſie endlich aus heiſſer Schmeltz-Butter fein Gold-gelb, iedoch daß ſie auch hart und räſch werden. Bey dem Anrichten werden ſie wohl zugedeckt, daß ſie warm auf den Tiſch kommen.

Grundel-Reuſſen, Gründlings-Reuſſen, iſt eine Art kleiner aus dünnen Weiden-Zeben gemachter Fiſch-Reuſſen, an welchen der Eingang von innen am Halſe eng, auswendig aber weit iſt. Hinten oder am Ende gehet ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man ſie aus dem Waſſer wieder heraus ziehen kan. Dieſer Reuſſen giebt es zweyerley Gattungen: Denn

einige sind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen und den behörigen Köder oder Querder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Höhlung oder Bauch, zuletzt lauffen sie wieder zugespitzt zu.

Grund-Fohren, siehe Forellen.

Grundheil ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel ziemlicher Länge, treibet starcke röthlichte glantzende Gertlein, der Länge nach gestriemt, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-Grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

Grundstücke, liegende Gründe, ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzet. Darunter werden Aecker, Wiesen, Lust-Küchen-Obst-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche ꝛc. verstanden.

Grund-Wasser, heisset man dasjenige Wasser, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenem Strohm und Fluß eine solche Gemeinschafft hat, daß es mit selbigen nach dessen Ab- und Zunehmen auch fället und steiget. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpffen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallenen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

Grundwerck heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprüchwort entstanden: Der Guckguck rufft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohnerachtet er, ausser dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen, bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders, als in Raupen und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz ist er dunckelbraun, und an der Brust in etwas gesprenglicht, wie ein Sperber, ausser daß er um den Hals herum etwas hochfärbigere Federn hat. Er kommt [illegible] Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knospen, gehet aber gleich nach dem Johannis-Tage wieder weg, und ob sich wohl diese Vögel paaren und zusammen züchten, so bringen sie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen selbst zusammen getragenen Nest aus, sondern sie legen sie in andere Vogel-Nester, als der Gras-Mücken, Bachsteltzen und dergleichen Vögel, welche ihre Jungen mit Gewürme fräßen, und lassen sie von denenselben ausbrüten und aufziehen. Daß aber ein solches Zieh- oder Pfleg-Kind, wenn es so weit auferzogen, daß es flücke worden, alsdenn seine Wohlthäter zur Danckbarkeit selbsten fressen solle, ist falsch, indem der Guckguck, nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Füsse und Schnabels, solches nicht zu thun vermag.

Guckguck, wird auch ein gewisses Instrument genennet, welches aus Holtz oder Horn von den Wiederruff-Drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelst desselben nicht nur den Thon und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die allervornehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu regieren weiß.

Guckgucks-Blume siehe Kauch-Blume.

Guckgucks-Klee, suche Buch-Ampffer.

Gueridons auch Geridons, seyn eigentlich die hohen von Silber, Meßing und anderen Metall gedreheten und auf allerhand Art verzierte Altar-Leuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze oder Pfeil-formigen Wiederhacken versehen, um die Kertzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch deren einige, welche auf beyden Seiten in einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerck ausgezierte Aerme haben, daß man darauf 5, 10. und wohl noch mehr Lichter stecken kan; nechst diesen aber führen diesen Nahmen ebenfalls die von Holtz zubereiteten hohen auf mancherley Weise gedrehete oder geschnützte, und sodenn bunt, wie auch schwartz laccirte, gefürnste, gebeitzte oder wohl gar zier vergoldete Säulen und gewundene Stützen auf einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte versehen, darauf man ein Licht setzen kan, und pfleget man sich derer bey verschiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indessen aber auch diese in den Parade-Zimern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Aufputz denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelhaus, siehe Kirsch-Vogel.

Gülden-Gänserich, suche Löwenfuß.

Gülden-Haar, siehe Gülden-Widerthon.

Gülden-Klee und Gülden-Leberkraut, suche Leberkraut.

Gülden-Widerthon, Gülden-Haar, ist eine Art Moos mit niedrigen gelben subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein, welches an steinigen und sandigen Orten auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächset, und vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, gesammlet werden soll. Das damit abgekochte Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar

zu zielen, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey, und die davon herrührende Kranckheiten sehr gerühmet.

Gült, siehe Zinß.

Gümpel, suche Blutfinck.

Gürtel-Kraut, Bärlapp, Erd-Moos, Haarschaar, Neunheil, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, welches sich mit kleinen weissen Fäserlein an die Erde oder Felsen fest anhänget, und fornen dreyfache, meistens aber doppelte bleich-grüne und gelblichte Zäpfflein, zwischen denen kriechenden Reben aber kleine mosichte Blümlein hat, auch sich öffters sechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Augusto findet man einen gelben Staub daran, welcher sich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet; wenn man ein wenig von diesem Pulver in ein Röhrlein fasset, und klein gepülverten Weyhrauch, Mastix, Agtstein und Benzoin darunter mischet, folglich dasselbe durch die Flamme eines brennenden Lichts bläset, so blitzet es nicht allein, sondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von sich. Dieses Krautes wenig oder viel, nachdem das Faß klein oder groß ist, in den Wein gehängt, der zähe und sauer werden will, bringet ihn wieder zu rechte. In Wein gesotten zermalmet es den Stein und führet ihn aus. Von dem subtilen Pulver zehen oder mehr Gran in Peonien-Syrup und Linden-Blüth-Wasser den Kindern offt eingegeben, vertreibet nicht nur die Gicht, sondern stillet auch den starcken Husten, und löset den Schleim der Brust wohl auf.

Gulden, ist eine heut zu Tage gangbare Silber-Müntze, welche im Reich zwölff gute oder funffzehen leichte Batzen, oder sechzig Kreutzer, in Meissen sechzehen gute Groschen, und in Nieder-Sachsen vier und zwantzig Marien-Groschen gilt. Ein Meißnischer oder sogenannter guter Gulden ist keine geprägte Müntze, und werden davor ein und zwantzig gute Groschen in Müntz-Rechnung gebraucht.

Gulden-Günsel, ist ein Kraut, welches grosse lange Purpur-braune Blätter, einen viereckigten hohlen haariaten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit geährten Gipffeln hat, wächst auf den Wiesen und in den Gärten, und wird sowohl zu den frischen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund-Träncken mit guten Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten zielen; die Blüthe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio gesammlet.

Gummi, wird insgemein eine iede gestandene Feuchtigkeit genennet, so aus einigen Bäumen geflossen, und hernach hart geworden ist. Solcher Gummi seyn nun vielerley Arten, so, daß man in denen Materialisten-Gewölben einen gantzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum theil an diesem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Insonderheit aber führet diesen Nahmen das gemeine Gummi, so man auch Mahler-Gummi nennet, und wird aus dem Hartz, so aus den Kirsch- Mandeln- und Pflaumen-Bäumen kommt, zusammen gemischet. Man hat dessen dreyerley Art: Ein weisses, welches das beste; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weisses. Man gebrauchet es zu den Artzneyen, sonderlich ist das Arabische Gummi gut für den Husten und vor Lungen-Geschwür; wer demnach Blut ausspeyet, weiche nur etwas davon in gutes Regen-Wasser oder Rosen-Wasser, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver gestossen und mit Zimmet vermischt in einem Glas Wein zu sich genommen, stillet das Erbrechen des Magens.

Gundelreb oder Gundermann, sonsten auch Erd-Epheu und Donnerreb genannt, ist ein bekanntes gantz niedrig an der Erden hinwachsendes und gleich dem Epheu sich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stengelein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geschmack bitterliche, am Geruch aber starcke Blätter, Purpurfärbige Blumen und dünne Wurtzeln hat, und gemeiniglich an denen Zäunen wächset. Es hat dieses Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet sonderlich den Grieß und Sand, ist der Lunge und dem verschleimten Magen zuträglich, stillet den Durchlauff und die rothe Ruhr, ist gut für die Würme bey Menschen und Pferden. Man brauchet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und destilliret im Anfang des Junii ein Wasser davon, welches insonderheit wider den Sand und Grieß, auch wider das Seitenstechen getruncken, und wider die Schmertzen der Colica unter das Clystier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conserve; in denen Küchen aber pflegt man dieses heilsame Kräutlein in die Eyer-Kuchen, und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch ein- und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Unmurcken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und gröber, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theile getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbesagte länglicht-runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel-gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornehmlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit statt eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gejätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Beet pflan-

tzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflantzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestecket. Weil aber dieser Saamen leicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag ablieset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen: Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weißlichten, glattesten und längsten so zu erst kommen dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, herab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaschen, nach diesem wieder abgetrocknet, und letzlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt ist, und die Mäuse nicht dazu kommen können, aufgehoben. Die weissen Gurcken sollen die zärtesten auch truckner, und dahero besser seyn als die grünen. Uberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte keine gesunde Speise, doch wer einen guten Magen hat, und wenn die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geschnitten, solche mit Saltz einsprengt, eine mit Nelcken gespickte Zwiebel dazu legt, und also zwölff Stunden lang liegen läßt, unterdessen aber zum öfftern umrühret, oder, wenn so viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwischen zweyen Schüsseln eine viertel Stunde lang schwinget, und wenn das Wasser davon gedruckt, solche mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer wohl würtzet, mag endlich noch dergleichen geniessen. Das Einlegen der grossen Gurcken betreffend, geschiehet solches also: Man reiniget selbige erstlich von denen Stielen, und wirfft sie in ein kaltes Wasser, wäschet sie sauber wieder heraus, und lässet sie trocken werden, leget hierauf in ein sauber ausgewaschenes Gefässe, es sey ein Faß oder grosser Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben, oder in Ermangelung des Wein-Laubs, die Blätter von schwartz-sauren Kirsch-Bäumen, und auf solche eine Lage gesäuberter Gurcken, nach diesem wieder Dill-Kraut und Blätter, und darauf wieder Gurcken, und also immerfort wechselsweise, bis das Gefässe voll wird. Ferner vermischet man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig mit Saltz, giesset es über die Gurcken, und decket sie zu, beschwehret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken sich nicht in die Höhe begeben können. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so muß man die Brühe kosten, ob sie genug gesaltzen, wo nicht, so muß mehr Saltz daran, wiewohl es besser ist zu wenig, als zu viel Saltz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an ein warmes Ort gesetzet werden. Sind sie nun sauer und recht alsdenn setzet man selbige ins Kühle, da halten sie sich eine gute weile, nur, daß so offt etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird, solche wieder fleißig zugedecket werden. Die kleinen sogenannten Pfeffer-Fenchel- oder Eßig-Gurcken machet man also ein: Man putzet und wäschet sie reine und sauber, wie von den grossen Gurcken oben gemeldet, nimmt hernachmahls Fenchel-Kraut, reiniget und wäscht solches gleichfalls wohl, leget beydes auf ein Tuch und lässet es zusammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaschenes Fäßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter geleget, hernach grob gestossener Pfeffer und Saltz darauf gestreuet, wer will kan auch Nelcken, Muscaten-Blumen, gantzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein gantz dünne geschnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Saltz, und andere Würtze bis das Fäßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, giesset guten etwas gesottenen aber wieder kalt gewordenen Wein-Eßig daran, und schläget das Fäßlein zu; und auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortrefflichen Geschmack, sondern dauren auch ein gantzes Jahr und noch länger. Ausser denen erstbeschriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas seltsamere Arten, nemlich die sogenannten Schlangen-Gurcken, und die wilde- oder Esels-Gurcken. Die

Schlangen-Gurcken sind vier bis fünff Schuh lang, und haben einen Kopff, Augen und Mund, wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, sondern nur mit Flecken bezeichnet sind; mit den Schwäntzen hängen sie an denen Reben; ihre Farbe ist weißgrau mit grünen und gelben Adern; am Geschmack sind sie denen andern gemeinen Gurcken gantz gleich, ausser daß ihnen ihre Gestalt ein forchterliches Ansehen machet, und die Blätter schärffer und rauher, als an jenen sind. Ihr Saamen ist erstlich aus Spanien in Franckreich, und von dar in Teutschland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man sie im Jahr zwey- oder dreymahl, und zwar das letzte mahl um Johannis säen. Die

Wilden Gurcken, sonsten auch Esels-Gurcken genannt, taugen nicht zur Speise, sondern werden mehrentheils zur Lust, auch wohl um ihres in der Artzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine grosse Rüben-formige Wurtzel;

die

die Blüthe iſt geſtirnet und bleich-gelb, auf welche die ſtachlichte bittere Gurcken-Frucht, die voller Saffts und brauner Körner iſt, im Auguſt-Monat folget; wenn dieſe reiff iſt und angegriffen wird, ſo ſpringt ſie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft platzen und ſchieſſen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwiſſenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Luſt zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermiſchtes Erdreich. Die Wurtzel in Waſſer und Eßig geſotten, ſoll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apothecken aber wird ein ſonderlicher purgierender Safft daraus gemacht.

Gurt, iſt ein breites von gutem Hanff-Garn ſtarck zuſammen geſchlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel, das Reit-Küſſen, oder eine Decke feſt an den Leib ſchnallet. Ein ſolcher Gurt ſoll gantz und kein Knopff daran gemacht oder grob über einander genehet ſeyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn ſie dieſelben, weil ſie zu lang ſind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wordurch aber das Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel ſollen gut und von Ungariſchen Leder ſeyn, deren zu beyden Seiten zwey, ſamt einem guten breiten Mittel-Gurt ſeyn müſſen.

Gut, ſiehe Land-Gut.

Gute Naſe, iſt ein Weydemänniſcher Terminus, welcher von einem Hunde, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man ſpricht: Der Hund hat eine gute Naſe.

Guter Heinrich oder ſtoltzer Heinrich, ſiehe Heinreich.

Gyps, Gips, iſt eine Art von weiſſen Kalch, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht ſo ſtarckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieſer Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutſchland von verſchiedener Art und Anſehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenſeit der Saale, zeiget er ſich häuffig, als ein weiſſer glantzender Stein, ſo gleichſam aus lauter Splittern zuſammen geſetzet iſt, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kommt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhauſen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachſen, findet man ihn faſt wie zuvor geſtaltet, und dabey ſo weich, daß er ſich mit Fingern zerreiben und pulveriſiren läſſet, und alſo einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an letztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen ſind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe iſt mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch ſchwartz geſprengt, fället auch öffters aus dem weiſſen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle dieſe Farben in weiß verwandelt. Sonſt wird auch nicht unbillig der weiche Alabaſter-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhauſen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben dieſe Dienſte thut, als der gemeine Gyps. Das ſo genannte Frauen-Eiß, ſo man in Francken, Sachſen, ſonderlich aber zu Franckenhauſen in Thüringen bricht, ſoll den allerbeſten Gyps geben. Alle dieſe Materien nun, müſſen zu Gypſe gebrennet werden, iedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht ſo ſtarcken Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu groſſe Glut den Gyps-Stein dergeſtalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Waſſer angemachet wird, ſich nicht mehr recht verbindet, und keine Conſiſtenz gewinnet. So man ihn demnach in gantzen Stücken brennen will, wird er am füglichſten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine ſolche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brods vonnöthen hat, und dieſes öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man ſie zerſchlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erſcheinen. Andere laſſen ihn in einen Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, ſondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geſchirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Gröſſe genommen werden müſſen, fleißig um, bis ſie die erſtgedachte Probe zeigen. Sonſt pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaſter, vor dem Brennen zu pulveriſiren, und dieſes Mehl ſodenn in einer Pfanne über das Feuer zuſetzen, da es denn, ſo bald es recht erhitzet worden, wie ein ſiedendes Waſſer, dämpfft und gleichſam Blaſen wirfft, auch ſich faſt ſo leicht, als ein Waſſer umrühren läſſet, und hiermit muß man ſo lange anhalten, bis der Gyps von ſelbſten auf der Glut wieder ſchwer wird, und zu ſieden aufhöret. Je heiſſer man ihn von dem Feuer weg mit Waſſer anrühret, oder einmachet, je feſter hält er zuſammen, wenn er wieder geſtanden iſt. Er muß aber allezeit mit dem Waſſer wohl durcharbeitet werden, daß keine Brocken oder trockene Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Feſtigkeit durch Alaun-Waſſer, damit ſie ihn anmachen, oder auch mit Pergament-Waſſer. Andere vermiſchen das gebrannte Gyps-Mehl mit einem dritten Theil gepülverten Toff-Stein oder ungelöſchten Kalch, und machen ihn mit lauter Leim-Waſſer an. Uberhaupt iſt von dem Gyps bekannt, daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und ſodenn ſich nicht mehr formiren läſſet. Die Näſſe und Kälte kan er nicht wohl vertragen, ſondern zerfället und zerſpringet davon, und wird dahero nicht gerne auswendig an Gebäuden, ſondern vornehmlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Verwerffen, Tünchen, Ausſtreichen zarter Glieder am Geſims und Gebälcke, auch Formirung der Felder und Tafeln, auf beworffenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebrauchet ihn bald grob, bald geſtoſſen und geſiebet, nachdem die Arbeit iſt. Es werden auch allerley Bilder daraus gegoſſen oder poßiret; in welchen letztern Fall, wenn die Bilder groß werden ſollen, man zu Erſpahrung des Gypſes anfänglich einen groben Einwurff machet, aus einem Theil Kalch, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel-Grauß, wovon die

Massa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürsten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmachet. Die Italiäner nehmen von alten gelöschten Kalch einen Theil, und zwey Theile Pulver von gestossenen Marmor oder Alabaster, welches der eigentlich sogenannte Stuc ist, davon die zierliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Hab und Gut, wird in Juristischen Verstande, alle dasjenige genennet, so iemand als sein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieses aber wird eingetheilet in bewegliches und unbewegliches; Zu diesen letzten werden die Grund-Stücke, wie sie nur Nahmen haben mögen, nebst den Nutzungen und Beschwerungen gezehlet, davon siehe Grund; Das erste aber bestehet in dem, was keinen festen, noch beständigen Ort hat, sondern nach Gefallen sich von einer Stelle zu der anderen bewegen lässet, dergleichen ist alles Geld, Gold und Silber, es bestehe in baaren und gegenwärtig verhandenen, oder in Obligationen, Verschreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehöret hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getraide, von Getränckе und anderen Waaren, Hausrath, Kleider, und was man sonst unter dem Worte Mobilien nur begreiffen kan.

Haacke, ist ein krumm gebogenes Holtz oder Eisen, womit man entweder etwas zu sich ziehen, oder, woran man etwas hängen kan. Von dem unterschiedenen Gebrauch, haben die Haacken auch unterschiedliche Nahmen bekommen: als Angel-Haacken, Brunn-Haacken, Ege-Haacken, Feuer-Haacken, Fisch-Haacken, Fleisch-Haacken, Kessel-Haacken, Mieder-Haacken, Mist-Haacken, Schlüssel-Haacken, Thür-Haacken, Wand-Haacken u.d.gl.

Haacken oder Haacken-Zähne, werden die etwas runden und zugespitzten scharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächst, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachsen: Denn sie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion starck oder schwach ist. Diese Haacken-Zähne wachsen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden offtermahls so hoch, daß die Pferde dadurch am Fressen verhindert werden, dahero man sie ihnen bey Zeiten abstossen oder abfeilen lassen soll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den untersten Zähnen stehen, auch hübsch niedrig und gerade seyn, mithin weder zuviel einwärts, wo sie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo sie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, stehen sollen, so muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an sich haben, ebenfalls mit der Feile helffen lassen. Sonsten sollen nicht alle Stutten, sondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die sehr hitziger Natur sind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht so tauglich, als die andern, hingegen für desto arbeitsamer und dauerhaffti-

r zu [illegible]er zu halten sind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eiserne Bänder genennet, so von denen Schlössern an die Thüren und Läden und dergleichen geschlagen werden, und also beschaffen seyn, daß sie in Angeln oder Haspen gehen, folglich mit einem Oehr versehen, und sich bequem aushe-ben lassen. Solche seyn die gemeinsten, die von dem einem spitzigen Ende gerad ausgehende und am andern Ende mit einen Oehr versehen, die Bocks-Hörner, Füll- und durchbrochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Hocken, Rühr-Haacken oder Radlitz, ist eine besondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyschneidige Schaar, so mit seiner Dille forne an das Haupt gestecket wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeiniglich nur eine Rüster oder Pflug-Stertze hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Rüstern findet. Es wird dieser Haacken-Pflug bey starcken quecktgten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Qvere nach, damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haacken-Pflügen, Hocken oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haacken-Pflug qver überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man sonst auch Qvieren nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und quecktgte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbaren Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Fuhren, mit dem Haacken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zu rechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und quecktgt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Übrigens soll man die Felder nach dem Haacken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges, siehe unten Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuförderst lässet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Spitzen Mehl; hiernechst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen ko-

chen,

chen, würtzet es auch mit Muscaten-Blüthen, Jngwer und Pfeffer. Jnzwischen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollen Sude ist, lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schneidet man Brod würfflich oder länglich, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fäßgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrösserungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hohl seyn. Der Farben nach seyn sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperament; die rothe Farbe will man den Cholerischen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes, starckes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, und schleiniger Unternehmungen; das weiche hergegen das Gegen-Theil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hingegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Uberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierrath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und anderen empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten seyn diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Perucquen und andere Kopff-Zierrathe, wie auch verschiedene künstliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen: Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte, theils Handschuh, Strümpffe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach sowohl gantze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Polmit u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher, ingleichen allerley Litzen und Bänder zubereitet werden; die Roß-Haare werden vielfältig, ausser den obgedachten, auch von den Knopffmachern verarbeitet: so brauchet man auch die Roß- Rehe- und Hunde-Haare zum Ausstopffen verschiedener Küssen, Matratzen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar-Decken u. s. f. Der übrigen allhier nicht zu gedencken, woraus so vielerley Arten der Bürsten, Büschel, Pinsel, Qvasten, und was dergleichen mehr gemacht werden. Nur ist von den Haaren noch wohl zu behalten, daß sie allein verarbeitet von der besten Dauer, wo sie aber mit etwas andern vermischet, schon kürtzere Zeit im Gebrauch aushalten, doch vertragen sie sich mit der Wolle am allerbesten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchen letzten Fall sie gar nichts taugen, sondern solche gleichsam wegfressen.

Haar-Bänder werden die langen und nicht gar zu breite Bänder genennet, womit dem Frauen-Volck die Haare zusammen gebunden, und nachdem sie abgetheilet, in ieden Zopff zu beyden Seiten mit eingeflochten werden, um solche damit fest zusammen zu halten.

Haar-Bollen, werden an einigen Orten die ausgedroschene Knoten vom Leine genannt.

Haar-Bürste, siehe Kopff-Bürste.

Haar-Kopff, ist ein besonderer Aufsatz und Zierath, dessen sich das Frauen-Zimmer bedienet, und entweder einen aus falschen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpffen, Nest, Favoretten, und auf gantz verschiedene Art ausstaffirten Aufsatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bänder-Schleiffen unterscheiden, und auf das schönste auszieren lässet. Welche letzte Art man einen Bänder-Haar-Kopff zu nennen pfleget.

Haar-Mantel, war ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen bis über den halben Leib herunter hangend, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durch aus von einer geneheten oder gekleppelten Spitze, oder auch schlecht von Caton, Nesseltuch, Terleton und dergleichen, oder mit einer angesetzten Spitze gemachet wurde. Es bediente sich dessen das Frauenzimmer, sonderlich zur Sommers-Zeit bey gar heissen Wetter, und weil er ihnen vornemlich, wenn sie aus dem Bette aufgestanden, oder da sie nicht mehr völlig angekleidet, eine grosse Bequemlichkeit zu wege brachte, wurde er auch um dieses Gebrauchs willen, ein Nacht-Mantel genennet.

Haar-Nadel, heisset nicht nur die einer Reyh-Nadel ähnliche, aber ihrer Länge nach weit grössere Nadel von Stahl, Helffenbein, Meßing, Silber und dergleichen Materie, vermittelst welcher sich das Frauen-Volck mit den in Zöpffe geflochtenen Haaren, ihr Nest formiren und befestigen können; sondern es bekommen auch diesen Nahmen diejenigen lange und starcke Steck-Nadeln, mit runden gedreheten Knöpffen, mit welchen die aufgezogene Haare bey den natürlichen Haar-Köpffen oder Aufsätzen gehöriger massen angestecket und befestiget werden.

Haarschar, siehe Gürtel-Kraut.

Haarschlächtig, heisset ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhafft ist, und den Athem offt schnell auf einander holet, und aus- und ein-

ziehet, auch dabey die Seiten starck beweget. Es rühret solcher Mangel von ungeschwungenen, unreinen und staubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beschlemmet, oder sonst an einem feuchten Orte gelegen ist, und hernachmahl also müchzend, und ungereinigt verfüttert wird. Dieses Ubel zu vertreiben, nehmet Sade-Baum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaum-Mistel, Lungen-Kraut, das an den Eichen wächset, iedes ein Pfund, gelbe Lilien-Wurtzel zwey Pfund, hacket alles zusammen klein, kochets in einen neuen Wein, wenn es laulicht worden, presset es durch ein Tuch, giesset es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopff dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieses Mittel nicht helffen, so lasset es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grünen Weitzen oder Gersten gehen, wenn sie schossen wollen, und lasset es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage, lasset ihme die Lungen-Ader schlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gersten gehen. Wofern dieses nicht helffen will, ist es wohl am besten, daß man seiner mit Manier loß zu werden trachte.

Haar-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Haar-Seil ist ein von Baum-Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Roß-Aertzte denen Pferden, so die Floß-Gallen, oder den Wurm an der Brust haben, vermittelst einer grossen eisernen Nadel durch den schadhafften Ort ziehen, und zum öfftern, jedoch fein sittsam, auf und nieder, oder hin und wieder rücken, damit die böse Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Ubel dadurch gesteuret werde.

Haar-Sieb, siehe Sieb.

Haar-Strang, ist eines von denenjenigen Kräutern, so nicht gerne auf denen Wiesen geduldet, sondern, indeme es weder den Pferden noch dem Rind-Vieh nützlich und verträglich ist, sich aber doch ungemein starck vermehret, unter das Unkraut mit gezehlet, und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe komme id, nur daß es etwas grösser ist, und wird dahero auch Sau-Fenchel geneunet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tieff in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzelein behänget, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzeney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneiget sind, gar hoch gehalten zu werden wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Miltz seine unnatürliche Grösse, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Eßig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibet sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heist man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet; insonderheit aber führen diesen Nahmen diejenigen zwey Theile, in welche das Frauen-Volck ihre Haare auf dem Kopff zu theilen, in Bänder einzuflechten, und daraus das Nest zu formiren pfleget.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getraide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Rocken und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms einzeln, in so genannten Rissen oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zehlet man ausser den tauben und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen: Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächsichste in gar sandigt und geringen Boden; je länger man denselben in solche Aecker säet, je geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allererstenen gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er

nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgehacket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielen Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese seyn nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; doch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur alleine aussäe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine weisse Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Rocken oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, sobald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert, will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche sowohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn je besser der Acker und dessen Zubereitung ist, je besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber, ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den May hinein, was aber längsamer gesäet wird, ist nicht so gut, als der andere, und wird auch gar langsam, oder, wenn schlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht so dicke, als in gutem und fetten gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurtzeln ausschlagen, welche Neben-Halme treiben, und diese immer so fort dergleichen Eigenschafft behalten, so lange Nahrungs-Safft vorhanden; so ist am besten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zusammen komme, weil er sodenn besser staudet, und folglich reichlicher träget, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzulesen. So bald der Acker besäet, muß derselbe nach der Länge und in die Qvere mit der Ege überfahren, und der Saame wohl untergeeget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerste gewaltzet werden, damit er sich hernach desto genauer und besser hauen und harcken lassen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Wasser-Furchen machen, weilen ihme die Nässe nicht so leicht, als andern Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeiniglich mit oder bald nach der Gerste reiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er sonst, wie die Gerste überständig zu werden, und einzubrechen pflegt. Hierauf lässet man solchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwischen einmahl beregnet, oder doch solche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und also rösten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreschen des Habers zu beobachten, ist unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreschen mit mehrern zu finden, bey dem letztern aber nur noch dieses zu erinnern, daß der Haber am besten bey kalter und trockner Zeit gedroschen, an einigen Orten aber an statt des Dreschens ausgeritten, und durch die Pferde ausgetreten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Fege gelassen wird. Dieser wird der Güte nach vor den besten Haber gehalten, welcher schön rein, grob an Körnern und fein schwer ist. Nach dem Aufschütten auf den Boden, lässet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohne weitere Bemühung mit zu haben, liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfüttert, auch wohl unter Hüner- Gänse- Enten- und Tauben-Futter genommen, wiewohl auch das geringe, so beym Dreschen abgenommen, zusammen gehalten, und dem Feder-Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenget wird. Ausser diesem kan man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbesondere gehandelt wird; oder den Haber im Nothfall mahlen und Brod daraus backen lassen, welches aber weit nicht so gesund ist, als die Grütze. So weiß man auch nach Lowers Anweisung, einen sehr nützlichen Tranck daraus zu kochen, der den Menschen bey Engbrüstigkeit und schwindsüchtigen Wesen, gute Dienste leistet. Man pflegt auch einiger Orten den Haber zu maltzen, und mit zum weissen Bierbrauen zu gebrauchen, weil solcher dem Bier nicht nur eine schöne Farbe und frischen Geschmack giebet, sondern auch dasselbe sonderlich gesund, und ihme einen langhaltenden Gescht machet. Die Haber-Spreuer werden unter die Weitzen- und Rocken-Spreu gemenget, und denen Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Sühde mit gemenget, gegeben.

Haber-Boden, ist bey grossen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zuweilen noch gekaufft wird, ein besonders darzu bestimmter und verschlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde-Ställen entfernet seyn solle, damit beym Futter-geben die Knechte dasselbe nicht allzuweit zu tragen haben; die übrigen Requisita können unter dem Wort Getraide-Boden nachgeschlagen werden.

Haber-Grütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet wor-

tel, wider obgemeldte Augen-Kranckheiten gerühmet wird, soll auch das Angesicht damit gewaschen, alle Flecken desselben hinweg nehmen.

Hachis, ist eine kleingehackte Speise, welche in Butter gedämpfft gewürtzt, und mit einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweyde heraus, zerrücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Cassetole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, leget eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darein, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Essig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu denen kleinen Pastetgen aus mürben Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eisen, bestehendes auch mit daran gesteckten langen höltzernen Stiel versehenes Werck-Zeug, welches in Wein- Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade-Hacke oder Rade-Haue, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein-Haue; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen, der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Wintzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahrs vorzunehmen, und iedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke welche die zehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebürgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Gencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz fein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Sproß-Reisserchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacken nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschneiden, sondern so tieff als die Wein-Hacke zu seyn pfleget, hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die aufgerissenen Erd-Klösser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Qvecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bögen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die

Andere Hacke, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stösset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der erste Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte

Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich in hohen und jählingen Gebürgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebürgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebürgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darff auch diese Hacke nicht tieff gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einen höltzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zuhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus den Gantzen in die Koch-Stücken verhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zum Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Petersilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

zweyen

zweyen Hand-Haben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird solches ein Schneide-Messer oder Wiegen-Messer genennet.

Hacken im Kraute, siehe Kraut-Hacken.

Hacke-Stock ist ein starcker viereckigter oder runder Klotz, und gemeiniglich das Stamm-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füssen stehend, worauf das Fleisch in Stücken zerhauen wird, muß einen höltzernen Deckel haben, damit er rein und sauber gehalten werden kan. In der Schirr-Kammer, ist auch ein starcker Hacke-Stock nöthig, damit der Schirrmeister das kurtze Schirr-Holtz darauf setzen und behauen könne.

Hacksch, wird an einigen Orten ein ungeschnittenes Schwein genannt, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Häckerling, Häckerlings-Banck, Häckerlings-Boden, Häckerlings-Schneider ꝛc. siehe Heckerling.

Häckgen oder Häcklein, ist ein länglichter von Drat an der Spitze krum gebogener Haacken, womit am Spinn-Rad das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch das Spuhlen-Oehr wiederum heraus gezogen wird.

Häcksel, siehe Heckerling.

Häcksel-Lade, suche Heckerlings-Banck.

Häfft oder Häfftel, wird alles dasjenige genennet, worbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es so viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand-Habe, dergleichen das Häfft eines Messers oder anderen Instrumentes; oder womit auch etwas befestiget wird: Also braucht man nicht nur Häfft und Schlingen von Drat, sondern es ist ein Hafftel auch ein starcker Pflock, womit man eine Leine z. E. an einem Zelt, oder bey der Jägerey die Leinen an den Tüchern, und die Wind-Leinen an den Erdboden befestiget.

Häge-Holtz, wird ein Stücke Wald oder Holtz genennet, so geschonet wird.

Hägen oder Hegen, heisset bey einigen Haushaltungs-Geschäfften so viel, als Schonen oder in Ruhe lassen. Vornemlich aber ist dieses ein der Forst- oder Wildbanns-Gerechtigkeit anhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenen Holtze zu umgeben; oder: die Macht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fället: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen gleichsam umschlossen oder gehäget wird. Diese Gerechtigkeit zu hägen, ist gröſſer als die Gerechtigkeit zu Jagen, indem in diesem letztern Fall das Wild in seiner Freyheit gelassen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder sonsten gehäget und geschlossen wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um so viel desto mehr ein Schaden zuwachsen, dahero das Recht zu hägen, ausser der sonderbaren Zulassung niemand verstattet wird, als in so ferne es ohne der Nachbaren Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem ieden, der das Jagen hat, auch das Hägen zu; denn das Jagen kan wohl ohne dem Hägen durch Hunde und Netze geschehen; hingegen ist gewiß, daß, welchem das Hägen zustehet, demselben auch die völlige Jagd zustehen müsse, weil dieses das einige Abziehen des Hägens ist, damit andere von dem Mißbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeschlossen, und das Wild gleichsam daher gebannet, und hieselbst geheget werden möge.

Häge-Reuter, ist ein Forst-Bedienter, welcher einem Gehäge vorgesetzet, und verbunden ist, vornemlich auf die Hägung des Holtz- und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn. Es wird dazu ein Jagd-Hirsch-Holtz- und Forst-Gerechter, das ist, der Forst- und Jagd-Sachen wohlerfahrner Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äusser- und innerliche Natur und Eigenschafft dem Leben nach, aus dem Grunde verstehe, und dieselben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, sondern auch in der Anatomie solcher wilder Thiere wohl versiret sey, auf daß er mit desto reiffern Judicio, was diesem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder schädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich seyn möchte, desto besser zu urtheilen wisse. Er soll sein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demselbigen Orte geschonete Wild vor andern seine Ruhe behalten möge, emsig besorgen, dahero niemanden, wer er auch sey, in solchem ihm anvertrauten Gehäge schiessen und platzen lassen, vielweniger mit denen Falcken zu baitzen, und mit Windhunden zu hetzen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vögel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verstatten, sondern solchen Uebertretern die Flinten, Falcken, Hunde und Netze abnehmen, und gehöriger Orten zur Bestraffung angeben, die Hunde kleppeln oder erschiessen lassen, denen Schäfern das muthwillige Heide-Brennen, in der Birck-Hüner Lege-Zeit, verbiethen, auf die Gras-Mähder, wegen der Rebhüner und Wachteln, daß sie ihnen die Eyer und Jungen nicht stehlen, Acht haben, nicht weniger wegen derer jungen Hasen, wie auch Reh- und Wild-Kälber in der Satz-Zeit beforget seyn, die Saltz-Lecken jährlich zu gehöriger Zeit zurichten oder doch wenigstens verneuern, die Wild-Aecker gebührend bestellen lassen, und vornemlich Winters-Zeit bey grosser Kälte und Schnee das Wildpret an bequemen Oertern mit Futter genugsam versorgen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, sich anders wohin zu begeben, und seine Nahrung zu suchen. Die Wölffe, Füchse, Marder, wilde Katzen, Iltisse, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vögel, Eulen, Krähen, Elstern, und insgemein alles und iedes Raub-Wild muß er stätig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dickigte im Stunde zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnnachläßig zu thun und zu befördern mit allem Ernst geflissen und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, so werden ihm, nach der Grösse seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung derer Reviere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gra-

ſerinnen, Aeſcherer, Kohlen-Brenner, Pech-Bauer oder Hartz-Reiſſer ꝛc. Viſitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen ſind, und Haſen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweiß- und Abgebung des Verkaufften und Deputat-Holtzes hülffliche Hand leiſten müſſen, und dabey ſeiner Ordre nach, alles dasjenige zu obſerviren und zu thun ſchuldig ſind, worzu er entweder durch die Gröſſe des Gehäges, oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein ſolcher Häge-Reuter die Wiſſenſchafft von der Faſanerie habe, und wie, und auf was Art ſowohl ein wildes Faſan-Gehäge, als zahmer Faſan-Garten anzulegen, zu ordiniren verſtehe, ingleichen, wie ſie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen ſeyn, gründlich wiſſe, weßwegen auch von ihm die Ameiß-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geſchonet, die Faſanen des Herbſts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Frühjahrs die Bauren-Katzen im Felde erſchoſſen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elſter-Neſter verſtöret werden müſſen, damit dieſer ſchöne Vogel ſich in dem Herrſchafftlichen Gehäge deſto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, iſt eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forſt-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, ſo das Anzeichen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben oder zu ſchieſſen berechtiget, ſondern iedermann bey geſetzter Straffe verboten ſeyn. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge geſetzet, und ſolches gleichſam damit vermahlet oder vermarcket.

Häge-Waſſer, iſt ein Bach, oder anderes zur wilden Fiſcherey gehöriges Waſſer, worinnen die Fiſche und Krebſe geſchonet, und, daß ſie nicht iederman heraus fangen möge, gehäget werden, dieſem wird entgegen geſetzet, das Frey-Waſſer, worinnen iederman zu fiſchen und zu krebſen frey ſtehet.

Häge-Wieſe, wird eine ſolche Wieſe genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, alſo, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darff.

Häber, Heber, auch Heyer und Holtz-Schreyer genannt, iſt ein mittelmäßiger Vogel, deſſen es zweyerley Arten giebt, nemlich Nuß-Häber und Tannen-Häber, beyde ſind von der Gröſſe, wie die Tauben, (wiewohl ſie, wenn die Federn weg ſind, wegen ihrer ſchmalen Bruſt um ein merckliches geringer ausſehen) und mehrentheils nur der Farbe nach unterſchieden. Der

Nuß-Häber iſt von Ziegel-brauner Farbe, hat einen ſchwartzen Schwantz und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlſchwartzen ſtarcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten ſchwartze Federlein, die einem Bart ähnlich ſehen, über die Kinnbacken hingehen. Beſonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß- und ſchwartz-färbigte, wechſels weiſſe, in der Breite eines Meſſer-Rückens geſprencktelte Federn, welche um deſto angenehmer in die Augen fallen, ie beſſer das ſchöne Blaue durch die darzwiſchen befindliche ſchwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret ſich, wie die wilde oder Krück-Elſtern, denen er mit Füſſen und Schnabel ſehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Donen, Gängen und Geſchneiden zu ſuchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungezieffer, als Fröſchen, Molchen, Ottern und Eidechſen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Haſel-Nüſſen, welche er zur Herbſt-Zeit im Kropffe in hohle Bäume und ſpaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig iſt, daß dieſer Vogel unter dem Schnee die Eicheln ſo accurat zu finden weiß daß ihm ſelten ein Stoß mit ſeinem Schnabel mißlingen wird. Sein Neſt träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniſte zuſammen, und bringet meiſtens fünff bis ſechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbſt-Zeit gröſten theils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herum fliegende geſehen. Der

Tannen-Häber iſt dem Nuß-Häher faſt in allem gleich geartet, auſſer daß er etwas groſſer iſt, und ſeinen Auffenthalt nicht in laubichten Holtzern, ſondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich ſeinen Nahmen bekommen) auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche ſchwartz und weiß geſprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckel-brauner als jener ausſiehet; er hat einen ſchwartzen Schwantz, mit zwey weiſſen Federn auf beyden Seiten, und einen ſcharffen doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret ſich meiſtentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelſt der Wichtel oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Platt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffend hat, allwo er ſich ſehr zahm erzeiget, iſt nichts beſſer, als daß man ihn, wie die Krammets-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brod, ſauern Käß und gekochtem Fleiſch, ſo man ihm vom Tiſche hinweg giebt, vorlieb, und wird am beſten mit Nüſſen und Eicheln erfriſchet. Abſonderlich will er ſauber gehalten ſeyn, und mag dahero ein Geſchirr mit Waſſer, um ſich darinnen baden zu können, nicht wohl entbehren.

Hälter, ſiehe Fiſch-Hälter.

Hämmeln heißt ſo viel, als zu Hämmeln machen, oder die Lämmer männlichen Geſchlechts verſchneiden, welches gemeiniglich im April oder Maio geſchiehet, wenn es weder zu kalt noch zu warm, ſondern ein leidliches und heiteres Wetter iſt, und die Geilen ſtarck genug geworden, weil ſie etwas langſam kommen. Es wollen zwar einige, man ſolle die Lämmer nicht eher, auch nicht langſamer hämmeln, als bis ſie fünff oder höchſtens ſechs Monat alt ſeyn, allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ihnen beſſer ſey, wenn ſie zeitig geſchnitten werden: Denn ie älter das Vieh wird, ie gefährlicher iſt auch der Schnitt; dahero pfleget man die alten Widder oder Stähre nicht gerne mehr

zu

tes Fleisch, so besser abgesotten als gebraten ist. Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen her haben, weil sie gleich denenselben geschwind und hurtig sind, so gar, daß wenn sie frisch gefangen worden, und man sie in ein Geschirre thut, sie offtermahls aus solchem wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, und in der Oder seyn sie gantz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden sie May-Fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken noch ziemlich geniessen.

Hätschapetschen, werden in Oesterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich diejenigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger-Recht geniessen, und dahero, ausser des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine-Nutzen theilhafftig werden können.

Hauteln, ist eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreifften Hasen iedesmahl noch befindliche zähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zuzubereiten.

Hasen, siehe Topff.

Hafer, Hafer-Boden, Hafer-Grütze, siehe Haber.

Hage-Butte, Hagen-Butte, auch Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte, in Oesterreich Hätschapetsche, und anderswo Hüfe und Wiepe genannt, ist die bekannte Frucht des Hage-Dorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren schwartzen Butzen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, gantz zugespitzt, glatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet ist. Sie werden, wenn sie Winters-Zeit teig, nicht nur roh gegossen, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüß, worunter man grosse Rosinen oder Cibeben mischet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch geleat, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmack machen. Man braucht sie auch zur Artzney, weil sie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Rehen, und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen allerschlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und starck-kornichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schiesset, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen solchen Ubelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung zu helffen ist. Wegen seines guten Wuchses pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropffen, wie sie denn allerley Reiser von Kern- und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechselsweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am gantzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Strauchs, so die grossen Hagebutten, oder sogenannten Wiepen trägt, hat auch grössere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hüfen, auf dem Hagedorn-Busche zwischen denen Aesten geld-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlaffen kan, unter das Haupt gelegt, oder um dasselbige gebunden, den Schlaf bringen sollen. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Schlaf-Apffel.

Hagel, Schlossen, sind Regen-Tropffen, welche von der Kälte der mitlern Lufft zu kleinen, theils runden, theils eckigten Eiß-Kugeln gefroren sind, siehe Philosophisch Lexicon. Sie sind sehr gemein im Sommer, und thun, wo ein solches Hagel- oder Schlossen-Ungewitter trifft, sowohl an Ziegel-Dächern und Fenstern, als auch an Feld- und Baum-Früchten grossen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprüchwort, keine Theurung. Wo der Hagel denen Reben Schaden zugefügt hat, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt alles verletzte und unsaubere glatt wegschneiden, so erhohlen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben; hingegen, so es unter-

von genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schüssel an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran s. ists g.

Hahn wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer- Birck- Hasel- und Rephüner, auch anderer kleinerer Brut- und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes oder auch aus Holtz gedrehetes Instrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch stecket, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefässes langen und weiten, forn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, over durchgedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Qvere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Rohre gebohret ist, damit wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen konne. Es muß aber diese Feder oder Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen dazwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqveten- Büchsen- Flinten- oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, und durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, inmassen bekant, daß wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittag-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlichen Wind, der iezo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen Wetter-Hahn.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, suche Hagebutte.

Hahnebütleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, suche Ranunculen.

Hahnen-Kamm, siehe Meyer.

Hahnen-Stein, suche Capaunen-Stein.

Hahnen-Wacker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gasterenen denenjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um den durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker- oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Übergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte Halb-Mann oder Halb-Bauer in eben dergleichen Zustande wieder abtreten muß. Was denn von Jahren zu Jahren an Frucht und Getraidig erwächst, davon wird erstlich der Saamen, so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist, zuvor hinweg genommen, und alsdenn das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Viehe-Zucht und Schäferenen werden gleichfalls gemeiniglich denen Halb-Leuten um ein gewisses Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld-Bau, auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müssen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgesäeten, eingeerndten und wöchentlich ausgedroschenen Getraidigs halber ordentliche Kerb-Hölzer und Gegen-Register gehalten und darauf gesehen werden, daß mit aller Bestellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, besäet, beschicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgesömmert oder versäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge, daß so bald und ohne Verzug ein ernstes Einsehen vorgewannt, damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen und Schaden erfolge, sondern demselben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weise übergeben und eingeantwortet wird, ist er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu ersetzen verbunden; die Vorwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Kosten, oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Kosten in baulichem Wesen erhalten, doch daß sie die Fuhren dazu thun, und an welchen Ort Schob- oder Stroh-Dächer seyn, müssen gemeiniglich die Halb-Leute solche Dachung erhalten.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit allem Fleiß schwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen, Bier dünner und geringer gebrauet

gebrauchet worden. Eine Art solchen Halb-Bieres sind die in Sachsen bekannte Scherpen.

Halbe Mast, siehe Mast.

Halb-Ermel, seyn kleine von sauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weissen Zeug zubereitete Ermel, so meist nur um was weniges bis über den Ellenbogen langen, und vornehmlich dazu dienen, daß die ordentlichen Hemden-Ermel, wenn sie nicht mehr allzuweiß, oder sonst unansehnlich, damit entweder verdecket oder mit dergleichen zierlichern überzogen werden konnen; wie denn solche Halb-Ermel vielmahlen mit den kostbahrsten Spitzen und Zäckgen ausgeputzet, und auf das allernetteste ausstaffiret seyn.

Halbe Rundung, suche Rundung.

Halb-Fisch, Platt-Eiß, Butte, Scholle, ist ein platter und fast Rauten-formiger Meer- und See-Fisch, welcher einen dunckel-grauen Rücken und weissen Bauch hat, und fast von beyden Seiten mit Floß-Federn umgeben ist, die sich in dem Schwantze mit einer eintzigen Breite endigen. Er begiebt sich zuweilen aus Begierde zum süssen Wasser in die grossen Ströme, darinnen er aber sehr weichlich wird, und nicht so gut bleibet, als der im hohen Meer gefangen wird, ist auch leicht an der schwartzen Farbe zu erkennen. Die Holländer, welche diesen Fisch in grosser Menge fangen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zusammen zu binden, und also häuffig zu verschicken, welche denn, absonderlich die Fleischigten, im Sommer zur guten Hauskost dienen. Die in der Ost-See gefangene werden in Preussen und Liefland auf eine besondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführet. Diese werden meist rohe gegessen, können aber auch auf dem Rost gebraten werden; wie denn die Holländer die erstere Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fische offt trocken essen und Brantewein dazu trincken; es soll aber solcher Leute Excrementum s. v. hernach diejenigen schwartzen Fliegen hervor bringen, welche zum grösten Verdruß derer Holländischen Gärtner alles Obst verderben. Bey uns werden diese Fische nicht roh verspeiset, sondern auf folgende unterschiedene Weise zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber bestehet in dieser Küchen-Arbeit: Man schneidet alles daran hangende fäßige bis an das Fleisch hinweg, machet aus reiner Asche und frischen Wasser eine Lauge, und wenn dieselbe fein abgekläret, werden in selbiger die Halb-Fische bis in die 24. Stunden gewässert. Wenn man sie nun nach dieser Zeit annoch täglich 3. bis 4. mahl in frischen Brunnen-Wasser ausspielet, und von einem mahl zu den andern darinnen liegen lässet, so werden sie in drey bis vier Tagen gar vortrefflich auflauffen und schön weiß werden; einige bedienen sich hierzu an statt der Lauge auch wohl des Kalches, ist aber nicht so dienlich und viel eher schädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Wasser allein, in diesem Falle aber müssen diese Fische länger wässern. Nach diesem Wässern pflegen einige erst sie auf den Rost und zwar mit der Seite zu legen, wo sie die Haut haben, damit sie solche, wenn sie erwarmet, herunter ziehen können, welches sich auch eher thun lässet, als wenn sie noch nicht gewässert worden; hierauf wäschet man sie nochmahlen sauber aus, setzt sie mit kalten Wasser zum Feuer, und sobald sich ein weisser Gischt oben auf den Wasser ereignet, setzet man sie wiederum davon, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut, doch muß durch starckes Feuer auch nicht gedachter weisser Gischt so bald verursachet werden. Hierauf kan eine Butter-Sosse mit und ohne Petersilien, eine Rahm-Sosse, grüne Erbsen und dergleichen darüber angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie gantz schlecht, indem nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer paßiret wird, die Gewürtze dazu sind Saltz, Jngwer und Pfeffer, worzu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten; Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon gantz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man 8. Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hiernechst machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, da inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer gantzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer paßiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpaßirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheler darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Paste, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fische heisset.

Halb-Traid, oder besser Halb-Getraid siehe Gemang-Korn.

Halffter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopff geleget, und solches damit vermittelst des daran gebundenen Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halffitern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen oder auch etwas länger, und an beyden Enden mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eisernen

Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werde, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzet, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des Haupt-Halmes, denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzel, und treiben neue Neben-Halme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Wort Saat weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe Stoppeln oder Stürtzen.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren als die zwey unentbehrlichsten Canäle in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesen überein kommen, ebenfalls mit diesen Nahmen zu belegen; also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an denselben Bauche gleich auffsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen lässet, einen Hals: Mit nicht wenigern Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach ieden vorgegebenen Thon stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan u. s. f.

Hals-Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergold nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden. Es bestehet aber dieser in einem schmahlen und gleichsam aus vielen Gliedern zusammen gesetzten Streiffen, welche Glieder entweder aus zierlich durchbrochner Arbeit, so hin und wieder aimuliret und geätzet, bestehen, oder sonst mit Diamanten, Perlen und andern Edelgesteinen auf das netteste besetzet seyn. Weil aber diese Zierath nicht vor eine iede Person gehöret, zudem auch wegen der Arbeit und der Liebhaberey dergleichen immer höher und theurer bezahlet werden muß, als würcklich der Werth von der Sache selbst vorhanden, so pflegte an manchen Orten das Frauenzimmer auch wohl ehedem, zu Ersparung unnöthiger Kosten, statt eines Hals-Bandes ordentlich über eine seidene Schnur gekrümmte Ducaten um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Borsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flor, Caton, Nessel- und andern zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen gelegt, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, theils zu einer Zierath um den Hals zu schleiffen in Gewohnheit hat. Es seyn dieselben entweder schlecht, oder mit Spitzen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umstochen oder frisiret, auch offt durch und durch genehet, bald mit Mahler-Nahd, wie die Catonen und Nessel-Tücher, bald aber wie die von Flor oder Mousselin mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Bisweilen werden diese auch Bogenweise an den Seiten ausgeschnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umstochen; oder es werden solche mit Gold- oder Silber-Lahn, oder auch weisser Seide und Zwirn-Fäden in gewisser Maas und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zipffel machet man auch kleine Quasten und Drotteln.

Halt-Kette auch Deichsel-Kette genannt, ist eine ohngefehr fünff Viertel Ellen lange an dem einem Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem sogenannten Deichsel-Ring versehene Kette, welche vermittelst erstgedachten Klobens an die Brust-Kette angehänget, mit dem Ringe aber zwischen die beyden fornen an der Deichsel befindliche Haacken gestecket wird, wodurch die Pferde die Deichsel nicht nur regieren, und vermittelst dieser den gantzen Wagen sein Gelencke geben, sondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals laufen, und sie übern Hauffen rennen kan.

Ham-Butte, siehe Hage-Butte.

Hame, suche Fisch-Hame.

Hamen und Treibe-Zeug vor die Rephüner, siehe Hüner-Zeug.

Hammel oder Schöps, ist der Nahme eines verschnittenen Widders, Schaaf-Bocks, Stähres oder Männleins von Schaafen. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in Hammel-Lämmer, Jährlings-Hammel, Zeit-Hämmel und alte Hämmel. Den ersten Nahmen führen sie von der Zeit an, da sie von den Schaaf-Müttern gefallen, bis um Michaelis, da sie alsdenn Jahrlings-Hämmel genennet werden. Im andern Jahr heisset man sie Zeit-Hämmel, und wenn sie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden sie alte Hämmel genannt. Weil auch die Schaafe sich gerne vergesellschafften, so, daß sie nicht nur unter einander zusammen halten, und wo eines hingehet, die anderen alle ihm nachfolgen, sondern auch sich gar bald zu den Menschen gewehnen lassen, daß sie ihm wie ein Hund nachlauffen; so haben die Schä-

fer-

fer-Knechte im Gebrauch sich insgemein einen Hammel abzurichten, der ihnen auf den Winck folget, vermittelst dessen sie nechst einen guten Schäfer-Hunde, hernach Augenblicks die gantze Heerde leiten und anführen können, wohin sie nur wollen, und dergleichen abgerichteter Hammel wird ein Leit-Hammel genennet. Die Hämmel sind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem sie ihre völlige Schwäntze haben, da hingegen solche denen Schaafen abgeschnitten oder verstutzet worden. Das Verschneiden macht, daß sie fetter werden und ein zärter Fleisch bekommen. Siehe Schöpsen-Fleisch.

Hammel-Ochse, siehe Brummer.

Hammer, ist ein bekanntes Werckzeug, dessen Haupt allezeit von Eisen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das Auge nennet, versehen, worinnen ein höltzerner, und nach der Grosse und Schwehre des Hauptes proportionirter Stiel befestiget wird. Das Haupt daran wird eingetheilet in die Bahn, so dessen breite Fläche oder das untere Theil, in die Pfinne, welches das oberste schmale Stücke, und denn in die Backen, darunter die Seiten verstanden werden. Bey einer Landwirthschafft haben die dazu in verschiedener Grösse benöthigten Hämmer ihren Platz in der Schirr-Kammer; und seyn entweder Hand-Hammer oder Dengel-Hämmer, von welchen letzten siehe Dengel-Zeug.

Hammer, Hammer-Werck, ist eine Machine, meistens aus drey verschiedenen grossen und zwey bis drey Centner schwehren Hämmern bestehend, davon der gröste der Streck-Hammer, der mittelmäsige der Abricht-Hammer, und der kleineste der Zain-Hammer heisset, welche vom fliessenden Wasser durch das Wasser-Rad, und die an der Wellen befindliche Heb-Arme aufgehoben werden, durch deren schwehres Niederfallen hernach das auf grossen Ambossen unterlegte Gar-Kupffer, Stahl, Eisen ꝛc. geschmiedet, und nach des Hammer-Meisters Belieben dergestalt zugerichtet wird, daß es nachmahls von den Kupffer- und Eisen-Schmieden durch die kleinen Hämmer leichtlich mag gezwungen werden. Die Blasebälge oder das Gebläse, welche das Feuer in der Esse erhalten, werden auf Bedürffniß zwar aezogen, nach der neuen Invention aber am füglichsten durch das treibende Wasser-Werck zugleich auf und nieder gehoben, und hierdurch das glühende Eisen ꝛc. in seiner Gluth und Kohlen durch steten Wind erhalten, womit man also daben einiger Leute ersparen kan. Man pfleget die Hammer-Wercke in Stab- und Blech-Hämmer zu unterscheiden; hiernechst werden zu einen vollkommenen Hammer-Wercke, ausser denen Berg- und Fuhrleuten, Köhlern, Holtzhackern und Tagelöhnern annoch folgende Personen erfordert, als Vor-Schmiede, Frischer, Aufgieser, hohe Ofen-Arbeiter, Blech-Meister, Heerd-Schmiede, Gleicher, Lehr-Knechte, Zerrünner u. a. m.

Hammerschlag, wird dasjenige genennet, was von Eisen abspringet, so man es schmiedet. Man schreibet diesen eine medicinalische Krafft zu, will die daraus gezogene Tinctur so gar der Stahl und Eisen-Tinctur selbst vorziehen, und leget es gerne in das Getränckе derer Hüner und des anderen Viehes, welches sie vor den Zipß und anderen Zufällen verwahren soll. Auch lässet sich daraus ein wohlbindender Kitt bereiten.

Hamster, ist ein höchstschädliches Thier, welches dem grössesten Ratten an Grosse nichts nachgiebet, und für eine Art grosser Feld-Mäuse gehalten wird, ob es gleich mit denenselben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt schier denen Hasen bey, am Bauche sieht er schwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weisse Flecken habend; die Schläfe sind röthlicht, der Hals weiß die Füsse kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare stehen so feste, auf der Haut, daß sich ehender die Haut von dem Fleisch, als die Haare von der Haut absondern lassen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch gräbet, und seinen Bau auf eine verwunderns würdige Art macht, auch in denselben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Rocken, Dinckel, Gerste, Erbsen und dergleichen, in grosser Menge einträgt, und auf den Winter zu seiner Speise aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilen Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner sammlen kan, ohne daß man ein einiges in seinem Rachen siehet, und solche auch wieder dergestalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Diese Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt ist, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubsäcke. Sein Bau oder unterirdische Wohnung ist groß und weitläufftig, in verschiedene viereckigte nett und glattgebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu seiner Wohnung, und eines zu seinen Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber, findet man seinen Vorrath an Getraid- und Hülsen-Früchten, und zwar iede Sorte besonders so schön aufgeschüttet, daß es auf einem wohleingerichten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Rocken, dort Erbsen, und so fort; von iedem auch nicht wenig, so gar daß mancher Hamster-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamstern eingetragenen Vorrath sich und die Seinigen auf den Winter mit Brod und Hülsen-Früchten versehen kan. Es bleibet aber der Hamster iederzeit gerne in dieser seiner künstlich erbauten Höhle, lässet sich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man giesse ihm denn Wasser, welches er gar übel vertragen kan, in dieselbe, oder grabe ihn aus; sobald er dieses letztere mercket, so stellet er sich in der ersten Kammer in Positur zur Gegenwehr, und machet sich mit Springen und Beissen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernst siehet, und die Todes-Angst empfindet, so läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er seinen Tod mit grosser Hertzhafftigkeit, springet allen denen, so ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Gesichte, und wo er einen erwischt, so bezahlet er ihn dergestalt, daß

er

er wünschte, er wäre dem ergrimmten Hamster nicht so nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, so ist er augenblicklich todt, denn allda ist er am schwächsten, welches dieses schlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, sondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füssen sitzend, mit der Schnautze und den Vörder-Füssen sich in den Streit einlassen. Eben dergleichen Positur macht er auch, wenn er frist, indem er, wie die Eichhörnlein, wenn sie Nüsse haben, auf den Hinter-Füssen sitzet, und mit denen Vörder-Füßlein die Speisen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegessen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleisch soll sehr ungesund seyn, und in Uberfluß genossen, Grind und Aussatz verursachen.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geschirr von Zinn, Porcellain, Tohn und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darein zu waschen, und das dadurch unrein gemachte Wasser darinnen zu sammlen.

Hand-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Handel und Wandel, ist nichts anders, als die Verwechselung des Eigenthums, so bey einer Sache, die mit einer anderen gleichen Werthes verkauffet wird, entstehet, unter welchen Werthe auch vielmahlen die Dienste und Bemühungen begriffen seyn, und um ein gewisses Geld angeschlagen worden. Der Anfang darzu ward gemacht, da die ersten Menschen sich sehr vermehret, und einer bald dieser, der andre bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget gewesen, auch selber machen und sich zubereiten können, sondern bey so gestalten Sachen einer dasjenige, was er in Uberfluß und nicht benöthiget, einen andern gegen Verwechselung dessen, so jener ebenfalls nicht nutzen können, abgenommen, bis endlich der Geitz und die Wollust die Menschen dahin getrieben, daß sie mit demjenigen, was sie zur Nothdurfft gebrauchten, nicht mehr zufrieden gewesen, sondern immerzu auf grösseres Vermögen begieriger geworden, wodurch endlich der Handel und die Kauffmannschafft selbst entstanden.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Tohn oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewöhnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinen weissen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemahlen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter den Titul Hand-Faß-Tücher eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Frohn-Dienste.

Hand-Fröhner, suche Frohner.

Hand-Gaul suche Hand-Pferd.

Hand-Griff wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe daran bequem zu fassen, und damit zu bewegen: sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Ubung zu wege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglicht rundum zusammengeflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Körben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen Statt aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein bequemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferd zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt übereinander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein drittehalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumensdick, und von Häseln-, Massellern- oder Hollunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uberzüge, darein, so Mannes- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und seyn entweder aus saubern Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches

theils

theils alasurte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch-Handschuh; oder sie seyn, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klaren Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger-Handschuh, die letzten aber Klappen-Handschuh genennet werden. Der Männer-Handschuh, die insgemein lederne, seyn entweder ordentliche schlechte, oder gestreiffte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an denen Blättern herum, sauber mit Gold und Silber gestickte, und nach ihren unterschiedenen Gebrauch, auch an der Stärcke unterschieden; anders seyn demnach die Fechter- und Reit-Handschuh, und anders die man auf den Tantz oder zur Zierath gebrauchet; so hat man auch noch andere, derer man sich des Winters bedienet, die entweder aus Rauch-Waaren bestehen, oder aus Biber-Härnen und andern wollenen Garn gewircket oder gewalcket seyn, u. s. f.

Hand-Seiffe, siehe Seiffe.

Hand-Spritze, suche Feuer-Spritze.

Hand-voll begreiffet so viel als eine erwachsene Person in eine Hand zu fassen vermögend ist. Es wird dieses Wort bey gar vielen Sachen gebraucht, insonderheit bey Schneidung des Getraides, da der Schnitter eine Handvoll Hälmer mit der in der rechten Hand haltenden Sichel, unter der lincken Hand, auf einmahl durchschneidet, und sodenn aus vielen solchen Handvollen eine Garbe zusammen bindet.

Hand-Weiffe, siehe Weiffe.

Handwercker, werden diejenigen Personen genennet, welche vermögend seyn, nach einen geschickten vorgegebenen Muster eben dergleichen Sache aus einer gewissen Materie, wenn sie auch noch so unförmlich, vermittelst gewisser Instrumenten zuzubereiten. Es machen diese den nöthigsten und wichtigsten Theil der Oeconomie aus, und lassen sich am füglichsten eintheilen in die Classe, welche zur Nahrung des Lebens gehören, als da sind Becker, Brauer, Fleischer, Müller und dergleichen, und in diejenigen, welche zur Nothdurfft des Leibes dienen, worzu alle übrige nur ersinnliche Arten der Handwercker zu rechnen. Viele zu diesen gehörige Stücke, wird man auch in Gegenwärtigen Buche erkläret und abgehandelt finden, so viel nemlich davon einem sorgfältigen Haus-Wirth zu wissen nöthig; das andere aber, welches etwa die Historie und eigentliche Beschaffenheit derer Handwercker anlanget, findet man zum Theil in dem Natur-Lexico vorgetragen, zum Theil auch insbesondere von anderen beschrieben, unter denen vornehmlich Weigels Abbildung aller Stände, gute Nachricht geben kan.

Hanff, ist ein Feld-Gewächs, welches einen eintzigen geraden, viereckigten, rauhen, hohlen, und an manchen Orten offt einer Manns-Länge hohen Stengel treibt, dessen Rinde eigentlich zum Gespinste gebraucht, und gleich dem Flachs zubereitet wird. Die Blätter sind länglicht, schmal, spitzig und in etwas gekerbt, und wachsen in Gestalt einer offenen Hand, haben eine dunckelgrüne Farbe, und einen widerwärtigen stinckenden Geruch. Es ist aber der Hanff zweyerley, männlich- und weiblichen Geschlechts: Das Männlein, welcher den Nahmen Hanff behält, trägt keine Blumen, oder Blüthen, sondern nach der Länge des Stengels runde, Wirtelförmige Saamen-Häuslein, in denen ein grauer oder Aschenfarber, rundlichter, glantzend, und mit einem weissen Marck oder Kern angefüllter Saamen stecket. Das Weiblein verlieret den Nahmen Hanff, und wird der Fimmel oder Femel, und in Oesterreich Bastling genennet, treibt einen zärtern Stengel, und bringt gelblichte Blumen, die zu Staub werden und keinen Saamen hinter sich lassen. Es wird aber dieses Weiblein oder Fimmel viel eher zeitig, als das Männlein oder der Hanff, bringet auch zärteres Werck, und Bast; weswegen man es sobald die Blumen anheben zu stäuben, ausziehen, und in Büssen oder Posen binden, den Hanff aber stehen lassen muß, damit derselbige desto besser zeitigen möge. Die Erbauung des Hanffes belangend, so wächset derselbe nicht gerne in leimigten und starcken, auch nicht in denen allzu hohen steinigten Aeckern, sondern er will einen gar gelinden, milden, gut gedüngten, und wohl zugerichteten Acker haben; daher pfleget er auch in denen gegrabenen Aeckern viel besser zu wachsen, als wenn man ihn ins Feld, dem Pfluge nach, säet: weil die Erde mit dem Graben weit besser, als mit dem Pfluge durcharbeitet wird. Wenn der Hanff nicht in das Sommer-Feld, so vorhero zur ersten Art gedüngt worden, kommen solle, so muß der Acker hierzu vor Winters noch gedünget, und (wenn der Mist bald gebreitet) derselbe sowohl, als das zum Hanff bestimmte Saamen-Feld, gleichfalls noch vor Winters, etwa im October gestürtzet werden, und also über Winters liegen bleiben. Im Früh-Jahr um die Fasten-Zeit, wird sodenn solcher Acker nur bald mit den Egen überfahren und eingeeget, folglich im April geackert, oder welches besser ist, wenn man Zeit und Leute hat, gegraben, und denn das Hanff-Korn eingesäet. Solches geschiehet gemeiniglich gegen das letzte Viertel des Mertz-Scheins, um das Mittel des Aprils, und in diesen Landen meist um Marcus oder auch kurtz nach Walpurgis, ebenfalls im abnehmenden Monden. Der Saamen soll neu und frisch seyn, und wenn man ein gutes und klares Gespinste haben will, fein dicke (doch nicht so dicke, als der Flachs) gesäet, endlich aber wohl unter- und eingeeget, auch, wie sonsten gebräuchlich ist, zwischen den Becten die Furchen ausgefahren, aber keine Wasser-Furchen gemacht werden. Ehe der Hanff gantz reiff, wird er nefümmelt das ist, man lässet die oben beschriebene Hanff-Weiblein, oder den so genannten Fimmel nemlich die kleinsten und subtilsten Stengel, so keinen Saamen tragen, weil sie eher, als der andere Hanff, oder das Männlein zeitig werden, ausziehen, auf dem Feld ausbreiten und abdörren, nachmahls in Gebünde einbinden, und wenn solche eingeführet, zugleich mit dem Hanff einrösten. Im Augusto um Bartholomäi, wird der Hanff gerauft, und in

Häufflein zuſammen gelehnet, ſo daß die Knoſpen oder Saamen in die Höhe kommen (welches man Strauchen heiſſet) und alſo bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret ſind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder ſo es vonnöthen thut, noch länger ſtehen, damit ſowohl die Körner recht abdorren, als auch der Baſt zur Gnüge welcke, weilen der Hanff deſto beſſer und feſter davon wird; und eben deswegen darff er auch hernach, wenn man ihn röſtet, nicht zu lange im Waſſer liegen, damit es ihme an ſolcher Feſtigkeit nicht ſchade. Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedörret ſind, ſo werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezehlet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daſelbſt muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn dieſe haben, wie obgedacht, keine Körner) alſobald in Büſſeln zu beyden Seiten wie beym Dreſchen derer Feld-Früchte, angewieſen zu finden, abgedroſchen werden, denn ſolchergeſtalt läſſet er ſich eben wohl dreſchen, iſt nicht ſo zehe, wird denen Mäuſen, welche, wenn er lange im Stroh lieat, groſſen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch deſto zeitiger mit ihm zur Röſte kommen. Die gröbſten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Miſt geſchüttet, denn ſie ſind ſo wohl, als das Stroh, keinem Vieh aut; hierauf wird der Hanff geſiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen geſtoſſen, und denn behörig gewurfft, endlich geſackt, und fein dünne auf einen für den Mäuſen wohlverwahrten Boden, geſchüttet, damit er vollends recht austreuaen, und dürre werden kan. Was übrigens das Röſten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beſchaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man läſſet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuſchlagen, acht oder zehen Taae lang im Waſſer (NB. aber in keinem Fiſch-Waſſer) röſten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und ſich gerne vom Kerne und Marck abſchälet, aus dem Waſſer ziehen, Hauffen-weiß legen oder ſtellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer beſondern Darre oder Dörre fein fürſichtig dörren, nachgehends mit beſondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl ſchwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgeſondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, deſſen ſich abſonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel-Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fiſcherey und Vogel-Fang ꝛc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geſchlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel-Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und den Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fiſcher ſolche Oel-Kuchen zum Fiſch-Koder ſehr nützlich, immaſſen die Fiſche mit Verwunderung darnach in die Reuſſen gehen. So ſieden auch die Fiſcher das Hanff-Kraut im Waſſer, und gieſſen hernach das geſottene Waſſer an die Oerter, wo die Regen-Würmer ſich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fiſcherey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein ſäen, welcher dieſelbe bald vertreiben wird. Einen ſo ſtarcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, ſoll man ein Gauß-Ey völlig aushohlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff geſäet wird, dergeſtalt in die Erde ſtecken, daß das Löchlein im Ey über ſich ſtehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verſchluckt, ſoll für der Peſt ſicher und bewahrt ſeyn. Von Hanff-Saamen, mit Roſen-Hollunder- oder Eiſenhart-Waſſer eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaff, und ſtillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh; eingenommen, ſtillet ſie den Durſt, lindert den Huſten und heilet die Bruſt-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, geſtalt es nicht nur die harte Geſchwulſten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, ſondern auch mit einer Lauge von ungelöſchten Kalch vermiſchet, und in Tüchlein übergeſchlagen, den kalten Brand ſtillet. Die von den Blättern geſottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauff und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit ſich keine Fliegen oder Bremen darauf ſetzen.

Hanff-Agen, ſiehe Agen.

Hanff-Breche, ſuche Breche.

Hanff-Darre, ſiehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, ſuche Hänfling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, ſeyn ſtatt der Betten von geſtrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feſte binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen ſich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit ſie vor giftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer ſicher ſchlaffen können; ſo haben ſie auch ihren guten Nutzen in Anſehung der Schifffahrenden.

Harcken, ſiehe Rechen.

Harlsken-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Harn-Mängel der Pferde, ſind vornemlich dreyerley: Die Harn-Winde, der lautere Stall, und das Blut-Stallen. Bey der Harn-Winde werden wieder dreyerley Unterſchiede gefunden, als nemlich die Stranguric, Dyſurie

Dyſurie und Iſchurie. Die Strangurie oder die kalte Seige iſt, wenn ein Pferd den Harn Tropffenweiſe, mit einer Nöthigung von ſich läſſet, welches man denn auch inſonderheit die Harn-Winde nennet. Welche vors erſte meiſtentheils von ſcharffen Flüſſen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd ſehr erhitzt, und mans jählings aus kaltem Brunnen-Waſſer trincken läſſet, als davon ſie nicht alleine die Harn-Winde bekommen, ſondern ſich auch offtmahls gar rähe ſauffen. Die dritte Urſach iſt, wenn die Kräffte der Blaſen, durch die Verhaltung des Harns dermaſſen geſchwächt, daß ſie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blaſen gantz und gar verſchwillt, und allzu ſehr ausgedehnet wird. Vierteus, wenn ſich die Phlegmatiſche Feuchtigkeiten ſamt dem Geblüte in die Blaſe ſetzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verſtopffen. Aeuſſerlich wird dieſes Ubel meiſtentheils verurſachet, wenn ein Pferd zu ſehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dyſurie oder Harn-Strenge iſt, wenn ein Pferd beſchwerlich und mit Noth und darzu gantz wenig, iedoch ohne Abſatz, und nicht wie bey der Strangurie, Tropffen-weiſe, ſtallet. Die Urſache ſolches Gebrechens ſind die ſchwachen Kräffte der Blaſen, wenn dieſelbe ſehr erkaltet, folglich von kalten dicken Flüſſen verſtopffet wird. Man kan es aus dem Stallen eines Pferdes ſehen, wenn der Harn dünn und weiß iſt; und wenn er dick und weiß, ſo iſts die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert; und in ſolchen Fällen muß man wärmende und öffnende Artzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stube, oder bey einem Feuer auch äuſſerlich erwärmen. Die

Iſchurie oder Harn-Verſtopffung iſt, wenn ein Pferd gar nicht ſtallen kan, davon es ſehr geſchwillt, und in Lebens-Gefahr geräth. Es entſtehet dieſes Ubel entweder von Aufblähung der Därmer und böſer Dauung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas ſchädlich- und giftiges gefreſſen oder geſoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht ſtallen läſſet, wenn es gerne ſtallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach groſſer Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort geſtellet wird; bisweilen wird es auch von den Spul-Würmern verurſacht. Wider die erſte Art der Harn-Winde, nemlich die Strangurie, ſoll man ein Loth Lorbeern in ein Nöſſel gut alt Gerſten-Bier werffen, ſolches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals gieſſen. Oder Lorbern und Jngwer pulveriſiret und dem Pferd in Wein gegeben. Man ſoll auch ein damit behafftetes Roß von der ſpitzigen Kletten Wurtzel trincken laſſen. Die andere Art, nemlich die ſo genannte Dyſuria oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn man geſtoſſene Krebs-Augen auf einen Schnitten Brod ſtreuet, und es dem Roß zu freſſen giebet. Oder ein oder zwey Muſcaten-Nüſſe pulveriſirt, und dem Pferde in ſüſſem Wein eingegoſſen: Oder zu Pulver geſtoſſene Karpffen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem weiſſen Wein vermenget, dem Pferd in den

Hals gegoſſen; wo aber dieſes nicht gleich helffen ſollte, ſo darff man nur Peterſilien-Wurtzeln ſchälen, mit Wein und Waſſer abſieden, und es ihme alſo eingieſſen. Sonſten brauchet man auch insgemein vor die Harn-Winde folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schlacken aus der Schmiede, leget die ins Feuer, daß ſie glüend werden, thut ſie in eine Pfanne, und haltet ſie dem Roß unter den Schlauch, darauf ſüſſe Milch gegoſſen, und den Dampff davon etliche mahl darzu gehen laſſen. Wenn aber ein Pferd die Iſchurie oder Harn-Verſtopffung hat, daß es gar nicht ſtallen kan, ſo nehmet die obern Gipffel von Eiter-Neſſeln, Benedicten-Wurtzel, mit ein wenig Saltz, und gebet ſolches dem Pferd ein. Oder man ſiedet auch nur Haber in Wein, und läſſet den dritten Theil einkochen, und gieſſet es dem Roſſe warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eiſen-Roſt, und gieſſet es dem Pferd in den Hals; es wird in einer Viertel Stunde ſtallen. Oder: Nehmet ohngefähr eine halbe Eyer-Schaale voll von Bilſen-Saamen und Ruß von einem Keſſel, reibets fein klein unter einander, und gieſſet es dem Roß mit Milch laulicht ein, führet es denn in einen Stall, und laſſet es gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd nicht ſtallen kan, iſt auch folgender: Nehmet geſtoſſene Lorbeer, geſtoſſene Krebs-Augen, weiſſen Weyrauch, oder Teuffels-Dreck und Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher, Peterſilien-Wurtz ſamt dem Kraut, und dieſes zuſammen in Eßig und Wein geſotten, und dem Pferd eingegoſſen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu eſſen; ſchiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und ſchmieret ihme das Geſchröte mit altem Schmeer, Saltz und Seiffen wohl. Oder man nimmt friſchen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und läſſet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Ziemer gehen; iſt es ein böß Pferd, ſo ſtecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Härings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Saltz-Waſſer, und giebt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Härings-Milch, und bläſet ſie dem Roß in den Schlauch, ſo wirds von Stund an ſtallen. Oder man führe ein ſolches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und ſtelle es über warmen Schaaf-Miſt, ſo daß ihme der Dunſt davon in das Gemächte gehet, ſo wird es auch bald ſtallen.

Der lautere Stall, iſt anders nichts, als wenn das Pferd das Waſſer, eben ſo, wie es ſolches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkommet, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an ſich nimmt, als welches ein gewiſſes Anzeigen einer böſen Dauung iſt. Dafür nehmet Heu-Blumen, ſiedet ſie mit Waſſer, bis ſie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, ſo warm als man es an der Hand erleiden mag, (doch daß es

den, denn gieſſet man ein wenig heiſſes Waſſer daran, und läßt es eine Stunde alſo ſtehen; hernach ſtoſſet man ſie ſtärcker, als zuvor, und preßt ſie zwiſchen zweyen Bretlein, oder auf einer Preſſe aus, ſo bekommt man das Oel, welches in einem Geſchirre aufgefangen, und fleißig verwahret wird. Dieſes Hasel-Nuß-Oel, deſſen man von drey Pfund geſchälter Nüſſe ordentlich zwey Pfund bekommt, iſt ſüß, wie Mandel-Oel, und kan nicht nur zum brennen, ſondern auch an die Speiſen mit Nutzen gebrauchet werden. Die Hasel-Stauden verlangen einen ſchatten-reichen doch lüfftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abbringe: Denn dieſe zwey ſind denen Hasel-Nüſſen, abſonderlich wenn ſie blühen, ſehr ſchädlich, indem ſie davon wäſſerig, wurmſtichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflantzung geſchiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüſſe, 2) durch Abſencken der langen Ruthen, wie beym Weinſtock, und 3) durch die Brut. Wenn man ſie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es iedoch ſehr langſam zugehet, darff man nur die Nüſſe, welche vollkommen, groß und fett an Kern ſeyn ſollen, in Moos oder Laub den Winter über in Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde ſtecken, denn wenn man der Lehre derer jenigen folgen wolte, welche die Anweiſung geben, daß man ſie einen Schuh tieff in die Erde legen ſoll, würden ſie erſticken; die Grube ſoll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geſchoſſene Reiß die Grube überſteigen will, erſt ſelbige vollends vergleichen. Wenn man ſie aber von eingelegten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an derſelben eine Grube, ſencket hiervon eine ſchwancke Ruthe oder Aſt, ſcharret die Grube zu, daß nur der Gipffel ein wenig hervor rage, und tritt das andere feſt ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöſet. Die beſte und gewiſſeſte Art iſt, wenn ſie durch die von der Wurtzel ausſproſſende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich ſoll man ſie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenſchößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an ſeinem Wachsthum hinderlich ſind, davon hinweg nehmen, auch ſie von allen Waſſer-Schößlingen ſäubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn ſie von ihren Kräfften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, ſondern wurmſtichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge ſich wieder verjüngere. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeſte läſſet. Sie ſollen eine ſonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüſſe wohl gerathen ſollen auch, nach theils aberglaubiſcher Leute Meinung, in ſelbigen Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächßt ein Miſtel oder Venſter, welcher nächſt dem Eichen-Miſtel vor den beſten gehalten, aber ſelten geſunde wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünſchel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertze, Schätze und anders finden will, geſchnitten, und zwar im Frühling oder Herbſt, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweyſproßig, zweyzinckig oder zwieſelig, gerad und von eines Jahres Wuchs auch etwa zwey Spannen lang iſt. Die beſten Stauden hierzu ſind, die auf Bergen wachſen, wo Ertz-Gruben ſind. Uber obbeſchriebene Gattungen Hasel-Nüſſe giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüſſen gantz ähnlich, aber nicht ſo gut zu eſſen iſt; die davon wachſende Bäumlein machen gleich einer Ceder ſchöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein ſonderbar gutes Anſehen geben.

Hasel-Oehrlein auch Eich-Schwämme genannt, ſeyn groſſe graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, ſehen faſt wie ein bereitetes Kälber-Gekröß aus, und wachſen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume, und werden wie ſonſt die andern Schwämme oder Pilze zubereitet.

Hasel-Wurtz, iſt eine kleine vielfältig über einander geſchrenckte und mit vielen Zäſerlein behängte Wurtzel, welche einen ſcharffen widrigen Geſchmack hat, und wegen ihres nicht unangenehmen, und den Narden faſt gleich kommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwiſchen welchen nahe bey der Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur-Farbe wohlriechende Blumen in kleinen Hülſen, wie am Bilſen-Kraute, hängen, darinnen ein eckigter den Wein-Körnlein nicht ungleicher Saamen wächſet. Man findet ſie in ſchattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurtzel als die Blätter, haben eine ſtarckpurgierende Krafft, und wer die Scharbocks-Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat ſammlen will, mag ſich wohl vorſehen, daß er nicht über dieſe gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen-Molcken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Qvintlein geſtoſſene Hasel-Wurtz in einem Trunck weiſſen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und ſich wie bey dem Gebrauch anderer purgierender Artzneyen verhalten, eröffnet die verſtopffte Leber, Miltz, Mutter und verhärtete Geſchwulſt, iſt alſo eine nützliche Artzney wider die Waſſer- und Gelbe-Sucht, eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüſtigkeit, kurtzen Athem und Huſten, inſonderheit aber für alle drey- und viertägige Fieber, denn ſie reiniget den Leib von allen böſen Feuchtigkeiten, und iſt ein gutes Mittel für ſtarcke Handwercks-Leute und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon ſie ſich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die friſchen Blätter in die neu-gemolckene Milch, und glauben ſie werffe beſſer auf, und gebe mehr Milch-Raum.

Hasen-Baitze, ſiehe **Baitze** oder **Baitze**.

Hasen-Geyer, ſuche **Geyer**.

ner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von den gemeinen Volck auf unterschiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genossen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zusammen in einem Hause wohnen, sondern man verstehet auch darunter die, so zu der Gemeinschafft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brode seyn. Siehe Brödlinge.

Haus-Geräthe oder Haus-Rath, begreifft in sich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebrauchet wird, oder sonst zu Auszierung eines Hauses vonnöthen ist, und lässet demnach dasselbe gar füglich sich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüßigen oder unnöthigen Abtheilen. Zu der ersten Art gehören allerley Tische, Bäncke, Stühle, Betten, Bett-Gestelle und Vorhänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kasten, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr, an Zinn, Messing, Kupffer ꝛc. Nechst diesen aber wird auch zu besondern Orten, ja in den zu gewissen Verrichtungen besonders angelegten Häusern, dergleichen Back- Brau- Brenn- Wäsch-Häusern u. s. f. ebenfalls besondere Haus-Geräthschafft erfordert, davon an seinem Orte Meldung geschehen. Alles Haus-Geräthe soll nicht nur nach seinen besonderen Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium jedesmahl gebracht seyn, sondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebrauchet, verliehen, oder sonst von seiner ordentlichen Stelle verrücket worden, wiederum an seinen behörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult darnach suchen dörffe.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allermeist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum besten des Haus-Herrn Handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Person erfordert, daß sie Christlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalter, Oeconomus. Obwohlen dieses Prædicat in weitem Verstand einem iglichen Haus-Vater oder Haus-Wirth zukommt, so wird doch hier eigentlich derjenige darunter verstanden, der eine Haus-Wirthschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken unbetrifft, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Haus-wirthschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titul eines Amtmanns, oder Schoffers, Verwalters, Meyers, Vogts oder Korn-Schreibers führen, so soll er Gottesfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider GOttes Ehre und seiner Herrschafft Interesse lauffenden Fällen ein gerechter und unpartheyischer Richter seyn, oder zum wenigsten der Herrschafft, ohne Ansehen der Person, davon gründlichen und warhafften Bericht erstatten; die ihme anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwercks Gerechtsame betreffende Documenta und Briefschafften, ingleichen die mit denen Unterthanen und benachbarten getroffene Vergleiche, und derer unter ihme stehenden Bedienten und Pachtere, als Jägers, Brauers, Fischers, Zieglers, Schäfers, Schenck-Wirths, Müllers ꝛc. Instructiones, Bestallungen und Contracte sich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denenselben ohnverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins- Gült- Zehend- Düngungs- Saat- Heu- Erndte- und Holtz-Register richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichnis alles desjenigen, was ihme im gantzen Amt oder Gute übergeben worden, in guten Stand und Ordnung erhalten, selbiges alle Viertel-Jahr richtig durchgehen, und den Ab- und Zugang behörig anmercken; sein Diarium oder Tage-Register, nebst andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, und niemand ohne seiner Herrschafft Befehl, oder seines Amtes Erheischung und Nothdurfft etwas geben. Er soll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin besorget seyn, daß er sich mit getreuem und fleißigen Gesinde versehe, und dasselbige in guter Zucht und Gehorsam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend bestellen lasse, auch sonst andere Feld- Haus- und Stall-Arbeiten fleißig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher soll er fleißig und zum öfftern visitiren, die Dämme, Rechen, Fluder, Zapffen, Ständer, Ein- und Ausflüsse besichtigen, und den sich allenfalls ereignenden Mangel, auf das schleunigste repariren und verbessern lassen; ingleichen, daß an dem Gehölze sowohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Eingriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildprets-Diebe, durch Abwendung des jungen Holtzes, durch verbotene Gräserey, oder in andere Wege kein Schade geschehe, entweder selbst, oder, weil ihme auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holtz-Förster, die Gehölze, Heiden und Fluren zum öfftern begehen lassen; zur Sommers-Zeit die Tage-Löhner, Frohner, Schnitter und Mähder auf den Feldern und Wiesen, auch anderer Orten, wo sie Arbeiten; zur Winters-Zeit aber die Dreschere in den Scheunen fleißig visitiren und besuchen,

dürfniß in Hause halten soll. Es ist aber durch den Gebrauch mit diesem Worte so weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein iedweder nach seiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Ansehung eines besonderen Tractements, worbey ausserordentliche und mehrere Speisen aufgesetzet werden, auch eine Hausmanns-Kost nennet.

Haus-Mittel, pflegt man ingemein diejenigen Hülffs-Mittel zu nennen, welche bey einem sich ereignenden Zufall, er bestehe in Anwandlung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man sich geschnitten, gehauen, gestochen, etwas verrencket, oder sonst durch einen Fall beschädiget, sogleich auf frischer That gebrauchet werden sollen, und in einer wohlbestallten Haushaltung, iedesmahl entweder selbst anzutreffen seyn, oder doch mit leichter Mühe angeschaffet werden können. Also z. E. Butter, wie sie aus den Butter-Faß genommen, und noch nicht gesalzen, heilet vortrefflich alle offene Wunden und Schäden, wenn sie nur darneben fein rein gehalten werden: Vor die Mutter-Beschwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochten weissen Haver und rohen, das ist annoch ungestampfften Hirsen in einem alten Geschirr zusammen vermischt, und warm über den Leib in einem Tuch geschlagen, u. s. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der anderen Erklärung mit angemercket finden wird, da man solches weiß, in einer Land-Wirthschafft insonderheit nicht mangeln können; so werden diese in Betrachtung des geringen Werthes und des daraus entstehenden Nutzens, vielmahlen den [illegible] vorgezogen; Und zu solchem Ende ist man bemühet gewesen, an diesem Orte [illegible] tige Specification nach alphabetischer [illegible] anzuführen, wider welche Kranckheiten, [illegible] Gebrechen, und andere üble Zufälle in [illegible] sätzigen Lexico ein und das andere [illegible] Hülffs-Mittel beschrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht selbst erbauet, doch allezeit ohne grosse Kosten zu haben, oder selbst zu bereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgantz oder Blutreinigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die Worte Blutreinigung und Purgier-Mittel suchen, und sodenn die Titul nachschlagen, dahin er verwiesen worden, so wird er allda bey fleißiger Durchlesung ein Mittel hierzu vorgeschlagen finden.

Augen so dunckel, siehe Augentrost, Rehe.
Augen so hitzig, s. Ritterſporn, Rose, Karden-Distel, Käse.
Bauch-Fluß, s. Rehe, Rose, Brombeer-Staude, Hirsch.
Bauch-Würmer, s. Rheinfarn, Ringel-Blume, Roggen.
Blasen-Stein, s. Juden-Stein.
Blattern, s. Apffel.
Blutreinigung, s. Bachbungen, Birken-Safft, Hirsch-Brunst.
Böser Grind, s. Feigen-Baum.
Böser Kopff, s. Andorn.
Böses Geschwür zu zeitigen, s. Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Böses Geschwür zu heilen, siehe Apffel.
Brand, s. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Brüne, s. Hauswurtz, Hollunder.
Brust-Reinigung, s. Isop, Hanff.
Colica, s. Hirsch.
Durchlauff, siehe Rosen-Wurtz, Heydnisch Wund-Kraut.
Enabrüstigkeit, s. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, s. Beyfuß, Hauswurtz, Heidnisch Wundkraut.
Fallende Sucht, s. Karpffe.
Feigwartz, s. Bad-Stuben-Ruß.
Fieber, s. Rheinfahren, Hirse, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Gesicht, s. Rettig.
Flecke im Gesicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, s. Rehe, Bircken-Safft.
Flecke blau, wenn man sich gestossen, s. Rheinfahren, Roßmarien.
Fleisch-Bruch, s. Heuhechel.
Flüsse des Haupts, s. Häring.
Frost-Beulen, s. Hirsch.
Gallen-Fieber, s. Hirsch-Klee.
Gelbesucht, s. Apffel-Wurm, Becher.
Geschwür böses zu zeitigen, s. Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Geschwür zu heilen, s. Apffel, Hirsch.
Geschwulst, s. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käse.
Gicht, s. Attich, Gamander.
Grind, s. Rohr.
Güldene Ader, s. Fette Henne.
Hals-Geschwür, s. Isop.
Hertz-Beschwerung, s. Hirsch-Creutz.
Hertzstärckung, s. Hirsch.
Hitzige Kranckheit, s. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, s. Hauswurtz.
Husten, s. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, s. Apffel, Hanff.
Kopffweh, s. Rheinweide, Rose, Rosenwurtz, Bachmüntz, Apffelwurm, Hanff.
Kramoff und Reissen der Glieder, s. Regen-Wurm.
Kupffer im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Lähmung, s. Gamander.
Magen-Uberschlag, s. Heide-Korn.
Miltzsucht, s. Roßmarien, Hirsch-Klee.
Mundfäule, s. Rheinweide.
Mutter-Beschwerung, s. Antritt, Bad-Stuben-Ruß, Bibergeil, Rebdun.
Nasen-Bluten, s. Fette Henne, Kirschbaum.
Pest, s. Hanff.
Pocken, s. Ringel-Blume.
Podagra, s. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käse.
Purgier-Mittel, s. Attich, Rhabarbar.
Reissen in Gliedern, s. Regen-Wurm.
Röthe im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Rose, s. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, s. Birn, Hirsch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, s. Heidnisch Wund-Kraut, Scharbock,

allen vorhabenden Thun, das dabey nothwendig zu besorgen.

Haus-Uncke, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirthschaffts-Calender, suche Haus-Calender.

Haus-Wirth, heißt nicht etwa ein ieder der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushälter.

Haus-Wirthin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, Haus-Lauch, ist ein Gewächse davon man verschiedene Gattungen, sowohl fremde als einheimische hat. Diese sind, die grosse Haus-Wurtz welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus den Stöcklein braunrothe, haarigte, hohle Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese verachen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächßt auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft, dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaf. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und das geschundene Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündungen, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Kleine Haus-Wurtzel hat längliche und feiße Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die kleineste Haus-Wurtzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley. 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpffe und wacklende Zähne. Die fremde Haus-Wurtzeln, welche ihrer Seltsamkeit halber unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein lüfftiges Zimmer beygesetzet werden, sind Baum-Sedum. Dieses hat sehr dicke und fornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und fast einer Ellen hohen Stengel wachsen. Die grosse fremde Haus-Wurtz mit bezähnten Blättern oder Spinngeweb weil es oben mit einem subtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen ist. Die grosse Haus-Wurtz mit rothen Blumen, setzet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das Stauden-Sedum, welches einen etwas holtzigen Stengel hat. Die breit-stengelige Haus-Wurtz, welche oben gekrauset ist, und ihre Blätter in Gestalt eines Hahnen-Kammes ausbreitet, auch dahero Sedum cristatum genennet wird, bringet gelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächse mit gerechnet. Alle diese Gattungen Haus-Wurtzen werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Absetzlinge, oder aber durch Zerreissung der Wurtzeln fortgepflantzet.

Haut, heisset zwar insgemein diejenige Decke, womit ein iedes Thier von der Natur bekleidet und umgeben ist, insbesondere aber pflieget man es nur von einigen zahmen und wilden Thieren, als Pferden, Ochsen, Kühen, zahmen und wilden Schweinen, Hirschen, Wild oder Thieren, Bären und Dachsen zu sagen. Ein Haus-Vater läßt die Häute von seinem geschlachteten oder gefallenen Vieh behörig gar machen, und durch die Sattler und Riemer zu Zäumen, Kummeten, Wagen-Geschirren verarbeiten, oder auch Caleschen davon beschlagen oder ausbessern. Die Bären-Häute, so im Winter am besten, werden, wenn sie gar gemacht, zu Decken der Reit-Pferde, auch in denen Kutschen am Boden zur Wärme, auch über die Reise-Kästen solche vor der Nässe zu verwahren gebrauchet. Aus denen Dachs-Häuten werden Rantzen und Uberzüge zum Gewehr gemachet; ingleichen Kummet-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus verfertiget, oder auch Reise-Kästen damit beschlagen. Die Schweins-Häute werden von denen Buchbindern, wegen ihrer Dauerhafftigkeit zu Einbindung grosser Bücher gebrauchet. Die Hirsch- und Wild-Häute aber geben schöne Collete, Hosen, Handschuhe ꝛc. und sind zur Hirsch-Feist-Zeit am besten. Man hat diese lestern an einigen Orten denen Jäger- oder Forst-Meistern als ein Accidens gelassen, weil man aber wahrgenommen, daß solches zu Schmälerung des Herrschafftlichen Interesse Anlaß gegeben, als ist denenselben ein gewisses an Gelde dafür verordnet worden, dagegen alle Häute nach Hof geliefert werden müssen.

gute Gelée darauf, und lässets beym Feuer also mit einander kochen. In Ermangelung der Gelée streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirfft Muscaten-Blüthen nebst einer gantzen Zwiebel darein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Mit Morgeln und gebackenen Klösen: Nachdem man mit den Hechte, wie gleich itzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer gantzen Zwiebel eine Zeit in Butter passiret, weichet man Morgeln, die aber vorhero etliche mahl gewässert und vom Sand wohl gereiniget in Fleisch-Brühe oder Peterßilien-Wasser, drücket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf schneidet man selbige doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klöse von selbigen oder Strünckchen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, backet sie aus Schmaltz fein Gold-gelb, und thut sie auch an den Hecht, und giesset eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser quirlt man braun Mehl an die Brühe, lässets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen ans Feuer, und lässet es kochen bis es genug ist. Diese und kurtz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Speciebus, ja noch mit mehrern, z. E. Artischocken-Böden und dergleichen, vereinbahret, auch in eine Pastete geschlagen werden, denn je mehr Sachen in einer Potage oder vermischten Speise, je schöner ist sie anzurichten, und kan demnach ein jeder geschickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulassen will. Angeschlagener Hecht wird erst geschupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleisch von den Gräten herunter gelöset, so daß nur Kopff und Schwantz hangen bleibet, alsdenn schneidet man das Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein, mischet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörsel, wirfft daran zugleich Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stücke ausgewaschene Butter, zwey gantze Eyer und 6. Stücke gerührte Eyer, wie man sie zu essen pfleget, saltzet es so viel nöthig, und stosset dieses alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eyern bestrichen, schläget man diese gedachte Farce an dasselbe, und formiret sie so gut man kan, und streichet sie endlich mit einen warmen Messer glatt zu, bestreichet sodenn das Angeschlagene mit Eyern, giesset zerlassene Butter darüber her, bestreuet es mit klar geriebener Semmel, leget es in eine mit Butter bestrichene Pfanne, und lässet solches fein mählig backen. Wenn es bald gar, besteckt man selbigen mit abgezogenen Pinien, und lässt ihn vollend backen. Dergleichen Hecht kan in kurtz vorher stehender Potage gebraucht, oder mit der daselbst beschriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. Mit Pomerantzen oder Apel de Sina: Wenn die Hechte geschupet und in Saltz-Wasser abgesotten, beschmieret man eine Schüssel mit Butter, streuet geriebene Semmel, Pomerantzen-Scheler und Muscaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirfft eine gantze Zwiebel daran. Hierauf schneidet man eine süsse Pomerantze oder Apel de Sina in Scheiben, leget sie an den Hecht, giesset Wein und Brühe darauf, setzet es auf ein Kohl-Feuer und lässets kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug seyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, giesset von der Brühe, so auf dem Hechte ist, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zusammen lauffe; die abgezogene Brühe giesset man nun wieder an den Hecht, und streuet bey den Anrichten geschnittene Pomerantzen-Schalen darüber. Mit sauren Limonien: So die Hechte abgesotten, sie mögen geschupet seyn oder nicht, setzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingesaltzene Limonie, schneidet diese Scheiben-weiß, leget solche in kaltes Wasser, daß sich das Saltz etwas ausziehe, thut diese hernach in die beschriebene Brühe zusamt dem Hechte, und lässet es beysammen auf einen gelinden Feuer kochen. Mit Knoblauch: Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesaltzen und eine weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter ans Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würtzet diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. Mit Erbs-Brühe: Erst schupet, reisset und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weisse Erbsen, streichet sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Ingber und Muscaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey den Anrichten streuet man würfflich geschnittene und in Butter Gold-gelb geröstete Semmel darüber. Gespickte Hechte werden also zubereitet: Man ziehet einem frisch abgesottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerstücket ihn in kleine Bissen, und leget ihn ordentlich in eine Schüssel, und nachdem man ausgewaschene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch so viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, so lässet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An statt der Capern nehmen einige auch 3. bis 4. Sardellen, wenn sie vorhero gewässert, wieder ausgewaschen, und ihnen das Fleisch von Gräten abgelöset, welches alsdenn gantz klein geschnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. Gespickt wer-

den auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz subtil schneidet, und wechselsweiß mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in sie spicket, sodenn sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtriessenden Safft und Butter fleißig auf. Uber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es ein wenig dick einkochen. Bey den Anrichten aber giesset man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. Gebacken mit Mandel-Meerrettig: Hierzu wird der Hecht geschupet und gerissen, auch über den gantzen Leib gekerbet, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man saltzet und eine weile in den Saltz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, und backet sie fein hart aus heissen Schmaltz. Hiernechst setzt man ein Nösel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst den Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet sodenn solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprenget wird: Oder mit einer Caper-Sosse, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Castanien-braun in brauner Butter, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas Wein darzu, wirfft Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Scheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, lässt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, so es nicht genug gesaltzen, noch etwas Saltz hinzu s. i. g: Oder man wirfft ein paar gantze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebst Roßmarien zu den in Butter gebräunten Mehl, würtzet es mit Ingber, grob gestossenen Pfeffer, Nelcken und Citronen-Scheler, und lässet dieses mit einander fein kochen. Da man denn unter wehrender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu giesset, und es noch eine weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey den Anrichten thut man die gantzen Zwiebeln davon. Mit Sauerkraut in Backofen: Zuförderst werden die Hechte blau gesotten, Stückweiß gestücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneide-Messer doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauern Rahm hinzu, und lässt es durch einander dämpffen; hierauf wird von Teig ein Crantz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestrichen, und über den gantzen Schüssel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt alsso damit bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begiesset es über und über mit Butter, setzet es in einen Backofen, und backet es als eine andere Pastete, so wie gefüllet: Darzu werden 4. bis 5. Pfund die Hechte genommen, geschupet, auf den Rücken aufgerissen, (einige lösen die Haut um den Kopff ab, streiffen ihn als einen Aal, nur daß sie den Schwantz an der Haut sitzen lassen) das Fleisch samt den Gräten heraus geschnitten, so, daß der Kopff und Schwantz an der Haut gantz hangen bleibe; ferner löset man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hierauf drücket man die mitler weile in Milch geweichte Semmel-Krume wieder aus, und schüttet sie zum Hecht-Fleisch, thut annoch von 6. bis 7. gerührten Eyern darzu, schüttet es in einen Mörsel und stösset es gantz klar, und würtzet es mit Muscaten, Cardemomen und Ingber. Nach diesen thut man selbiges in einen Reib-Asch, saltzet es, wirfft eingeweichte Cibeben nebst Citronen-Schelern darein, rühret es eine weile, und so man zerlassene Butter darunter gethan, rühret man dieses abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit: Oder es wird auch folgende Fülle gebrauchet: Man schmeisset geriebene Semmel in Butter, thut selbe zum gehackten Fleisch nebst der nur gedachten Würtze und den gerührten Eyern, welches alles wohl durch einander gemischet wird. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen klein würfflicht, und menget ihn darunter, mit dieser oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut sodenn gefüllet, und der Ort, wo sie aufgeschnitten worden, mit einem Faden fein subtil wieder zugenehet. Endlich streichet man diesen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich siehet, saltzet ihn, streichet ihn dick mit Butter, leget solchen in ein länglicht Geschirr recht ausgestreckt, welches vorhero ebenfalls mit Butter bestrichen werden muß, und lässet ihn fein sachte in den Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beschriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werden: Oder man bereitet ihn zusamt der Fülle, wie zu Anfang erwehnet. Ausser dem aber kocht man noch geräucherte Rinds-Zunge, schneidet solche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn nun der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechselt damit bis der Hecht gäntzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, lässt ihn braten, wie schon erwehnet. Dieser Hecht, wenn er zerschnitten wird, präsentiret eine Spanische Wurst, und kan kalt oder auch warm verspeiset werden, und lässet sich gut zu den Potagen verbrauchen. Man kan ihn auch folgender Gestalt absieden: Man setzet ein länglicht küpffern Pfänngen mit Wasser, Wein und Eßig über das Feuer, saltzet es zur gnüge, und wirfft nebst allerhand Kräutern auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieses bald anfähet zu sieden, wickelt man den

besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie noch zweymahl so viel werde, menget solche wohl unter einander, und wirfft sie wieder unten in den Graben, etwan sechs Zoll tieff. Nachgehends schneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Mertzens, dem Geduncken nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiser, Stocker oder Ruthen, und zwar die kleinesten eines kleinen Fingers dick; man gehet aber damit fein behutsam um, daß die Knoten nicht abgestossen werden, und stecket sie sodenn mit dem dicksten Ende, sechs oder acht Zoll tieff, in die in den Graben eingefüllte neue und gute Erde. Sothane Reiser oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aspen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Creutz-Dorn, Drossel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen, Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahne-Hütlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Maß-Ellern, Pappeln, Rüstern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehen-Dorn, Spillingen, Stachelbeeren, Wachholdern, Weiß-Dorn u. dgl. Diese Stücke, oder so viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, so dichte, daß drey, vier, sechs oder mehr Reisser an einander kommen, wornach man wieder etwa sechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemelter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbst von allerhand Bäumen und Gewächsen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, grossen und kleinen Disteln, Eicheln, Kirsch-Kerne von allerhand Sorten, Hasel-Nüsse, Hen-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Nesseln, Pflaumen, Rheinfahren, Spillingen, Weiberkrieg oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benöthigter Menge eingesammlet, und vor dem Verderben wohl verwahret hat, so streuet man solchen Saamen noch häuffig zwischen die vorgemeldeter massen besetzte, und sechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf diesen eingestreueten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch sechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erst ausgegrabene gute Erdreich, gefolgten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtig erkannt worden, und sonst zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben ganz voll, lässet sodenn in drey Jahren kein Vieh hinzu kommen, so wird die Hecke binnen solcher Zeit so gut und starck werden, als man dieselbige verlangt. Doch muß man sie an den Seiten alljährlich fleißig beschneiden, wordurch sie nicht nur ein schönes Aussehen bekommt, sondern auch so fest und dichte wird, daß weder grosses noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und schlechterer, doch auch ziemlich fester lebendiger Zaun oder Hecke, lässet sich auch alleine von Haage- (Schwartz- und Weiß-Dorn-Gebüschen anlegen. wenn man im October oder November, so viel als man benöthigt ist, herbey schafft, die Zweiglein oben etwas abkürtzet und abstutzet, und also nach der Schnur drey Reihen dicke, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach diesem aber alle vier bis fünff Ellen weit von einander Rüstern, wilde Obst- als Aepffel- Birn- und Kirsch-Bäume, und dergleichen, welche man mit sammt der Wurtzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Walde ausheben muß) darzwischen pflantzet, und solche in die Höhe wachsen lässet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Ansehen geben, sondern auch derselben an statt der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. Es wird auch ein solcher Haag oder Hecke noch dicker, fester und stärcker, wenn man ihn nach Verlauff eines Jahrs, bis auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund aushauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauen oder beschneiden lässet. Will man einen solchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeugen und ziehen, so muß man um die Herbst-Zeit bey begremen Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahret werden soll, einen Graben ziehen, eines Fusses tieff und breit, und hinter solchem noch einen dergleichen Graben, dergestalt, daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, lassen beyde Gräben also offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den gantzen Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden solche Gräben vom Wasser und Unflath, so sich etwan darein gesammlet, gereiniget, auch mit der im Herbst ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche fast in allen Hecken und Wäldern im Herbst-Monat, bey ihrer Zeitigung überflüßig zu bekommen, und in Vorrath zu sammlen sind) oder andern dergleichen Stauden- und Hecken-Saamen besäet, solcher Saame aber sogleich mit guter und leichter Erde bedecket. Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner schon herfür kommen werden, welche solalich bey ihrem Wachsthum von aussen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen also gerichtet und gewöhnet werden, daß sie fein gegen einander und über den freygelassenen Platz wachsen können; und auf diese Weise kan man in wenig Jahren einen schönen drey Fuß dicken, lebendig und beständigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einlegen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geschweigen, daß dieselbe Erziehung auch nicht so mühsam ist. Alle solche lebendige Hecken oder selbst wachsende Zäune, müssen fleißig und zu gewohnlicher Zeit beschnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erstlich im Februario, vors andere im Julio, und denn drittens im October geschehen solle. Wann aber die Hecke behörig beschnitten, so muß auch noch zugleich um die Wurtzeln die Erde sammt dem Gras, welches sonst denen Wurtzeln die Nahrung entziehet, ein wenig aufgehacket werden, damit das Gras verderbe. Solte aber eine auf vorher beschriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, also daß die Erde zu trocken wäre, so kan

man

inem Ort gethan. Und wenn man das ausgeroschene Heide-Korn mit dem Rechen unterchiedliche mahl abgeführet hat, so wird das Grobe mit dem Fleder-Wisch davon abgekehret, und die Körner zur Tennen-Wand gestossen; und das geschichet, so offt als man ein Stroh abgedroschen hat. Wenn man aufhöret zu Dreschen, und man das Getraide wurffen will, so wird nach und nach mit wenigem von dem grossen Hauffen des gedroschenen Getraides abgenommen, auf die Tenne gebreitet, und dasselbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworffen und umgewendet; auch eben so offt mit dem Stroh-Seil aufgerüffelt oder aufgetrieben, und wenn es mit dem Fleder-Wisch allemahl rein abgekehret worden, also zusammen fornen auf die Tenne auf einen Hauffen gestossen. Alsdenn wird es mit einer Schauffel gewurfft, und etliche mahl abgenommen und wieder gewurfft, so lange bis es genug ist. Gleichwie man aber bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abzunehmen pflegt, so wird hingegen allhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer sind den Schweinen gut, die Uberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder, wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Rossen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an statt des Heues, oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Mist gestreuet, weil dieses letztere nur gehindert, wenn das Stroh angelauffen und schimmlicht worden ist. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brod daraus gebacken; obwohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denselben gewöhnlich unter das Korn mahlen, und also Brod davon backen. Man pfleget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu schütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel mit zu mästen. In der Artzney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus oder Heidelbrey, ein trefflicher Magen-Uberschlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, ist ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürren unfruchtbaren Orten, sehr niedrig, die grössere aber in Franckreich, Engelland und Italien zu einer nicht gar Ellen hohen Staude wächset. Es hat enge Wurtzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe sind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, sind holtzigt, zart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern fast gleich, und in grosser Anzahl hervor kommen, sind sehr klein, und beständig grün. Dieses Kraut bringt des Jahrs zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbst, seine Purpur-rothen Blühen, welche von denen Bienen sehr geliebet werden, doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen. Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnacken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebeitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen, lässet sich ein heilsames Dampff-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe Heide-Korn.

Heide-Läuffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwartz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preussel-Beere, Stein-Beere heissen. Die schwartzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwartzen Gehöltzen wachsen, sind ein niedriges Kraut dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bux-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Majen blühet es mit braun-rothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkaufft, und entweder rohe auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüsse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpffet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelcken und Zucker gewürtzet, über geschnittenen Brod, oder auf gebähete Semmel-Schnitten, in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber gebrauchen den Safft Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopffen, dahero auch sowohl die frischen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse gebraucht werden. Die Wurtzel davon gepülvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blut-Flüsse stillet, und den Kindern, wenn sie die Masern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt ausser diesen gemeinen schwartzen Heidelbeeren, in denen Gärten, noch eine Art schwartzer

schwartzer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weisse gefüllte Blumen, in der Grösse der Maßlieben oder Tausendschön, welche fort und fort an der Staude in solcher Menge hängen, daß sie einen immerwährenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen dürren und überflüßigen Aesten gesäubert seyn. Die rothe Heidelbeer, Preussel- oder Steinbeer, ist gleichfalls ein geringes Stäudlein, dessen Blätter sich denen Bux-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Stäudlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauch-Flüsse eingenommen. Siehe unten Preussel-Beer.

Heidelbeer-Kamm, ist dasjenige Instrument, womit die kurtz vorher beschriebene Beere von ihren Sträuchern gesammlet werden. Denn wo dieselbe häuffig wachsen, und man lange Zeit zubringen müste, wenn man deren eine Menge einzeln ablesen wolte, so bedienet man sich mit guten Vortheil lieber dieses Kammes zum Abstreiffen. Es wird nemlich Tab. IV. Fig. c. aus leichten und dünnen Holtz, ein mit drey Wänden a b c und einem Boden d versehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein bequemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch also, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit seinen Zweiglein sich bequem durchziehen lasse, sondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum f übrig sey, daselbst die abgestreiffte Beere sich sammlen, und von dar in ein Geschirr geschüttet werden können.

Heide-Lerche, siehe Lerche.

Heidexe, suche Eidexe.

Heidnisches Wund-Kraut, Feder-Kraut, ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen man, ausser denen, so in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das schmale. Das breite heidnische Wund-Kraut, hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt gekrte und fein subtil ausgekerbte Blumen, und wächset gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das schmale heidnische Wund-Kraut, hat eine zertheilte, nach der Qvere in die Erden gehende, braunschwartze, mit weissen Fasern bewachsene, und mit einem Würtz-Geschmack begabte Wurtzel; aus welcher etliche gestriemte, etwas haarige mit dickem Marck angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufsteigen, so mit länglicht ausgespitzten, schwartz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in einen Pflaumfederichten Saamen ausgehen. Dieses Kraut wächst an feuchten und schattichten Orten, in Wäldern und anderswo. Beyde Kräuter haben einerley Tugend, nicht allerley alte, böse und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, samt den Stengeln und Schößlein in Fleisch-Brühe kochen, und mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürtz zurichten, welches ein Gerichte bey nahe so lieblich, als Spargel und Hopffen zu essen giebet.

Orten, frisch oder frisch zerknirscht oder pulverisirt, auf äusser-

liche Wunden und offene flüßige Schäden gelegt oder eingestreuet, dieselbigen zu heilen, sondern auch innerliche Wunden und Verfehrung zu curiren, daher man es auch fast zu allen Wund-Träncken zu nehmen pflegt. Das von diesem Kraut im Julio oder Augusto destillirte Wasser, (welches auch das davon aesortene thut) heilet die Wund-Geschwäre, befestiget die wackelende Zähne, und ist, sich damit gegurgelt, für die Bräune und alle Entzündungen des Halses gut. Es befordert auch den Harn, führet den Sand, Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen, und stillet, so man öffters drey oder vier Loth davon trincket, die Rothe-Ruhr und andere Bauch-Flüsse. Das so genannte grosse heidnische Wund-Kraut, ingleichen das Mexicanische und gröste Americanische heidnische Wund-Kraut, werden in den Gärten gepflantzet.

Heil aller Welt, siehe Odermennig.

Heime, Heimchen, Heimling, suche Grille.

Heimlich Gemach, siehe Abtritt.

Hein-Buche, suche Buch-Baum.

Heinrich, ist ein Kraut, davon eine Art der gute oder stoltze Heinrich, die andere aber der böse Heinrich genennet wird. Der gute oder stoltze Heinrich, sonsten auch schmieriger Mangolt oder Schmerbel genannt, hat Blätter, welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Angriff sind sie weich und schmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl besprenget, bisweilen werden sie groß als Aron-Blätter. Er stösset seine gestriemte, haarige Schuh-hohe Stengel in dem Mayen aus, davon wachsen viel gelbe oder braune zaserigte Blümlein, und folgends der kleine schwartze Saamen, zusammen gedrungen, wie eine gehäuffelte spitzige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß, lang und weißgelb scharff und bitter, wächst insgemein an den ungebauten Orten hinter den Zäunen auf den alten Hofstätten, und neben den Strassen. Es wird aber dieses Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterschied des bösen Heinrichs, welches ein schädlich Kraut ist, und von den Bauren die böse Blume geheissen wird. Dessen Stengel ist weich, steiff, Schuhes hoch, und mit einem dünnen Safft angefüllet. Die Blumen sind Purpur-Farb, haarig, wie eine Aehre gestaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirsen-Körnern gleich. Die Wurtzel ist gantz weiß, rauh von Knöpffen schuppicht, sehr lang, und stecket etliche Ellen tieff unter der Erden. Er ist sehr kalter Natur, und verderbet die Reben, wenn er nahe stehet, ist auch dem Rind-Vieh dergestalt zu wider, daß es nicht einmahl das nahe dabey stehende Gras berühren will. Der gute Heinrich hingegen ist ein herrliches Wund-Kraut, massen es grün übergelegt,

Heiter-Nessel, siehe Nessel.

Helm, Blasen-Hut, ist ein von Glas oder

Kupffer

mel) Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, fleißig räuchern.

Hertz-Kammer, wird eigentlich iede von den zweyen Hohlen genennet, die in dem Hertz durch einem Unterscheid in die lincke und rechte abgetheilet seyn; allein man heisset auch sonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Brust, wo das Hertz lieget und die Ribben enge zusammen stossen, so sich zwischen den beyden Buchen befindet, ebenfalls die Hertz-Kammer.

Hertz-Lapplein, seyn kleine viereckig aus weisser Leinwand, Damast oder Zwillig, geschnittene und umstochene doppelte Lätzgen, so den kleinen Kindern bey den Beschicken, über das Hertz geleget werden.

Hertzschlachtigkeit, ist eine Kranckheit der Pferde, welche verursachet, daß sie sich sehr aufblasen, den Bauch immer aus- und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern an die Gurgel greiffet, gar dumpffig husten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wisch-Tücher, oder sonst etwas haariges oder rauhes fressen; Diesem Ubel abzuhelffen, dörre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trincken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihme vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Beawart-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß offt unter dem Haber. Oder thut einen Ameiß-Hauffen, mit allem was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, lasset es kalt werden, und giebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. It. Nehmet Birnbaum-Mistel, Lungen-Moos von einem Eich-Baum, iedes gleich viel, Büchene Mistel ein Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurtzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünff Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einen neuen wohlverkleibten Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Geborne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nemlich den funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl iederzeit eine Handvoll, lasset auch demselbem des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angehefftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurtzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde erareiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen laussen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Heschel-Rechen, siehe Nach-Rechen.

Hesse, suche Hechse.

Hetze, siehe Elster.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Fuchsen mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Redens-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Vor-Holtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man aber im freyen Felde hetzet, so heisset es vom Strick aus hetzen. Dieses geschiehet folgender massen: Man reitet zu Pferde, und hat ein paar Wind-Hunde an Hetz-Riemen, von welchem man sie nach Gefallen ohngesäumt loß lassen, oder wenn der Hase zu weit aufstünde, oder man sonst nicht hetzen wollte, dieselbe damit an- und zurücke halten kan. Ihrer etliche reiten also in gerader Linie neben einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete durch, und geben acht, ob sie darzwischen einen Hasen im Lager sitzen sehen können; So nun einer aufstösset, muß man ihm einen kleinen Vorsprung vergönnen, darnach lässet man von den nächsten Strick-Winden ein paar loß, und jaget einer oder zwey zu Pferde hernach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und also streiffet man ein Feld nach dem andern durch, und wird ein Strick Hunde nach dem andern losgelassen, nachdem es viel oder wenig Hasen giebt, oder nachdem der Hase auf der rechten oder lincken Seite, oder in der Mitten aufstehet. Wo es Höhen und Gebürge hat, laufft der Hase gerne Berg auf, da er wegen Kürtze der vordern und Länge der hintern Füsse, viel besser fortkommen kan, als die Hunde, die dadurch bald abgemattet werden, dahero etliche einen Jäger zu Fuß mit einem Strick-Hunde oben in der Höhe aufpassen lassen, ihme diesen Paß abzuschneiden. Wenn ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen, gebrauchet er mancherley arge Liste, begiebt sich in die Wasser, verbirgt sich wenn Schaafe oder anderes Vieh im Felde sind, unter die Heerde, leget sich öfters in

stärcksten

pflegen, ſo bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, ſo muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beſchnitten werden müſſen, Kalch mit Waſſer anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder ſchoßt, reiben und beſtreichen, welches kein ſolches Ungeziefer auf- und in die Höhe kommen laſſen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-ſtärckende Krafft in ſich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein geleſene Himbeere guter Wein-Eßig geſchüttet, und ſolcher an der Sonne deſtilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf friſche Beere gegoſſen wird, iſt gut in vergifftеter Lufft, widerſtehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, ſo man davon auf die Schläfe und Pulſe ſtreichet, oder Tücher in dieſem gewärmeten Eßig netzet, und alſo offt überſchläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uberſchlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegoſſene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch bloſſes Aufgieſſen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geſchiehet folgender Geſtalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Saftes, läſſet es ein paar Tage ſtehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, miſchet zwey Theile guten Zucker darein, verſchaumet den Zucker, und kochet es ſo lange, bis es wie ein Honig iſt, gieſſet ſolchen dicken Safft hernach gantz heiß über friſche Himbeere, und behält ſie alſo auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weiſe geläuterten Safft ein gut Theil einkochen läſſet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerläſſet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingeſotten, hernach in eine gläſerne Schale gieſſet, ſo bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Waſſer iſt in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geſchmacks willen, beſonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köſtlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löſchet, den Ohnmachten währet, das ſchwache Hertz ſtärcket, und alle Bauchflüſſe ſtillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unſern Erd-Boden zu umſchlieſſen ſcheinet. Der Zeug, womit der Raum des Himmels angefüllet, iſt auſſer allen Zweiffel eine überaus ſubtile flüßige Materie, die viel dünner als unſere Lufft, und daher keine feſte oder Cryſtallene Materie, wie etwa die Alten davor gehalten. Insgemein begreiffet man unter dieſen Worte dreyerley: nemlich den Lufft-Himmel, in welchen ſich die Irr-Sterne und die uns bekannte Planeten bewegen, als in einem der allerſubtilſten Weſen, ſo von den Eigenſchafften unſerer Lufft ſehr unterſchieden; den Stern-Himmel, an den uns die Fix-Sterne gleich als angeheffet ſcheinen; und endlich den Seeligen Himmel, wohin Paulus entzuckt ward. Daß aber der Himmel, wenn keine Wolcken an ſelbigen wahrzunehmen an Tage blau, ingleichen als ein nieder gedruckt Gewölbe, und des Nachts ſchwartz, auch wie eine halbe Kugel ausſiehet, deſſen Urſach lieget eines theils an unſerer Lufft, und andern theils an den Licht der Sonne.

Himmel-Bette, heiſt ein ſolches Bett-Geſtelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder ſonſt über ſich beſonders befeſtigte Decke hat, ſo eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, ſiehe Königs-Kertze.

Himmels-Schlüſſel, ſ. Schlüſſel-Blume.

Himmel-Spur, ſiehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heiſſet der Saame eines gewiſſen Graſes, welches in Pohlen und längſt des Oder-Strohms, auch ſonſt an Waſſerreichen Orten häuffig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieſer Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Iſraelitiſche Manna in der Wüſten herunter falle, ſo hat der Saame deshalber auch den Nahmen Himmel-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat ſeinen Urſprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Gras ſitzet, antrifft, derowegen klopffen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, ſo fällt der alsdenn reiffe Saamen hinein; wenn ſie aber ſo lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, ſo fället der Saame von ſich ſelbſt aus, und kan alsdenn unmöglich geſammlet werden. Die Körner, welche in Aehren gleichen Zapffen ſtecken, ſind den Hirſe-Körnern gleich, anfänglich ſchwartz, hernach aber ſchön gelblich weiß, am Geſchmack ſehr zart und lieblich faſt wie der Reiß, und geſunder als der Hirſe. Wenn er mit Milch gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch ſtopfft, wenn er zu viel genoſſen wird. Das Kraut wächſet zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch geſäet werden, welches im May-Monat geſchehen muß, und alsdenn wird der Saame ſchon weiß, doch will er fleißig gejätet ſeyn.

Himmels-Zeichen, ſiehe Gewende.

Himmliſche Zeichen, ſind zwölff gleiche Theile, in welche der Thier-Kreiß, oder die Ecliptic (die Sonnen-Straſſe) eingetheilet wird. Jeder hat ſeinen Nahmen bekommen von demjenigen Geſtirn, welches bey demſelbigen vor dieſem geſtanden, inzwiſchen aber weiter fortgegangen iſt. Sie werden alſo bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Stein-Bock, ♒ der Waſſer-Mann, ♓ die Fiſche. Dieſe zwölff Zeichen werden nach denen vier Jahrs-Zeiten eingetheilet, in die Frühlings- Sommer- Herbſt- und Winter-Zeichen. Die Frühlings-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling läufft, ſind bey uns: der Widder, Stier und Zwilling: Da die Sonne von der Tag- und Nacht-Gleiche auf die höchſte Sonnen-Wende hinan ſteiget, und mit ihren Strahlen, weil ſie nicht mehr gar ſo in die Qver, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mäßiget. Die Sommer-Zeichen

abmercken kan; indem der Hirſch, je erfüllter er wird, je kürtzer ihme die Haupt-Flechſe, (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet) durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fuſſe nicht genug in den vorderſten Tritt vorſchreiten kan, und alſo einer Hand breit zurücke bleibet.

Hinterſaß oder Hinterſaſſer, heiſſet an einigen Orten ein Bauer der in einem Dorffe ein Hinterſaſſer Gut, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand-Dienſten frohnet, beſitzet, auſſer deme aber ein Unterthan ſeiner Obrigkeit, wie ein Pferde-Bauer oder Pferdner, iſt, und gleich demſelben das Gemein-Recht zugenieſſen hat. An etlichen Orten aber heiſſet es derjenige, ſo nur des Schutzes der Obrigkeit genieſſet, und weder angeſeſſen noch unterthan iſt. Dieſe werden auch Schutz-Verwandten, Beyſaſſen, Bey- oder Innwohner ingleichen Häußler genennet.

Hintſch-Kraut, ſiehe Je langer, je lieber.

Hippe oder Heppe, iſt ein von guten Stahl verfertigtes krummgebogenes Meſſer, deſſen ſich die Gärtner und Wintzer zum Beſchneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Wintzer-Hippe, ſondern ein krummes Hefft, welches alſo eingerichtet, daß die Hand in ſolchem Platz hat, und ſich regen kan.

Hippocras oder auch Claret, iſt ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würtz-Nägelein, Ingwer und andern Gewürtzen zubereitetes Getränckе, zu welchen man im Sommer einen Zuſatz von Kirſchen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pflegt. Die Zubereitung iſt nach dem verſchiedentlichen Geſchmack und Belieben der Leute mancherley: Eine gemeine Art iſt, daß man zu drey Maas weiſſen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Ingwer, beydes klein geſtoſſen, und ein Pfund Zucker nimmt, dieſe Species zuſammen in dem Wein, in einem ſaubern wohlvermachten Geſchirre ſieben bis acht Stunden weichen, hernach ſechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, ſodenn den Hippocras in Flaſchen gieſſet, dieſelben wohl vermachet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmt zu drey Meßkannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Veil-Wurtz, Paradies-Körner und Ingwer iedes ein Qventlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel-Pfund, zerſtoſſet und pulveriſiret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weiſe. Einige ſieden auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und laſſen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geſchirr geſtanden, durch einen Zwillich oder welches beſſer, reinen Filtz-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich zu beliebigen Gebrauch. Wie nun in dieſem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man ſetzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieſer gelinde geſotten, hebt man ihn von Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muſcaten-Nüſſe, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerſtoſſen, rühret es wohl durch einander, läſſet ſodenn gedachten Wein mit dieſen Gewürtz abermahls ſieden, und wie vorhero verkühlen. Hierauf ſchüttet man geſtoſſene Würtz-Nelcken ein Qventlein, Cardomomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geſchnittene Zibeben der feinſten, zuſammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Filtz-Sack, gieſſet den zweymahl geſottenen Wein darauf, preſſet den Sack ein wenig, und läſſet den Wein in ein reines Fäßlein durch den Spund-Loch verſehen, ſchlägt das Fäßlein feſte zu, läſſets etliche Tage ſtehen und vergähren, ſ. i. g. Oder will man eine Eſſentz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, ſo nehme man fünff Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Qventlein Würtz-Nelcken, ein Qventlein gelben Sandel, eben ſo viel weiſſen Pfeffer, Ingwer, Galgant und Muſcaten-Blumen, iedes ein halb Qvint, ſtoſſe alles klein, gieſſe darauf, ſo viel als nöthig, Spiritum vini, ſtelle es acht Tage an die Sonne, oder ſonſten an einen warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben, etwas Moſch oder Ambra darzu. Von dieſer Eſſentz darff man nur zehen bis zwantzig Tropffen in eine Flaſche Wein thun, ingleichen ſo viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, ſo hat man einen guten Hippocras. Dergleichen Eſſentz wird auch auf eine andere und folgende Art gemacht. Man nimmt Würtz-Nägelein, Zimmet-Rinden, Muſcaten-Nüſſe, und langen Pfeffer, eines ſo viel als des andern, ſtöſſet ein iedes klein, und thut es zuſammen in eine gläſerne Flaſche, füllet dieſe halb voll mit gutem Brantewein, vermachet ſie wohl, und ſetzet ſie auf warme Aſche, damit es eine Stunde lang gantz ſachte kochet, hiernächſt leget man auch rings um die Flaſche, doch etwas weit davon glüende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorſicht, daß die Flaſche nicht zerſpringe. Wo man nun ſiehet, daß der Brantewein mit denen Gewürtzen ſiedet, muß man die Flaſche aus der Aſche heraus nehmen, und nach Proportion und Belieben Zucker-Candi dazu thun. Ein Tropffen von dieſer Eſſentz in eine Flaſche mit Wein gethan, giebt demſelben nicht nur einen fürtrefflichen Geruch, ſondern auch einen ungemeinen Würtz-Geſchmack.

Hippomanes, Pferde-Gifft, oder auch Pferde-Miltz, von einigen genannt, iſt ein dünnes Stücklein eines halb rothlicht- und halb bleyfärbigten, in der Geſtalt eines Miltzes erſcheinenden ſchaumigen Weſens, welches glatt und langrund, ohngefähr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl etwas geringer iſt. Es ſitzet ſolches denen jungen Fohlen, in dem Augenblick, da ſie aus Mutter-Leib kommen, fornen auf der Zungen, und wird von ihnen, ſobald ſie aus dem Netze geledigt, und nach der äuſſerlichen Lufft zu ſchnappen Raum bekommen, hinunter geſchluckt, alſo, daß es nachgehends nicht mehr von ihnen zu haben iſt, dahero man hurtig dabey ſeyn muß, wenn man es von ihnen bekommen will, da man denſelben oben die Zunge mit einem Tuch aufs reineſte abwiſchet, und ihnen dieſes einem ſchwammigen Fleiſch gleichendes Weſen benimmt. Man hält

insgemein dafür, es ziehen die noch in Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlen, durch Hülffe dieses Hippomanis oder irrig also genannten Milzes die benöthigte Nahrung an sich, weil es just fornen auf der Zungen lieget; welches man, sowohl dieses, als daß diejenigen Fohlen, denen man dergl. Wesen benimmet, ausbündige Rosse werden sollen, an seinem Orte gestellet seyn lässet: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dieses Hippomenes oder so genannte Pferde-Gifft eine nachdrückliche Würckung in der Roß-Artzney habe.

Hirn, siehe Gehirn.

Hirn-Grille, ist ein fremdes Sang-Vögelein, so aus Tyrol zu uns gebracht wird, grün und gelblich von Federn, an der Grösse aber wie ein Zeißlein, welchem er auch an dem Schnabel gleichet, ob er schon dem Kopff nach einem Canarien-Vogel ähnlich siehet. Er singet schön und lieblich, und hat eine überaus helle und durchdringende Stimme, iedoch ist sein Gesang angenehmer, wenn er in Gesellschafft anderer Vögel, als alleine gehöret wird. Man fänget solche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbst-Zeit gar leichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, denn es darff nur einer einfallen, so folget der gantze Hauffe nach. Wenn man einen Hahn und eine Sicke zusammen wirfft, so nisten und hecken sie in Zimmern so gut, als die Canarien-Vögel, mit denen sie auch sich gerne gatten und brüten, und in dem Vogel-Bauer gleiches Tractament mit denenselben geniessen. Ihr Leben erstrecket sich auf vier bis fünff Jahr.

Hirsch, ist das edelste und schönste unter allen vierfüßigen Wildpret, so zur hohen Jaad gehöret. Man verstehet zwar unter dem Nahmen Hirsch-Wildpret, sowohl das Männlein als das Weiblein, doch wird nur jenes, nemlich das Männlein, eigentlich ein Hirsch, das Weiblein aber eine Hindinn, so lange, bis sie der Hirsch beschläget, wenn sie aber gesetzet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirsch ist mit einem starcken Gehörne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach seinen zweyjährigen Alter alle Jahr gemeiniglich im Martio abwirfft, zumahl, was ein jagdbarer Hirsch ist, da es sich hingegen bey denen geringern Hirschen, insonderheit mit denen Spissern zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber sodenn auch desto später verrecken, daß man öffters im Augusto ihr Gesege noch an deren Gehörne findet. Sobald er das Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt er sich in das tieffste Gehölz, verbirget sich, und getrauet sich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder gewachsen. Das wieder hervor kommende junge Geweih, welches die Jäger so lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erhartet, ist sodenn gantz weich, und mit einer rauhen Haut überzogen, weswegen er solches mächtig in Obacht nimmt, bis selbiges so weit erstarcket, daß er es wieder reinigen und abschlagen kan, so gemeiniglich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Mariä Heimsuchung geschiehet. Er weiß aber das Bast oder die rauhe Haut vom Gehörne in ein paar Tagen, auch offt nur in einer Nacht, beym Thau und nassen Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopff, Gehörn und Hals, weder vom Bast, noch von Schweiß-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben, nach seiner Höhe, an das junge lange Holtz hoch hinauf, bis das Bast alle abgeschlagen. Solche abgeschlagene rauhe Haut, welche von den Jägern das Gesege genennet wird, geniesset und verschlinget er selbst, so viel er dessen wieder finden kan, das übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissen Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehörn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich bräuner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom stäten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Buckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft-Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirsch oder Spiesser genennet; Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärckere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Augen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche, und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebens lang tragen soll, und mehret sich so denn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopffe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und verlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über denen Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schaalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß wenn ein Hirsch in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildpret verletzet, oder gar verschnitten wird, so

so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbiat, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehorne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalbe-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihme zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff. Hat er aber sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verrecken und schlagen, auch nicht förmlich, sondern nur kurtze und krumme Enden aufsetzen. Im Sommer gehen die Hirsche mit den Wild fleißig in das Getraide, als Erbsen, Gerste, Wicken, Haber, Flachs-Knoten, Eichel-Mast, wild Obst, Kraut Rüben und dergleichen; sie halten sich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holtze, daß sie nicht verrathen werden. Gegen Jacobi um die Erndte-Zeit, werden sie sehr feiste, welches man die Hirsch-Feiste nennet. Diese dauert bis zur Brunfft-Zeit. Solche währet offt lang, gemeiniglich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirsch zehen bis funffzehen Thiere beschicket, nehmen sie dergestalt darbey ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunfft-Zeit, begeben sich die Hirsche wieder zusammen, und bleiben den Winter über mehr, als im Sommer beyeinander, es mögen auch alsdenn die grossen Hirsche die kleinen besser leiden, welche sie vor und in der Brunfft-Zeit von sich jagen, und nicht um sich dulten können; im Winter aber scharren sie nach der Heide oder Heide-Kraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, schälen auch die jungen Rinden von Aspen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Mistel von Wind-Brüchen ab, suchen auch die Eichel- und Buch-Mast unter dem Laube hervor. Sie verbergen sich vor der Kälte in Behältnissen, tieffen Gründen und Dickigten, suchen in warmen Quellen Nahrung von Brunnen-Kresse, Kräutern und Wurtzeln; wo die Sonne fein anscheinet, wärmen sie sich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht so fürsichtig, als am Tage ist, gehen sie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tieffen Schnee, da sie kein Geäse finden können, werden sie in denen Thier-Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder sonst an gewissen hierzu bequemen Plätzen mit nothdürfftiger Fütterung versehen. Des Frühlings, wenn sie sich haaren, treibet ihnen die Natur zwischen Haut und Fleisch, eine solche Materie, aus deren Fäulung Würmer wachsen, Enderlinge genannt, so auch zuweilen durch den Schlund Nasen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes sind, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken muß. Vier Jahr wächset ein Hirsch in die Höhe, hernachmahls leget er aufs Unschlitt und Feiste, und wächset in die Breite, Dicke und Stärcke, so groß er werden soll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirsch, soll wie er zu Boden fället, mit vollem Wanst, Geschneide und Gehörne, dreyhundert Pfund an Gewichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu sagen pflegen, was dem Hirschen an Gehörn oder Zahl derer Enden fehlete, müste er am Wildpret um so viel mehr haben. Man muß aber aus der Grösse und Stärcke eines Hirschen keinesweges dessen Alter judiciren, denn man findet Hirsche von fünff bis sechs Jahren, welche, wenn sie zumahl in der Milch- oder Sauge-Zeit ihrer Mütter nicht beraubet worden sind, wohl so starck und noch stärcker als ein zehen- zwölff oder funffzehenjähriger Hirsch seyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirsche bemercket haben, nemlich die braunen, die falben, und die röthlichen; die braunen sind stärcker, schneller und grösser, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die falben tragen das Haurt empor, und haben ein schwaches Geweyh, die aber einen schwartzbraunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirsche gehalten. Die röthlichen sind meistentheils jung und dauerhafft, und machen denen Hunden bey der Parforce-Jagd viel zu schaffen. In den Böhmer Waldungen, werden häuffig Hirsche gefunden, welche lange schwartze Zotten am Hals haben, und stärcker von Leibe seyn als die andern, diese nennet man Brand-Hirsche. Sonsten hat ein Hirsch einen doppelten Magen, wegen seines Wieder-Kauens; an der Leber aber ist keine Galle zu finden, hingegen siehet sowohl bey dem Hirschen, als dem Thiere, die Blume oder Bürtzel (Schwantz) gantz Gallen grün aus, und ist eines dergestalt bittern Geschmacks, daß sie auch die Hunde nicht fressen mögen, dahero sie auch von einigen vor das Behältnis der Galle gehalten wird. So ist auch das Gescheide gantz bitter. Die **Fährte**, oder Gefährt des Hirsches ist deutlich zu erkennen, indem dessen starcke Ballen breit als Hüner-Eyer, und weit von einander stehen. Die Lauff-Klauen sind im Fusse lang und rund gewölbt. Die Affter-Klauen, welche über denen Ballen nahe stehen, und der Ober-Rück ist, sind manchmahl gar deutlich zu sehen, und stehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Tauben-Eyer, ist enge zwischen denen Ballen: Die Schalen sind flach, lang und spitzig oder schmal. Den Ober-Rück, welcher höher über den Ballen, als dem Hirsche und enger beysammen stehet, kan man nicht sehen, es trete denn Berg unter oder sey flüchtig. Ein Hirsch schreitet auch weiter und breiter als ein Thier, welches kürtzer und schmal schreitet. Die Alten haben zwar zwey und siebentzig Zeichen gezehlet, woran der Hirsch in der Fährte, und sonsten vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterschieden wird, weil aber viele darunter, so gleichsam nur bey den Haaren hergezogen sind, als pfleget man nur die fürnehmsten, welche dem Weydemann am öfftersten fürkommen, zu beobachten: Diese sind das Schrencken oder der Schranck; der Zwang oder das Zwingen; der Burgel oder Burgstall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Bey-tritt; der Creutz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geäffrete oder die Affter-Klauen;

Klauen; das Wenden oder die Himmels-Spur, auch das Himmels-Zeichen sonst genannt; das Schlagen; das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an behörigen Orte, unter ihren sonderbaren Benennungen, Erwehnung geschehen. Uberhaupt wird zu der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirsches, der gut am Gefüste ist, erfordert, daß vornehmlich der Schranck eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel starck ist) der Schritt dritthalb Werck-Schuh weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schärffe abgenutzet, und die Spitzen kleiner, rund und stumpff seyn. Eines jungen Hirsches Fährte oder Gefährde ist länglicht und weit von Ballen scharff geschaalet, der Oberrück hoch gelencket, und ie älter ein Hirsch, ie niedriger er gelencket ist, daß öffters bey alten Hirschen der Oberrück von den Schaalen Fingers breit stehet, inwendig aber rund gewolbt, schreitet auch, nach seiner Grösse weiter, als ein Thier und übereilet allezeit die vördere Spur, gehet geschräncket mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, so jung er ist, alle Zeichen seines Vaters, und wie ein Hirsch, nur nicht so vollkömmlich, sondern nach seinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärcke oder Schwäche des Hirsches observiren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen ist, zeigen zwey Schritt lang die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suhle weisen einem die Stärcke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreyßig Schritte lang von demselben lässet er die Lohsung fallen, und stallet ehe er weiter fortgehet. Die Lohsung des Hirschen ist im Sommer zur Hirschfeist-Zeit flach, und als ein zwey Groschen Stücke breit; hänget schleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, und ie feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lohsung; im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter. Des Wildes Lohsung hingegen ist kleiner, und am Ende spitzig, verzettelt solche, als eine zerrissene Schnure Corallen, und lässet die Lorbern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Lohsung finden, was das Wildpret gutes oder böses, verdauliches oder unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, doch ist die Tages-Lohsung von der Ruhe besser verdauet, als die Nachts-Lohsung. Wenn ein Hirsch in währendem Lauff angeschriehen wird, stutzt er und sieht sich um, und wenn er etwas ungewöhnliches erblicket, oder unvermuthet etwas fahren, oder einen Menschen ruffen, singen oder pfeiffen höret, so bleibet er stehen, und siehet es begierig an, und so er im Walde von Wölffen verfolget wird, suchet er Zuflucht bey denen Menschen sich zu retten. Wenn giftige stinckende Nebel sind, zerscharren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an statt eines Niese-Pulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärcksten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem gröbsten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weide-Wund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben; oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce-Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwircket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An denselben ist alles gut, und kan er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwehrer Nahrung gehalten, alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelffen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen seyn die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch-Lauffte, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockentzet. Das rohe Hirschhorn geraspelt im abgekochten Träncken und Aufgüssen eingenommen, widerstehet dem Gifft und aller Fäulung, erwecket Schweiß, stärcket den Lebens-Balsam, ist gar nützlich im Masern, Blattern, Fiebern und andern bösen giftigen Kranckheiten. Das gebrannte Hirschhorn besänfftiget das aufwallende Geblüte, stillet die Hitze, dämpffet die Säure, hemmet den Durchbruch, tödtet die Bauchwürm ꝛc. Das ohne Feuer präparirte Hirschhorn, ist ein Schweißtreibendes und wider giftige Kranckheiten herrlich dienendes Mittel, dergleichen auch der daraus gezogene Spiritus, Saltz und Oel sind; es

wird auch eine Gallerte und Magisterium daraus gemacht. Aus dem Hirsch-Hertzen wird mit Zusetzung verschiedener Gewürtze und Kräuter ein Wasser abgezogen, so eine treffliche Hertzstärckung giebet. Die Ruthe pulverisirt oder in Decoctis gebraucht, ist gut wider das Seiten-Stechen, Colic und rothe Ruhr. Die gedörrten und gepulverten Geilen in Wein eingenommen, sind eine Stärckung der männlichen Kräffte; der Schweiß, d. i. das Blut in einer Pfanne gedörret und pulverisiret, stillet die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse, ist auch wider den Gifft, Lenden- und Seiten-Wehe sehr dienlich. Das Hirsch-Marck hat vor andern Marcken den Vorzug, und ist zu alten bösen Schäden, zumahlen an Füssen und Schienbeinen vortrefflich gut. Das Unschlitt wird vielfältig unter andere Salben und Pflaster gemischet, oder auch alleine gebraucht, indem es die harten Geschwulsten erweichet, die Wunden zusammen ziehet, und die vom Frost und Entzündungen an Händen und Füssen entstandene Schmertzen stillet, aufgeschrundene Hände heilet, und ein gutes Mittel ist, wenn man sich wund gelegen oder geritten hat. Man machet auch ein Oel davon, welches starck erweichet, lindert, und das Podagra besänfftiget. Der Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-Läufften, welches an dem Hirschen eben das, was bey den Hasen, der Hasen-Sprung ist, wird wider die rothe Ruhr und Colic sehr gerühmet. Denen Kugeln oder Steinen die man zuweilen in dem Hertzen, Magen und Gedärmen der Hirschen findet, schreibet man insgemein gleiche Kräffte, wie dem Bezoar zu. Von dem sogenannten Hirsch-Creutz und Hirsch-Thränen siehe weiter unten. Alle diese Stücke sind am besten, wenn sie zu Anfang des Herbst-Monats um Egidii, oder wie man insgemein zu reden pfleget zwischen zweyen Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehenden Augusti und achten September, gesammlet werden. Die Weidmännische Redens-Arten vom Hirschen sind folgende: Der Hirsch hat ein Maul, Haut, Gehörn oder Geweyh von zwey Stangen und vielen Enden, Läuffte, Schaalen und Geäfftere. Wenn der Hirsch durch den natürlichen Gang sich erleichtert, so heißt es, er hat gelöset. Der Hirsch stehet, nimmt die Weide an oder zeucht ins Gras, er aa et, zeucht vom Feld zu Holtz, gehet in seinen Stand, sucht seine Ruhe, wird gespürt, durch Leit-Hunde aufgesucht gefunden bestättigt, und verbrochen. Er verfähet, wird gejagt, fleucht, ist den Hunden entlauffen, über den Zeug gefallen, (wenn er über die Tücher gesprungen) wird zu Holtze geschossen, (wenn er nemlich nicht gleich fällt, sondern Holtz ein gehet) schweisset, giebt Fährte oder Gemerck, thut (nicht leat) sich nieder, wird gepürscht, (nicht geschossen) gefangen (nicht gestochen) und also erlegt oder gefällt. Der Hirsch beschlaat das Wild, wenn er darauf springt, hat Geilen und rintz Wildpret, das Wild aber ein Zeigblat oder Patente; wird aufgebrochen und zerwürckt Ballen sind das Untertheil der Füsse, Schalen das Horn oder die Klauen. Hinds das Hintertheil auf dem Rücken, davon die Keulen abgelöset, wird der Zimmel, Zimmer, Zämmel oder Ziemer genannt. Die Seiten am Hirsche, heissen Krieben, Wümmer oder Wände. Von den Dam- oder Dann-Hirschen ist bereits Meldung geschehen.

Hirsch-Baum, siehe Gerber-Baum.

Hirsch-Bein, suche Hirsch-Creutz.

Hirsch-Brunfft, Hirsch-Brunst, heisset die Zeit, darinnen der Hirsch in die Brunfft tritt. Solches geschiehet um Egidi nach der alten Zeit, und währet bis zu Ende des Octobers. Zu dieser Zeit gehen die Hirsche von einander, da sie sich vorher häuffig zusammen hielten, werden begierig und suchen das Wild und spüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirsch vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein stärckerer über ihn kommt, der ihn wiederum davon abtreibet. Vor Hitze der Brunfft bekommt er unter dem Zäumen einen schwartzen Fleck, (welcher ie länger ie gröſſer, und der Brand genennet wird) und vom Schreyen einen starcken Hals, wie einen Kropff, und lange Spieß-Haare daran. Währender Brunfft-Zeit soll er anders nichts als Pültze und rothe Schwämme genieſſen: Vor Hitze, sonderlich da Mastung ist, kühlen sich sowohl die Hirsche als das Wild in Brudel und Morast, daß sie über den gantzen Leib schwartz voller Koth aussehen. Wenn der Hirsch in voller Brunfft stehet, und recht grimmig ist, so weicht er vor nichts aus, sondern thut öffters sowohl Menschen als Vieh Schaden. Ein solcher Brunfft-Hirsch gehet allezeit hinter dem Wild her, und so er einen andern schreyen höret, antwortet er hefftiger, seinen Widerpart damit abzuschrecken. Kommt nun ein anderer der noch kein Wild hat, und dieser siehet ihn, so gehet er auf ihn loß, und jener reisset aus; wo er aber sich zu wehren getrauet, und Stand hält, denn fahren sie vor Grimm plötzlich mit dem Gehörne zusammen, daß man es eine Viertel Stunde, ja bey stillem Wetter noch weiter klappen höret, und kämpffen mit grosser Geschwindigkeit. Offt verwirren und verbeugen sie die Gehörne in einander so feste, daß sie nicht wieder von einander zu bringen sind, und öffters beyde Hirsche auf dem Platze bleiben müssen, wenigstens wird mancher krum und lahm und zu schanden gestossen, wo er das Gelach nicht gar mit der Haut bezahlen muß. Wo ein grosser Trupp von vielem Wild ist, und etliche Hirsche darzu kommen, so jagen sie sich ziemlich herum, springen denn unter das Wild hinein, um sie von einander zu trennen, welches denn schwehrlich angehen will, so es aber gelinget, gehet einer hier mit einem Trupp, der andere mit etlichem Wild dort hinaus. In solcher Zeit werden, wo Gehäge sind, die Heyden und Wälder verboten, und darff niemand, wie sonsten, hinein fahren Streuling oder Holtz holen, oder auch darinnen hüten oder mit Hunden hinein kommen: Massen hierdurch das Wildpret in seiner Brunfft gestöhret würde. So sollen auch die Fleischer-Knechte mit ihren Kälbern und Hunden, die einen starcken continuirlichen Laut von sich geben, und am meisten schädlich sind, mit Fleiß von solchen Wald abgehalten werden, und das um so vielmehr, wenn etwan die Herrschafft zu

Bezoar, in dem Magen oder Gedärme gefunden wird, vor weit besser, und sicherer zu gebrauchen halten.

Hirsch-Wildpret, heisset zwar überhaupt alles an den Hirsch zum Essen taugliche Fleisch; es wird aber insonderheit, zum Unterscheid des Koch-Wildprets (darunter Hals, Brust, die Krieben oder Wände u. s. f. begriffen) hiedurch verstanden, das derb gewachsene Fleisch an den Keulen oder Bug, Zimmel und Rücken, welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpfft, theils in Pasteten geschlagen, auf das beste mit und ohne Brühe zubereitet wird. Ob nun wohl iede Art wiederum bald auf diese, bald auf jene Art tractiret wird, soll hier zum Dienst einer sorgfältigen Kochin, aus allen eine der besten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer eigenen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, u. so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedenden Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpffen, so durchziehet man dasselbe mit kleinen Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Saltz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter geleget, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleisch-Brüh daran, darinnen es eine gute Weile dämpffen muß, giesset ein halb Nossel Wein darzu, wirfft eine mit Nelcken besteckte gantze Zwiebel nebst einigen Lorbeer-Blättern daran, und würtzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genung, wäre die Brühe nicht dick satt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen-Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden s. i. q. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, ingl. ungefehr einen halben Eß-Löffel voll Wachholderbeeren hinzu thun. In eine Pastete einzuschlagen, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf den Rost ein wenig anlauffen, saltzet es, und lässets etliche Tage in Eßig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinen Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Saltz gewürtzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebrauntem Teig, wie an seinem Ort angeführet worden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch-Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back-Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung den Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Charlotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuforderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das Braten hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das Koch-Wildpret, wird nach eines ieden Gefallen in feine Stücken geschnitten, sauber ausgewaschen, in Wasser ziemlich weich gekocht, verkühlet, sodenn sauber ausgeputzet, und in einer Brüh mit Wachholder-Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Citeben, mit Moraeln und Petersilien-Wurtzeln, mit Pflaumen-Muß, mit Brod-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, worbey überhaupt annoch zu mercken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helffte seines Saltzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesaltzen werden müsse. Wie das Hirsch-Wildpret einzulegen, und einige Zeit frisch aufzubehalten, siehe unten Wildpret.

Hirsch-Ziemen, siehe Hirsch-Ruthe.

Hirsch-Zunge, ist ein Kraut, welches zwar in feuchten und schattigten Orten, in Thälern, bey Brunnen und alten Mauren gerne wild wächset, aber auch wegen seines trefflichen Artzney-Nutzens in den Gärten erzielet wird. Es hat eine schwartze, haarigte und zusammengedrungene Wurtzel, lange und steiffe einer Zungen nicht ungleiche Blätter, welche grün und fornen glatt, aber am Rücken erhaben sind, weil durch iedes Blat ein haarigtes Ripplein gehet; auf beeden Seiten desselben stehen viel braungelbe lange Qver-Striche. Dieses Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Beyschosse, oder Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet, und also im Martio oder April in ein sandiges doch feuchtes und schattichtes Erdreich gesetzet, und will offt und wohl begossen seyn. Die Blätter dienen der Leber und Miltz, wenn man sie in Wasser sieden lässet oder in Wein oder Bier leget, und davon trincket, sind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüsse und Blut-Speyen, äusserlich heilen und reinigen sie die Geschwüre und Wunden, wenn man sie mit dem Wasser, darinnen dergleichen Blätter abgesotten worden, fleißig wäschet. Es wird ein Wasser daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang sammlen soll, und welches wider die Miltz-Kranckheit dienet; ingleichen ein Extract wider das viertägige Fieber davon gemacht, auch ein Saltz, wider alle Verstopffungen der Miltz und Leber daraus gezogen.

Hirse, ist eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotichten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilff-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeiget sich erstlich die Blüthe Büschel-weiß, nach welcher die ablang-runden Saam-Körnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilt in zottichten Hirsen und in Kolbigten Hirsen. Jener welcher zottigte Rispen trägt, hat zwar die grösten Körner, und ist gut zu stossen; Dieser der Kolben-Hirse aber hat klei-

d by ne

ne Körner, iedoch freſſen ſolchen die Vögel nicht ſo ſehr aus, als wie den andern, und dieſer ſoll auch beſſer ſchmecken als jener. Des Kolben-Hirſens hat man wieder zweyerley: nemlich den gelben und den ſchwartzen, darunter dieſer den Vorzug behält, maſſen er nicht allein faſt allezeit wohl geräth, ſondern auch ſich ſehr gut kochen läßt, und darzu von den Vögeln nicht ſo leicht, als der gelbe Hirſe angegriffen wird. Er iſt heut zu Tage ſehr ſtarck in Sachſen, auch in der Schweitz zu finden. Der Hirſe verlanget einen mittelmäßigen, fruchtbarn, gelinden, weder zu lettigt- leimigt- oder ſandigt- noch zu harten und ſtarcken Boden, welcher des Jahrs zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher Lein- oder Flachs geſtanden, weil da wenig Unkraut iſt. Man ſäet ihn auch mit beſondern Nutzen in ausgetrocknete Fiſch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wieſen, welche man zuvor im Herbſte umgeriſſen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreymahl geackert hat. Diejenige, ſo den Hirſen ins Brach-Feld ſäen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbeſäet liegen bleiben ſollte) laſſen den Acker vor Winters, etwan im October, im alten Monden mit Miſte beführen, und ſolchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine Brache liegen laſſen, die düngen ſolchen Acker erſt auf die Faſten, oder zu Anfang des Aprils, wie der Gebrauch iſt; welches man auch alſo beobachtet, wo der Hirſen ins Sommer-Feld geſäet wird. Hiernächſt ſoll der Hirſen-Acker vor Winters noch, ſo bald man vor nöthigerer Arbeit darzu kommen kan, er ſey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden geſtürtzet werden, damit ſich derſelbe den Winter erliegen, und der Raſen auf einander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret, und ſonderlich, wo es im Gebrauch, die Fuhren mit dem Haacken-Pfluge qver überfahren, und entzwey geriſſen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprils etwan kurtz vor der Creutz-Wochen, oder um dieſelbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und erhabene Beete zu machen, damit der Hirſe ſowohl wurtzeln, als wachſen könne; worauf bald nach dem Mittel des Mayen, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingſten, nemlich ſobald die Fröſte und Reiffe nachgelaſſen haben, (denn er erfrieret ſonſt gar zu leichtlich) der Hirſe in den friſchen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingeſäet wird. Etliche ſäen den Hirſen, wenn die Apffel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und ſchon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingſten, in die zugerührten Kraut-Aecker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirſen waſchen etliche zuvor, etliche aber ſengen ihn, das iſt, ſie zünden einen Stroh-Wiſch an, und laſſen alſo den Hirſen durch den brennenden Stroh-Wiſch lauffen, damit ſich der Brand-Hirſe verbrennen ſoll. Wiederum, andere weichen den Saamen, ehe ſie ihn ſäen, über Nacht in Miſt-Gauche ein, und laſſen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Aſche beſtreuet, alsdenn erſt durch den brennenden Stroh-Wiſch lauffen. Im erſten Viertel ſoll der Hirſe nicht geſäet werden, weil er davon den Brand bekommen ſoll. So ſagt man auch, wenn der Hirſe früh-Morgens geſäet werde, thue ihme das Geflügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirſe eingeſäet iſt, ſo muß man denſelben nach der Länge und nicht nach der Qvere, damit der Saamen nicht zu ſehr in die Furchen geſtrichen werde, unteregen, zwiſchen iedem Beete die Furchen ausfahren, und ſo es vonnöthen, auch Waſſer-Furchen machen laſſen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegraſet und gejätet ſeyn; und obſchon im Graſen ein und ander Hälmlein bisweilen mit ausgeriſſen wird, ſoll man es doch ſo ſehr nicht achten, indem die andern nur deſto ſchöner und ſtärcker wachſen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, ſo wird der Hirſe durch ſolches verdrenget und an ſeinem Wachsthum verhindert. Fallen groſſe ſchwere Regen um diejenige Zeit ein, da er nur erſt eingeſäet iſt, oder ſchon etwas aufzugehen beginnet, ſo ſchläget der Hirſe gar leicht um: Denn dergleichen ſtarcke Regen werffen ihn aus den Acker; oder, ſo er ſchon aufgegangen, ſchlagen ſie die Erde zwiſchen die zweyen Blätlein, wovon der Hirſe bald einen Anfall bekommt, ſo daß er nirgend hinwachſen will, und das heiſſen die Bauren: Dem Hirſe in die Ohren geregnet. So ſind auch ſolche ſchwere Regen deswegen ſehr ſchädlich, weil ſich der Acker davon hart an einander ſetzet, und oben wie eine Rinde gewinnet, alſo daß der Hirſe, welcher ohnedem gar zärtlich iſt, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In ſolchem Fall muß man den Acker mit der Egen ein oder zweymahl überfahren, damit der Hirſe hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieſes nicht helffen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor beſäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und wo das geſchähe, würde er zu dicke ſeyn, und nirgends hinwachſen wollen. So aber derſelbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, ſo überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke ſtehet, mit zweyen Strichen; Solchergeſtalt wird er mit der Egen zum Theil ausgerauſft, daß er nachmahls nicht zu dicke iſt. Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirſe reiff, er wäre denn gar früh geſäet; ſo man ihn aber etwas ſpäte geſäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erſt reiff, und bleibet der ſpäte Hirſe noch darzu ſehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirſe, nicht allzu gleich und mit einander reiff wird, ſo muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reiff zu werden beginnen, abſchneiden laſſen, und in einen Sack ſtecken, (welches man den Hirſen kolben heiſſet) und was ſpäter reiff wird, nachholen: Denn wo man den reiffen Hirſen auf einmahl gantz auswarten wollte, würde man nicht viel zu dreſchen bekommen, nemlich der beſte und reiffeſte würde ausfallen, und nur der ſpate übrig bleiben. Sobald er völlig geſchnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und fein dünne auf die Beete ausgebreitet, folgends, wenn er alſo zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das

Geſtröhde

Geströhde nur ein wenig überwelcket, und die Lufft dessen Feuchtigkeit halbigt ausgetrocknet hat, in Stroh-Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezehlet, hierauf sogleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite geleget, und bald ausgedroschen. Etliche lassen ihn vorschlagen, und sogleich völlig ausdreschen, und das Stroh an der Sonnen abdörren: Einige aber lassen ihn nur vorschlagen, und die geverschlagte Garben bey Seite legen, bis es nach Weynachten hinkommt, da sie denselben allererst rein ausdreschen lassen; wiewohl die erstere Art vor besser, als diese gehalten wird, weil der Hirse, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte schimmlicht wird. Wenn der Hirse völlig ausgedroschen, gewurfft und reine gemacht ist, wird er absonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreiget und dürre wird, geschüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirsen, indem man mit einem Viertel, das ist mit dem vierten Theil eines Scheffels fast eben so viel Ackers, als man sonsten zu einem Scheffel andern Getraides bedarff, besäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdrusch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weynachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an statt des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anstößig werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbste aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein verträgliches Futter für die Hüner, als welche grössere Eyer davon legen sollen. Im Kochen quillet er sehr, und wenige Körner füllen einen grossen Topff. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brod aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit so viel, als er auf einmahl will verfertigen lassen, auf dem Kachel-Ofen, und lasse ihn nachmahls das Haus-Gesinde im Stampffe ausstossen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampff schütten, weil er sich sonst zerstösset; ein paar Käse-Näpffe voll auf einmahl ist die rechte Maasse. Sobald ein Einschütten fast rein gestossen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seits und schüttet von neuem gantzen Hirsen, wie zuvor in den Stampff, und stösset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie jenen, und schüttet solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstosse. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten Hirse-Knauer oder -Stampffer. Vor eine wiewohl geringe Art Hirsen, wird der so genannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsschwantz gehalten, dessen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geschehen. So findet sich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianischer Hirse heisset, der aber nur zur Lust und nicht zum Essen dienet. Seine Blätter seyn spitzig, hart und lang, wie an gemeinen Schilff, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauchen Polstern verborgen.

Der Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächse, welches an ungebauten Orten, in feuchten und sandichten Gründen gefunden wird, und diesen Nahmen deswegen führet, weil dessen Saamen einiger massen denen Hirsen-Kornern gleich kommt. Er hat eine dicke holtzigte und zäserige Wurtzel so tieff in der Erden steckt, einen starcken, Ellen hohen, und in viele Neben-Zweiglein zertheilten Stengel, in Gestalt eines kleinen Bäumleins mit langen, rauhen, schwartz-grünen Blättern, die etwas schmäler, als die Oliven-Blätter sind. Oben an den Zweigen trägt er weisse Blumen, die zwischen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schne-weisser kleiner hellglantzender Saamen, welcher, weil er in der Grösse des Hirsen und wie Perlen anzusehen ist der Perl-Hirse genennet wird. Dieser wird im Augusto eingesammlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget; wenn ein Qvintlein davon in weissen Wein von einem der das tägliche Fieber hat, kurtz vor dem Paroxysmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, so hebt es gedachte Kranckheit.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemein-Hirten. Einen Eigenen Hirten kan gemeiniglich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen, daß niemand einen eigenen Hirten halten darff, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darff; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genuasamer eigenen Trifft nach den Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Kuh- Schaaf- Schwein- ja wohl Kalber- Hammel- und Lammer-Hirten. Ein Gemein-Hirt aber, wird von einer gantzen Gemeinde bestellet, daß er auf den Gemeinde-Feldern, Wiesen, Höltzern und Angern, das Gemeinde Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Warheit beygemessen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlohrne oder

zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu stehen und selbigen zu ersetzen, so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht verursachet. Es soll aber ein Hirte absonderlich treu, hurtig, munter und gedultig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach auszustehen. Er muß die seiner Aufsicht anvertraute Heerde sowohl, als wann sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sich vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden laufen lassen; so muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlaufe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Nachbarn ihren Heerden läufft, und mans nicht inne wird; die Schweine kriechen offt ins Getraide; die Schaafe können in Dorn-Sträuchen hängen bleiben; die Gänse fallen manchmahl, wenn sie im Herbste zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirte, so viel ihme möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mäßig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe; denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen und eine jegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt sich ohngefähr am Georgen-Tag im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tag auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für gut ansehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brach-Feldern, die man auf den Herbst zum Weitzen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nacht-Lufft geniessen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läßt sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hieran bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tag-Hut zu frieden seyn, an welcher man mit dem Rind-Vieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walburgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starcke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüsch, Brahnen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppel-Felder. Im Herbst aber, wenn starcke Nebel sind, muß er solches später austreiben, und sobald als die Reiffe zu fallen angefangen, so soll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich soll billig ein Hirt sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehen (diese sind aber sehr seltsam) und dem Vieh bey allerhand zustossenden Kranckheiten zu helffen, eine Ader zu lassen, den Schweinen das Ranck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wissen, weil sonsten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einen geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieser Absicht soll ein Hirte mit einer Tasche versehen seyn, darinnen er allerley nothige Hülffs-Mittel bey sich führen könne; nebst dieser aber auch einen guten Stab bey sich haben, um bey mancherley sich ereignenden Fällen, solchen mit Vortheil gebrauchen zu können.

Hitzige Augen der Pferde, suche Augen-Gebrechen der Pferde.

Hitzige Wuth der Hunde, siehe Wuth.

Hobel-Spane, seyn dünne und nicht allzu breite, fast in Form eines Bandes von allerley Holtz-Waaren, mittelst eines Hobels abgestossene Späne, um dadurch das Holtz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne, geben eine gute Garten-Düngung, wenn man solche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne heissen auch ein gewisses Gebackens, welches folgender Gestalt bereitet wird: Nehmet geschälter Mandeln ein Viertel Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen; alsdenn auf das allerdünnste auf eine Oblate gestrichen, in schmale Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie Hobel-Späne.

Hoch geben, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgesetzet hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit, zu der künfftig anzustellenden Haushaltung am Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlichen darzu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Getränken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirthet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunfft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfleget; oder es dauert gedachte Schmauserey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Vorsicht, und übergiebt nicht nur den Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch den Koch einen richti-

richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf den Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzulegen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von den erbethenen Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens nebst wiederholten Glück-Wunsch dem neuen Ehe-Paar, zu einen guten Andencken ein Hochzeit-Geschencke übergeben, so entweder in alten Thalern, Gold oder Silber Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath bestehet.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- oder Vorkauffer, heisset derjenige, der allerhand Lebens-Mittel an Eyern, Butter, Käsen, Speck, Küchen- und andere Garten-Gewächse, aufkaufft, und einzeln um einen erhöhten Preiß wieder zu verkauffen pfleget. In wohl eingerichteten Policeyen, ist dergleichen Personen gewisse Maaß und Zeit gesetzet, damit sie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauff die Waaren ohne Noth in höheren Preiß setzen mögen. Zu diesem Ende sollen in denen Städten, an den gewohnlichen Marckt-Tägen, die Hocken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Wisch gefallen, das ist, bis dasjenige deshalben öffentlich ausgesteckte Zeichen wieder weggenommen, so hiesigen Orts Vormittags um 10. Uhr geschiehet.

Hocken-Pflug, siehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen grossen hellen Stern scheinbare Kreiß genennet, der sich unsern Augen in der Lufft, bald weiß und bleich, bald dunckel, bald gefärbt wie ein Regen-Bogen vorstellet, nur daß die Ordnung der Farben bey diesen umgekehrt. Es wird derselbe von der um den lichten Cörper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefülleten Lufft, formiret, wie solches gleicher Gestalt an einen Lichte wahrzunehmen, wenn man dieses an einen eingeschlossenen, und mit starcken feuchten Dampff angefüllten Ort, z. E. in ein Brau-Haus, Bad-Stube und dergleichen bringet. Dannenhero pfleget man mit Recht aus solchen um erwehnte lichte Cörper erscheinenden Hof zu schliessen, daß bald ein stürmisches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je dunckler die Farbe des Hofes, desto mehr giebt es Regen oder Schnee; und je röther derselbe, um so viel hefftiger Wind und Sturm ist zu vermuthen; je weisser und lichter aber die Farbe, um so viel erträglicher wird auch gedachte Witterung seyn.

Hof, wird ein solches Land-Gut genennet, das aus einer einigen Haushaltung bestehet, es mag nun solches ein Frey-Gut, oder Zinß- und Dienst-Gut seyn. In solchem Verstand sagt man: Dies oder jenes Dorff hat so viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe ꝛc. Oder es heisset auch der Herrn-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, deme die andern Höfe dienen und frohnen müssen. Daher sind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder gehen, Hofe-Dienste leisten ꝛc.

Hofe-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Hofe-Drescher, suche Drescher.

Hof-Jager, ist an einem Fürstlichen Hofe, ein ansehnlicher Jagd-Bedienter, auf dessen Fleiß bey einem Jagen das meiste ankommt; wenn dergleichen zur Hirsch-Feist- oder Schwein-Hatz-Zeit von der Herrschafft anzustellen befohlen wird, pflegt dieser Hof-Jäger von dem Ober-Jägermeister an denjenigen Forst-Meister, in dessen Revier das Ausschiessen oder Abjagen vor sich gehen solle, abgefertiget zu werden, sowohl die Fürstliche Ordre an denselben zu überbringen, als der vor Einrichtung des Jagens zu wissen nöthigen Umstände und Gelegenheit sich zu erkundigen: Da muß er demnach die Situation und Dickigte, auch was vor Stell-Flügel in solcher Heide vorkommen, entweder nach seinem Augen-Maas oder besser, so ers verstehet, Geometrice genau bemercken, und in einen Riß zu Papiere bringen, in demselben auch andeuten, wo er mit dem Lauff heraus zukommen gedencke, und wohin das Wildpret seine Flucht nehmen möchte. Von alten Leuten in solchem Forst-Reviere hat er sich heimlich zu erkundigen: Ob des Winters auch Futter, Heu oder Stroh vor das Wildpret gegeben werde? Ob dasselbige Ruh und Nahrung bekomme. Ob zur Herbst-Zeit vor die Sauen Kirr-Plätze angerichtet, und ob Qvellen, Wasser, Brudel, Suhlen, Saltz-Lecken, Heu-Scheunen und Heu-Rauffen in gutem Stande erhalten werden? Er muß zu Pferde bereiten, oder zu Fuß abschreiten, wie viel Fuder Zeug ohngefähr anfänglich einzustellen nöthig seyn möchten, um solches gehörigen Orts ausführlich zu melden: Bey solcher Untersuchung muß er sowohl mit dem Forst-Meister selbigen Reviers, als auch dessen unterhabenden Förstern ausführliche Abrede nehmen, am allersichersten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den Ort und Stelle selbst mit ihnen in Augenschein nehmen, sich darbey erkundigen: Ob auf ihrem Revier Gelegenheit vorhanden, ein Jagen zu machen; auch was und wie viel Wildpret in solchem Revier seyn möchte, sich von ihnen schrifftlich geben lassen; nicht weniger Erkundigung einziehen: Wo und an welcher Gegend zum ersten das Jagen zu fassen oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauff-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum gantzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Qvartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Eckern zur Kirrung vorhanden, und ob sie lange gekirret? Wie viel sie Kirr-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret offt sehr geschossen oder gehetzet worden sey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr seyn. Bey hierauf erfolgender Bewerckstelligung eines Jagens muß er auf iedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch

möglich mit guten Worten unterrichten und anweisen, nicht über sie fluchen und poltern, noch sich seiner Gewalt mißbrauchen, sondern gedencken, daß er selbst ein Diener, und von allem, was er thue, GOtt und seiner Herrschafft Rechenschafft zu geben schuldig sey. Was etwan noch eines Hof-Meisters oder Meyers, zumahl eines solchen, der unmittelbar unter seiner Herrschafft stehet, und die völlige Verwaltung eines Land-Gutes oder Vorwercks hat, Gebühr und Amt beym Einführen, Dreschen und Verwahrung des Getraides, bey Beobachtung der Fischereyen und in andern Stücken seyn möchte, kan oben bey dem Wort Haushalter mit mehrern nachgesehen, und das nöthige daraus abgenommen werden.

Hof-Meisterin, Meyerin, Hof-Meyerin, Käse-Mutter, ist das Haupt der Mägde auf einem Land-Gute, Meyerey oder Vorwercke, woran in einer Haushaltung sehr viel gelegen ist: Denn gleichwie die Knechte eines ernsthafften, getreuen und verständigen Meyers oder Hof-Meisters, der sie täglich zur Arbeit anweise, und dabey im Zaum halte, bedürffen; also sind auch die Mägde, absonderlich bey weitläufftigen Haushaltungen, einer verständigen, hertzhafften und ernstlichen Haus-Mutter oder Hof-Meisterin zum höchsten benöthiget, welche stättigst auf der Mägde Thun und Lassen genaue Obsicht haben, und dieselbe täglich zur gebührenden Hand-Arbeit antreiben soll und muß. Diese Hof-Meisterin nun soll zuförderst GOtt fürchten, und denn ihrem Manne in allen billigen Dingen gehorsam seyn; sich hiernächst eines frommen, erbarn und tugendsamen Lebens und Wandels befleißigen; räthlich, thätlich, sparsam, sorgfältig, emsig, sittsam, friedlich und verträglich erweisen, nicht viel ausschweiffen, oder unnöthig herum lauffen, sondern das ihrige fleißig abwarten, und Schnecken-Art an sich haben, das ist, entweder fleißig daheim- und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich tragen. Sie soll gegen ihre Kinder und Gesinde nicht zu fromm oder gelind, auch nicht allzuraschund böß seyn, aber doch nach Gestalt der Sachen, gütig und freundlich, hingegen auch, wo es vonnöthen, sich scharff und ernsthafftig zu erzeigen wissen, doch daß sie nicht hader- und zancksüchtig, murrisch, stutzig, eigensinnig, noch geschwätzig und waschhafftig, vielweniger, träge, faul und untreu sey. Im Hof, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kammern und Boden, soll sie alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man sonsten vor Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat, an seinen achörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit man ein iedes, so man es bedarff, finden und an der Hand haben könne, und sie es auch selbst zu reichen, und zu weisen wisse. Ihre Kinder soll sie zuförderst zum Gebet, und dann zur Arbeit antreiben, überhaupt aber dieselben in guter Zucht halten, und ihnen nichts unerbares oder lästerliches, weder in Worten noch Wercken gestatten, dahero ihnen in aller Zucht und Schamhafftigkeit, mit einem guten Exempel vorleuchten. Alles ihr Haus-Gesinde soll sie, mit zuthun ihres Mannes, unter einander einig erhalten, und ja nicht dulten, daß sich dieselben mit einander zancken und beissen, noch Neid und Haß gegen einander tragen, hingegen aber auch sich nicht zu gemeine machen, dahero muß sie ihren Mägden bisweilen zu Nachts nachschleichen, die Kammern visitiren, und sehen, ob sich nicht etwan eine verirret, oder einen ungleichen Schlaf-Gesellen bekommen habe. Sie soll fleißige Aufsicht haben, daß die Mägde ihre Feld- Garten- und Haus-Arbeiten recht verrichten; daß sie nichts verschleppen und veruntreuen, daß dem Vieh sein Recht geschehe, und dasselbe fleißig gewartet und gefüttert werde, daß die Mägde in den Ställen, und wo sonsten Heu und Stroh sich befindet, mit dem Licht behutsam umgehen, und lieber allewege selbsten dabey zugegen, und möglichsten Fleisses dafür seyn, daß nichts verwahrloset, und sonsten zerbrochen und verderbet werde. Sie soll demnach des Morgens am ersten auf seyn, und des Nachts zuletzt schlaffen gehen, die Arbeit zum ersten angreiffen, und am letzten davon weichen; das Feuer zu Nachts selbst bewahren, oder wenigstens ehe sie zu Bette gehet, darzu sehen; die Hausthüren und andere verwahrliche Sachen fleißig besichtigen, ob iedes an seinem Orte recht verwahret und verschlossen sey. Ferner will der Hofmeisterin obliegen und gebühren, daß sie allezeit selbst bey dem Küh-Melcken sey, Milch und Rahm oder Sahne fleißig bewahre und verschliesse, reine Geschirr halte, gute Butter und Käse mache, und ohne Vorbewust und Geheiß der Herrschafft oder des Verwalters im geringsten nichts hinweg gebe, noch davon entfremden lasse. Sie soll zum öfftern beym Grasen, iederzeit aber bey der Weitzen-Schreppe selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, sondern auch im Weitzen nicht zu tieff und also zu Schaden geschrepffet werde. Sie sollen nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als: Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige aber der Herrschafft in die Küche geliefert oder verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut-Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zehlen, damit sie, wenn etwas verlohren dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey Mägden (nachdem nemlich des Gesindes viel ist)

iſt) das Backen mit verſtehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brod gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder muthwilliger weiſe umgebracht werde. Hingegen ſoll ſie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich iſt, die Speiſung des Geſindes verpachtet wäre, dem Geſinde an ihrer ordentlichen Zugehörung nichts abbrechen, und ſolches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley Untreu und Partiterey veranlaſſen. Was an dem der Hofmeiſterin, bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geſchirr, wie auch an Milch-Aſchen, Milch-Töpffen, Krügen und Schüſſeln, Milch- und Butter-Faſſen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Miſt-Haacken, Miſt-Gabeln, Harcken oder Rechen-Sprau-Trag- und andern Körben, Keſſeln, Schlüſſeln und andern mehr (worüber ſie ſowohl als die Herrſchafft ein ordentliches Inventarium haben ſolle) muthwilliger Weiſe verwahrloſet, zerbrochen oder verlohren worden, ſolches ſoll ſie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu erſetzen ſchuldig und gehalten ſeyn; ſie bleibet aber mit der Wieder-Erſtattung desjenigen billig verſchonet, was ſich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und deſſen ihr keine Schuld beygemeſſen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich iſt auch einer verſtändigen Hofmeiſterin oder Meyerin ſehr nützlich und wohl anſtändig, wenn ſie ſich auf die Vieh-Artzney wohl verſtehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Geflügel hülfflichen Rath und Mittel verſchaffen möge. Hat ſie über dieſes noch eine bewährte Erfahrenheit in der Haus-Artzney, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Kranckheit zuſtöſſet, oder ſonſt ein Unfall begegnet, zu rathen und zu helffen, ſo iſt es um ſo viel deſto beſſer. Summa eine Hofmeiſterin, Meyerin, Haus- oder Käſe-Mutter, ſoll der Eigenthums-Frauen Statt und Stelle, ſowohl in dem Vieh-Hof, als in Küchen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und ſpat fleißig auf das Geſinde und Vieh ſehen, in allen Dingen möglichſt Nutzen und Frommen ſchaffen, und ſolche befördern, Schaden und Verluſt aber treulichſt abwenden helffen.

Hofräithe, wird auf einem wohl angebauten Herren-Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollſtändigen Land-Wirthſchafft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeiſterey, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuſer u. ſ. f. nicht nur in guter Ordnung diſponirt zu finden, ſondern es muß auch ein iedes derſelben insbeſondere nach der Abſicht ſeines Gebrauchs in einer bequemen Lage anzutreffen ſeyn. Dieſemnach gehören zunechſt der Hofmeiſterey die Küh- und Pferde-Ställe; die Scheuren ſollen dagegen von Herrn-Hauſe, ſo weit als nur möglich entfernet, und die Einfahrt des Hofes in Gegentheil, nahe gelegen ſeyn; Schweine-Ställe erfordern wegen ihres üblen Geruchs einen abgeſonderten Platz, und um der vielen Gauche willen, einen ſtarcken Abzug u. ſ. f. Ein mehrers hiervon kan bey den Furtenbach, Böcklern, *Florino*, und in L. L. Sturms vollſtändigen Anweiſung zu Land-Wohnungen und Meyereyen, nachgeſchlagen werden.

Hof-Speiß, ſiehe Muß-Theil.

Hohe Jagd, ſuche Jagd.

Hohe Netze ſind eine alſo genannte Art Vogel-Netze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere groſſe Vogel gebrauchet werden, und vierzig bis funffzig Ellen lang, und zwölff, funffzehen und mehr Ellen hoch geſtricket ſind; Man pflegt ſie am Strick-Stock weiter, als das Hüner- und Wachtel-Geleiter zu ſtricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man ſie leichtlich zuſammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß ſich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo ſie weiden, muß man zwey oder drey Morgen und Abende darauf ſpendiren, und ſie verhoren, um welche Zeit ſie ſich frühe von der Weid, und um welche ſie ſich Abends wieder auf die Weide begeben, das iſt, ihren Fall und Wieder-Fall, den ſie natürlicher Weiſe, unaufgetrieben und ungeſprenget für ſich nehmen, wohl auskundſchafften und beobachten; wenn man dieſes weiß, wird dieſes hohe oder Hoch-Netze, entweder im freyen Feld an hohe ſtarcke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume alſo angebunden und der Fall erwartet. Kommt nun ein gantzes Volck Rebhühner nahe bey einander geflogen, in Meinung auf ihre Weide ſich zu begeben, und prellen in das darzwiſchen geſtellte Hoch-Netze an, ſo fallen ſie mit einander in den untern Buſen des Netzes hinab, da ſie denn ausgenommen, und das Netze wieder geſtellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meiſtentheils alle darein, doch begiebt ſichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Darum muß der Weydemann ſehr nah dabey ſelb ander oder ſelb dritte verborgen liegen, damit er geſchwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe ſie ſich wieder loßmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieſes allein in dunckler Demmerung der Tag- und Nacht-Scheidung geſchehen, ſonſt wird nichts in die Netze fallen. Mit dieſen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn ſie vom Holtz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holtz fallen, öffters bekomen.

Hohe Tücher, ſiehe Tücher.

Hohl-Beere, ſuche Himbeere.

Hohl nädeln, heiſſet bey den Nähderinnen eine gewiſſe Art von kleiner löchricher Nahd, wo nemlich in einem weiſſen Tuche, es ſey Neſſeltuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp-Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer langen und gleichen Faden rechten Linie geſtochen wird. Zu dieſem Ende pfleget die Nähderinn nachdem die Löchlein klein oder groß werden ſollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl-Taube, iſt eine Art wilder Tauben, welche viel kleiner als die gemeine Haus-Tauben, von Farbe aber ſchwärtzlich blau ſind. Sie haben rauhe und rothe Füſſe, auch einen weißlichten Schnabel, der um die Naſen-Löcher etwas Purpur-Farb iſt; der Hals hat forneu und

an den Neben-Seiten eines theils Purpur-Farbe, andern theils grünlichte Federn, welche schön glänzen, ie nachdem dieselbe auf die Seite gegen den Tag gehalten werden, hinten am Halse aber blicket etwas Purpur-farbes hervor. Die vier längsten Schwing-Federn, sind schwartz mit etwas roth vermischt, die kleinsten sind Aschen-Farb, wie auch die mittelsten, welche aber zu äusserst schwartz, und die letzten Federn gegen den Rücken zu, lichtroth aussehen; sie heulen geschwinder, als die Ringel-Tauben, und nisten, wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, allwo sie ihre Junge, aber niemahls mehr als zwey und gemeiniglich Taubert und Täubin ausbringen. Es ist ihnen mit Garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in Höltzern befindlichen Plätzen bey denen Tränckten, welche man hierzu bereitet, da sie in einer Hütten, wie auf dem Heerde, gerucket werden können.

Hohl-Wurtz, siehe Erdrauch.

Hoie, suche Ramme.

Holder, siehe Hollunder.

Holippen, sind ein gewisses dünnes zusammen gerolltes Gebackens, welches von Milch, Mehl und Eyern, entweder mit Zimmet und Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eisern Instrument, das Holippen-Eisen genannt, (welches man, gleich einer Zange aufmachen und zudrücken kan) gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender Gestalt: Man rühret in ein halb Nössel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer daran, und qvirlt es gantz klar, schüttet alsdenn um sechs Pfennige gestossenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet auf einem Forgir-Loch mit hartem Holtze Feuer an, leget das Eisen darüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander, und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so giesset man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlicht werde. Hernach machet man das Eisen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebackene auf eine Schüssel, und verfertiget derer, so viel, als man nöthig hat. Wenn man sie ohne Zimmet und Zucker haben will, lässet man diese zwey Stücken nur davon. Wollten etwa die Holippen nicht mürbe genug seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eß-Löffel voll geschmeltzte Butter lauffen, und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holländisch Bändgen, ist ein weiß gantz schmal und dicht gewebtes gemustert Streiffgin, womit das Frauen Volck alles dasjenige, welches sie nicht gerne nehen stepven oder hohlfeldeln wollen, z. E. die Bändgen an den Hembden, Schürtzen u. s. f. etliche mahl zu besetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweise verkaufft.

Hollauch, siehe Lauch.

Hollen-Zopff, ist eine Art Mooses, welches mehrentheils in denen Wasser-Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurtzel hat, woraus lange und dünne Fäserlein schiessen, die wie ein Haar-Zopff aussehen, daher er auch diesen Nahmen mag bekommen haben.

Holder, Holler, Hollunder, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Busch-Holtz, wächset aber auch öffters so dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holtz und wenig Marck, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holtz und viel weisses Marck haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schaalen, davon die erste grün, die andere aber so gleich auf dem Holtze sitzet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibes-Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etliche mahl nach einander übergeleget wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt, und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und saltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig, am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giffiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüthen bestehen aus kleinen weissen u. starckriechenden Rösgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem dunckelrothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt so wohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit, sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Bolzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand-Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder

aber

aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Eßig und Oel angemacht, statt eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Würckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knörrlein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Eßig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Eßig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüth-Kronen in die Qvarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teich ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch allerley gute Haus-Artzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder September reiff sind, pflegen gute Haus-Wirthinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibicken-Mus genennet wird, daraus zu sieden; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriack und beste Artzeney wider den Gifft und allerley Kranckheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit trefflichen Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweiß-treibendes Mittel, und äusserlich zur Kühlung und Linderung der Hitze sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Safft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit solchem Safft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Qventlein davon mit so viel Muscaten-Oel eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Wintzer, oder Weinhäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestättiget. Von diesem so genannten schwartzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der

Rothe Hollunder, sonst auch **Wald-Holder**, **Berg-Holder**, **Trauben-** oder **Hirsch-Holder** genannt, welcher in gebürgigen Wildnissen, in denen Tannen-Höltzern, sonderlich aber im Schwartz-Wald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Meißnischen Gebürgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächset. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein mercklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolden- oder Kronenweise, sondern traublicht, die Blüthe weißgelb, und die Beere, wenn sie reiff sind, gantz lichtroth in Gestalt einer Wein-Traube beysammen stehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothen-Ruhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Hasel-Hüner und andere Wald-Vogel, suchen ihre Nahrung so wohl an diesen rothen, als an denen schwartzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gefressen, daher auch der Nahme Hirsch-Holder rühret. Wohin dieser Strauch aus dem Walde versetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbsten gar leicht von der Brut. Der

Hollunder mit ausgeschnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwartzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich; die Blätter aber sind gantz anders gestaltet, tieff, ungleich und seltsam ausgeschnitten. Dieser wird gleichfalls von der Wurtzel-Brut vermehret. Der

Hollunder- oder Holder-Rosen-Baum, Rosen-Holder, Schnee-Ballen, Wasser-Flieder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steiget, doch kan er auch durch fleissiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschen-Farb, und eines widerlichen Geruchs, des Holtzes ist wenig daran, aber viel weisses Marck darinnen. Die Blätter sind gespaltet und zerkerbt, wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zuweilen licht Schwefelgelb, und dergestalt Kugel-rund zusammen gesetzet, daß es von Fernen scheinet, als ob der Strauch mit lauter Schnee-Ballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fortpflantzung durch die Wurtzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewissert ist, daß die jungen Schößlinge in das Neben-Erdreich mit Wurtzeln eingeschlagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattichte Oerter, und pflegt man ihn gerne an die Winckel der Gärten zu pflantzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüthe zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbst noch einmahl zu blühen. Nicht weniger so man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannen-Reisig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der

Spanische Flieder oder Hollunder, ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der iedoch zu keiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibet. Das Holtz ist weich und voller Marck, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreiß zerkerbt, und dem Laube des Birn-Baums nicht ungleich, stehen paarweiß, und sind eines scharffen, doch dabey annehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beysammen stehen, sind vierblätterig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können gantze Gänge und Geländer ausgesetzet, und dasselbe sowohl durch die Wurtzel Schößlinge, als durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet werden; hierzu giebt

Gerichten, welchem die Aufsicht über dieselben anvertrauet ist, und zum Unterschied eines Fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird.

Holtz-Gerecht, ist ein Forst-Terminus, und heisset so viel als Holtzverständig. Von einen Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Höltzer abtreibe und verkaufe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und taxire; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in guten Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Gehöltzes Schaden geziemend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernechst fertig Schreiben und Rechnen können, auch von Rechtswegen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Gräserey, siehe Gräserey.

Holtz-Hase, suche Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Förster, dessen Forst-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krähe, siehe Specht.

Holtz-Laub, siehe Laub.

Holtz-Laus ist ein fremdes Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt. Siehe hievon Natur-Lexicon.

Holtz-Maas, ist ein gewisses Maas oder Höhe und Weite, wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Claffter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vielen Orten die Scheite in Malter zu setzen, welches Holtz-Maas von verschiedener Höhe und Weite, und immer an einem Orte grösser oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine Elle hoch und drey Ellen weit ist. Weil aber iedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlägern gesetzet wird, in der Höhe einen Zusatz bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Clafftern, da man bey ieder Claffter nur einen Zusatz brauchet, und so ists auch mit denen Unterlagen beschaffen, daß man bey einer ordentlich gesetzten Claffter Holtz nur eine, bey einer in Malter eingetheilten Claffter aber drey Unterlagen haben muß: Daß diesemnach vor eine Herrschafft oder einen Hauswirth, der Holtzungen bey seinem Gute hat, besser und verträglicher ist, die geschlagenen Scheite, nach dem Claffter-Maase setzen zu lassen, als das Malter zum Holtz-Maas zu gebrauchen.

Holtz-Mangolt, siehe Mangolt.

Holtz-Marckt, wo in einem Amt oder Herrschafft viele Heyden und Wälder sind, und manchmahl die jährlichen Einkünffte meistens von Holtz-Geldern bestehen, pfleget des Jahres zu gewissen Zeiten Holtz-Marckt gehalten, und Holtz verkauffet zu werden. Gemeiniglich geschiehet solches zweymahl: Das erste mahl im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl im Herbst um Michaelis. Zu welchem Ende auf Verordnung des Forst-Amts ein gewisser Tag zum Holtz-Marckte publiciret, und an solchen das Holtz nach dem vorgeschriebenen Tax verkauffet, die Bäume nach Begehren angewiesen, und mit einem Holtz-Zeichen oder Wald-Eisen geschlagen und bezeichnet, das Geld an die Kammer versiegelt überschicket, und die von denen Forst-Beamten geführte und unterschriebene Holtz-Rechnung mit beygeleget, das Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Proportion unter die Förster ausgetheilet wird. Die verkauffte und angewiesenen Stämme oder Bäume sollen iedesmahl an solchen Oertern stehen und ausgesuchet werden, wo bey deren Fällung nicht ander junges Holtz von denenselben beschädiget, der Wiederwachs nicht verdorben, noch des Wildprets Behältnisse oder deren Wechsel verhindert wird: Massen sodenn nicht allein bey solchem gefällten Holtz sowohl durch die abgeschlagenen Späne, angelegtes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute, als auch in Abführung des Holtzes mit Niederschleiffung durch die Wagen-Räder das junge Holtz verwüstet, sondern auch durch den dabey zu Schulden kommenden Tumult mit Klappen und Hauen, Geprassel der fallenden Bäume, Geschrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild aus seinem gewöhnlichen Stand und gehabten Wechsel scheu gemachet, verjaget, und also daselbst verheeret und verstöhret wird.

Holtz-Mist, Wald-Mist wird das in denen Wäldern von den Bäumen abgefallene Laub und Gereisicht genennet, welches von denen armen Land-Leuten, die da Mangel an Stroh und Futterdung haben, mit Rechen zusammen auf Hauffen gebracht, heimgeführet, und sowohl in den Ställen mit unter- als auch in ihre Mist-Stätten zur andern Stalldung eingestreuet wird. Dieses haben zwar einige vor eine dem Holtz-Grund sehr nützliche und verträgliche Sache gehalten, weil derselbe solcher Gestalt sauber abgeräumet würde, und dadurch das junge Holtz besser Raum zu wachsen bekomme. Aber die Erfahrung bezeuget das Widerspiel, auch die Vernunfft selbsten giebt es, daß hierdurch von den Wurtzeln der Bäume eine ersprießliche Düngung, und in der schneidenden Winter-Kälte ihre warme Decke weggenommen werde. Denen armen Leuten aber doch diese ihre äusserste Zuflucht, bey sich ereignenden Mangel des Unterstreuens nicht gar zu benehmen und zu schmälern; könte zwar denenselben an etlichen Oertern in denen Wäldern dem Holtz-Mist zusammen zu bringen und wegzuführen, allein mit dieser Bedingung zugelassen werden, daß sie sich erstlich nicht gelüsten lassen, mit scharffen engen, eisernen Rechen dieses vorzunehmen, durch welche öffters im Zusammenziehen die junge Bäumlein samt den Wurtzeln ausgerissen werden, sondern es mit

weit-

weit-zähnichten stumpffen höltzernen Rechen verrichten; fürs andere, daß sie nicht allen Holtz-Mist von der Erden hinweg nehmen, sondern nur obenher abräumen, und das unterste denen jungen Gewächsen und Wurtzeln der Bäume zur warmen Decke überlassen.

Holtz-Muschel oder wilder Sperling, siehe Sperling.

Holtz-Register, ist ein nach denen Gehauen eingetheiltes Verzeichniß, worinnen, was alljährlich geholtzet worden, und sonst vor Nutzung aus denen Waldungen gefallen, zur künfftig-dienlichen Nachricht angemercket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holtz-Register I. die Beschreibung aller und ieder Höltzer, Brahnen und Gewiehrichte, sowohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anstossenden Stücken, ob sie Feld-Holtz oder Wiesen seyn, und wem sie gehören. II. Die besondere Eintheilung dieser Geholtze in ihre ordentliche Gehauiate. Bey iedem Gehau ist in specie anzumercken: 1) Der Nahme des gantzen Holtzes, die Numer des Gehaues und der Inhalt desselben. 2) Die Haupt-Bäume, so an Eichen, Aspen und andern zu Bau- und Gewerck-Holtz gefället worden. 3) Wie viel Clafftern Brenn-Holtz von ieglicher Sorte geschlagen worden? 4) Wie viel man, von denen um den dritten Theil oder auch um die Helffte ausgerotteten Stocken, Clafftern Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Böttger-Holtz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum gegeben? Wie viel Hauffen oder Schocke, und was, wenn man solche verkaufft, daraus gelöset worden? 7) Wer die Scheit-Schläger gewesen, und was sie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schocke Reiß-Holtz? 9) Reiff-Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ingleichen 11) wie viel Schock Dorn-Bündel zum Verzäunen man bekommen? 12) Was vor Schirr-Holtz gehackt und dem Schirrmeister geliefert worden? 13) Wie viel Laß-Reiser bey diesem Gehau stehen geblieben? 14) Wie viel Schocke oder Hauffen zur Frohne, und wie viel ums Lohn, auch von wem solche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holtz-Gräserey vermiethet, und was vor Grase-Zinß, oder wie viel Grase-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obst man erhalten? Wie viel Scheffel an Eicheln und Buch-Eckern von denen um die Helffte lesenden Leuten geliefert, oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Mast geschlagenen Schweinen vor Mast- oder Fehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden geköppt, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo diese wieder gesteckt worden? 19) Was bey den Weiden-Köppen vor Frohne geschehen, und was verlohnt worden ꝛc.

Zu Holtz richten, heisset nach Weydmännischer Redens-Art einen Hirsch oder Thier mit dem Leit-Hund im Holtze aufsuchen.

Zu Holtz schiessen heisset, wenn einer ein Wildpret schiesset und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, und von Maden gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder Wald-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Versorgung der Küchen erforderliche Reiß-Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vordere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein bequemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesen letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Ubelstand auch noch viel Zeit vergeblich versplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten sowohl einzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Hauswesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkauffen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungeziefer in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopff und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmen gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit gehet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken.

Holunder, siehe Hollunder.

Holwurtz, suche Erdrauch.

Honig, ist der süsse und angenehme Safft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflantzen ziehen und saugen, in einem

rig zu pflantzen, zu warten und zu pflegen, daß er durch seinen gedeylichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe, die darauf gewendete Bemühung mit guten Nutzen belohne. Es erfordert demnach zuforderst der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darbey lucker und geil seyn, und ein schwartzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten einen Neubruch, das ist, ein solches Stücke Land, welches gar niemahls angebauet gewesen, oder aber ein Stücke Feld, so eine lange Zeit ungebauet und brach gelassen worden, so muß man solches zuvor im Herbst wohl umhacken oder ackern, und diese Arbeit im Frühling noch einmahl vornehmen; nimmt man aber einen schon vorhero wohlgebaueten Acker darzu, so läst man die erstgemeldte Arbeit im Herbste unterwegens, und richtet den Platz erst im Früh-Jahr zum Hopffen an. Hierauf macht man Gruben, eine iegliche ohngefähr fünff Viertel-Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfftehalb oder auch fünff Schuh von einander, dünget solche mit Schweine-Mist, und leget sodenn die junge Fächser oder Hopffen-Wurtzeln einer Spannen lang, mit über sich stehenden Augen oder Knöpffen, und zwar an der Zahl, drey vier bis sechs darein, nachdem sie nemlich starck oder geringe sind, damit wenn etwan eines oder das andere dahinten bliebe, doch die übrige ausschlagen mögen. Wenn denn die Fächser in die Gruben gelegt, und selbige mit dem aus den Gruben gestochenen Erdreich wieder zugedecket worden, so pfleget man gemeiniglich zu ieder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu stecken, damit man wisse, wo der Hopffen liege; da denn derselbige bereits das erste Jahr etwan anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächset, und zuweilen träget, welches aber nicht allezeit, und auch nicht in grosser Menge geschiehet, bis er in dem Grund recht eingewurtzelt ist. Es geschiehet aber solche Pflantz- und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man solche im Frühling mit demjenigen Hopffen, der grosse Dolden oder Häupter hat, im Herbste aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein versehen ist, vorzunehmen, wiewohl man den Hopffen an manchen Orten ohne Unterscheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurtz vor- oder auch im Junio nach Pfingsten im alten Monden behackt und bewallet (das ist, mit Erden beschüttet) man solchen eingelegten Hopffen zum erstenmahl, damit er wohl bewurtzele und aufwachse, läst ihn also liegen, bis auf die Fasten, da er, wie der alte Hopffen, (wiewohl zum erstenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem sonst die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach ist, beschnitten, auch behacket und befüllet, oder beworffen wird. So bald solches geschehen, muß man etwan in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden die Stangen darzu stecken, und die Schößlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Reben in die Höhe steigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Rancken gebunden werden. Die Stangen aber sollen ziemlich dick und starck seyn, obgleich derselben eine geringere Anzahl vorhanden, so daß sie deswegen desto weiter auseinander gestecket werden müssen, allermassen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird, sondern die Dolden werden nur desto grosser, und der Hopffen ergiebiger, wenn der Stangen weniger sind, indem er besser Raum zu wachsen hat. Wenn also der Hopffen bis auf die Helffte der Stangen gewachsen, muß er wieder, wie vorhero geheffter, und also demselben fortgeholffen werden; ie geiler aber der Hopffen antreibet, ie stärcker und höher sollen die Stangen seyn, angesehen er sonst nicht so gut blühen kan, daran doch am meisten gelegen ist. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlassen, sondern dasselbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die obern daran stehen lassen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit besonderer Behutsamkeit geschehen, damit die Fächser und Wurtzeln nicht verletzet werden. Die erste Hacke wird vorgenommen, nach Beschaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geschiehet, wenn die Reben gewachsen, und zum zweytenmahl an die Stangen gebunden worden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopffen angeflogen und zu blühen anfänget. Nach solchen muß man das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurtzel wegschneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausjäten, damit dem Hopffen weder die Krafft noch der Sonnen-Schein benommen, und derselbe dadurch ruiniret werden möge, daher pflegt man auch, ausser den Hopffen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen würde; so müssen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Neben- und Wasser-Zweige fleißig weggeschnitten werden, damit selbige denen Reben nicht den Safft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüthe, welche sich um Jacobi hervor thut, kan der Hopffen am allererstẽ durch den Mehlthau, als seinen ärgsten Feind, gantz unbrauchbar und zu nichte gemachet werden, es soll aber solches nicht so leichtlich geschehen, wenn der Hopffen mit guten Schweine-Mist gedünget wird, welche Düngung man fast alle drey Jahr im October, da der Hopffen wieder gedecket ist, wiederholen, und den Schweine-Mist um, und oben auf die Gruben legen soll, damit er den Winter über unter dem Schnee sich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopffen reif, welches gar leicht an dem starcken und in den Kopff steigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pfleat, abzunehmen ist, soll er, wo möglich, bey schönem und trockenen Wetter, ehe sich die Häupter aufschliessen und den Saamen fallen lassen, oder auch dieselben schwartz werden, abgenommen, und etwan eine Elle hoch über dem Stock abgeschnitten, hernach die Stangen, samt dem daran befindlichen Hopffen, aus der Erde gezogen, und solcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Bürde oder Fuder machen, und

nach Hause schaffen kan; wenn aber, wie offt geschiehet, die Wipffel oben zusammen gewachsen, und sich mit einander verwirren, alsdenn müssen dieselben Stangen zugleich aufgehaben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden. Zu Hause wird er entweder auf eine Tenne, oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen geleget; doch darff man ihn nicht lange also über einen Hauffen liegen lassen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; sondern man soll denselben durch das Gesinde oder besondere Hopffen-Pflücker fein bald von den Reben abpflücken lassen. Da aber etliche wegen darzwischen fallender Verhinderniss nicht sobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen sie zwar denselben also in dem Hauffen umrühren oder umwenden zu lassen, so aber gantz nicht dienlich, weilen sich das Hopffen-Mehl, so doch das beste an demselben, dadurch gar sehr ausrühret; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbst sobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indessen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeschnitten, und also etwan noch ein vierzehen Tage im Felde gelassen wird: Denn davon gleicher gestalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwischen kommende starcken Winde das Hopffen-Mehl ebener massen starck ausstäuben, oder auswehen. Aus gleichmäßiger Ursache, muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, das der Hopffen nicht zu sehr gerühret und geschüttelt, und nur die Häupter allein abgepflücket werden. Nach dem Abpflücken muß man selbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, iedoch nicht gar zu dicke, sondern nur etwann einer qveren Hand hoch, auf einander schütten, und also bey vierzehen Tagen liegen lassen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dämpffen, schimmlicht werden und ersticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun, und damit er nicht verrieche, und seine Krafft verliere, mit Tüchern zudecken, oder aber, wenn dessen viel in eine sonderbare Hopffen-Kammer aufschütten und dichte zusammen thun, oder auch in grossen Fässern, wie auch so genannten Hopffen-Kasten wohl eingedruckt, nach eines ieden Haus-Wirths Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten aber, ist hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden behackt, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und solcher Gestalt über Winter, bis wieder auf die künfftige Fasten liegen gelassen, die ausgezogene Stangen aber, über einen Hauffen zusammen geschlichtet werden. Mit dem Hopffen Nutzen hat es insgemein diese Bewandnis, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denselben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu lassen, ins künfftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil ist; und mag im Gegentheil derjenige, der ihn alsobald verstossen, und noch wohl um ein geringes hingeben muß, sich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht selbst verrichtet, sondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen-Berg, Hopffen-Garten, ist ein gemeiniglich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derselbe angelegt und tractiret werden müsse, ist kurtz vorhero bey den Hopffen-Bau angeführet worden.

Hopffen-Kammer, ist eines von den nöthigsten Stücken eines Brau-Hauses, worinnen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahret wird. Es muß dieselbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und an dem Hopffen Schaden und Nachtheil verursachen köne. Oder man richtet an statt dieser an dergl. Orte einen Hopffen-Kasten an, der folgender Gestalt bequem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV. Fig 7. einen hohen, geraumen und nach erfordernden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kastens sehr genau und scharff passend zugerichtet, zu oberst hingegen an den Enden mit Hand-Haben versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhafften festen Säulgen und die beyden schmahlen Seiten seyn, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürtzer als die langen Seiten, auch darzu gleichwie der Deckel dergestalt beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seiten-Wänden gantz gedrange hin und her schieben lassen, ingleichen können diese zum Uberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an Boden gehenden viereckigen Schub-Thürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopffen angefüllet und wohl eingedruckt voll, kan man solchen darinnen, vermittelst des Deckels nicht nur in diesen derben guten Stande erhalten, sondern auch auf bedürffenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgeschoben, so viel als dessen nöthig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich mercklicher Raum leer gemacht, so schiebet man nur die Seite mit den gedachten Thürlein weiter hinein, und drücket sie vermittelst ein paar Steifflein Holtz, die man an die Ecken des Kastens, und an erwehnte bewegliche Seite starck anstemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopffen, den Deckel aber schiebet man um so viel weiter als die gedachte Seite hinein gerücket worden, so kan bey erster Bedürffnis von den verwahrten Hopffen gar bequem eine Parthey wieder heraus genommen, und damit so lange auf beschriebene Art fortgefahren werden, bis der sämtliche Hopffen verthan. Wolte man nun, ehe der Kasten gantz geleeret, solchen gerne wieder mit neuen Hopffen anfüllen, darff man nur die hinein geschobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit den Deckel achtung verwahren, dargegen aber bey nähesten Gebrauch die andere kurtze Seiten-Wand eröffnen und auf gleiche Weise mit dieser verfahren, wie mit der vorhergehenden, so kan ein sorgfältiger Haus-Wirth immer einen guten

wahret, auch in iedem Ecke desselben an einem Pfahl grüne Aeste gesetzt seyn, darauf er und seine Cammeraden ruhen können.

Hosche, nennet man einen von Bretern zusammen geschlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tieffe geführet wird, um dadurch Getraide oder dergleichen von selbst hinab lauffen zu lassen, wie man sich dessen z. E. auf dem Maltz-Boden, bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Weich-Bottich lauffen lässet, sondern auch das gemachte Maltz auf diese Art in die Netz-Kammer bringet.

Hose, Butter-Hose, ist ein langes von weissem und weichen Holtz zusammen getriebenes Fäßlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollzulegen, und solche also zu Marckte zu tragen pflegen. Daher Hosen-Butter diejenige Butter heisset, so man in erst erwehnte höltzerne Fäßlein oder Hosen (Butter-Hosen) einzudrücken pfleget. Sie werden in gantze und halbe Hosen getheilet.

Hott und Wiste, sind die beyden kräfftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute ihrem Zug-Vieh, wenn sie in währender Arbeit oder Fahren etwan austreten wollen, oder wenn solche auf die Seite gehen sollen, zuruffen, da sie denn auf das Wort Hott von der lincken zur rechten Hand, und wenn Wiste oder Schwude geruffen wird, von der rechten zur lincken gehen müssen.

Hoy, siehe Rammel.

Hube, Hufe, ist ein gewisses Feld-Maas, welches sowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Marck Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergestalt unterschieden ist, daß mancher Orten zwölff, anderswo funffzehen oder achtzehen, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwantzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Hufe ausmachen. An etlichen Orten wird unter dem Wort Hube so viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeinde-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit, verstanden, als einen Bauern zu ernähren genug und nöthig ist, welches man auf dreyßig Acker, oder wie mans in Oesterreich nennet, Bisänge, zu rechnen pfleget. Eine Haupt-Hube begreifft ein gantzes vollständiges Bauer-Gut, und die dergleichen besitzen, nennet man Haupt-Hübner oder Hüffner; eine Stück-Hube aber ist nur ein Theil von einer gantzen oder Haupt-Hube, deren Besitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Ausser diesen werden auch die Hufen unterschieden in Ritter-Hufen, welche, die Lehens-Pflichten ausgenommen, von allen Beschwerungen frey sind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Krieges-Steuren, Herren-Gefalle, Frohn-Dienste, Gülten, Erb-Zinsen, Hufen-Gelder, und dergleichen hafften. In Pommern giebt es viererley Hufen, nemlich Haacken-Hufen, Land- oder Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Hener-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehen Morgen; eine Land- oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe bestehet aus drey Haacken-Hufen [illegible] fünffzehen fünff und viertzig Morgen, und eins Heger-Hufe hält sechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucker, siehe Hocker.

Hucker-Scheite, heissen die Köhler die kurtzen Scheite, welche sie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn sie gestücket worden, unten auf der Stätte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können, siehe Kohle.

Huf oder Huff, heisset das erste Stück, so von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertheil eines Rindes gehacket wird, und sich unten am Schoos anfänget.

Huf, Huff, ist der äusserste hornichte Theil an eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eisen genagelt werden. Gute Hüfe sind ein edles Stücke an einem Pferde und werden erkennet, wenn sie breit, rund und ein wenig hohl, nicht schmahl und zusammen gedruckt sind, wie an den Eseln, denn das Leben weicht gerne in solchen Hüfen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffte, vornemlich, wenn ihnen gute Pflege und Wartung ermangelt. Sie sollen in der Runde herum keine Ringe, sondern vom Preiß hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hüfe gebrechlich, hingegen die abwärts gestreifften, dauerhafft, und absonderlich zum Reisen bequem sind. Die weissen Hüfe sind selten gut, sondern mürb und brüchig, dahingegen die schwartzen auf Aschen-Farb sich ziehende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens oder wie der rechte Terminus heisset, voll Hüfig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hufe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen: Solches geschichet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren statt, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hufe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hüfe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Horn-Salben fleißig warten, welche die Hufe wieder wachsen machen; also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das

Digitized by Google

oben

oben ſchwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und ſchmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und geſtoſſenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und ſchlage es warm um den Huf und Saum, laſſe es den Tag alſo ſtehen, und ſchlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, je jünger, je beſſer, ſtoſſe es klein, und ſchlage dem Pferde damit ein; iſts im Winter, ſo nimm von dieſer Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich ſo gut iſt, als das Laub. Oder: Nimm friſchen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, kuete es wohl durch einander, und ſchlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, ſo nimm guten Brantewein, zünde denſelben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und gieſſe es alſo brennend dem Roß in den Huf, ſo wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweiſe wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das ſiedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, laſſets wieder mit einander zergehen, ſchmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und ſo es den Stand hat, ſo ſchlaget ihn mit Lein-Kuchen ein. So ein Roß arge und böſe Hüfe hat, pülvere man Glas, und miſche es mit zerlaſſenem Hartz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, ſchlags alſo heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, ſo brichs herab, und ſchabe die Stelle wohl mit einem Meſſer, bis es blutet, wirff rein gepülverten Gallitzen-Stein darein, laß es darinnen liegen, bis es ſelber abfället, und ſalbe es offt mit vorgemelter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Waſſer aus dem Hufe, ſo mache einen Brey von Rocken-Mehl und das Weiſſe von Eyern, ſtreiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Eyter in dem Huf iſt, und mans nicht finden kan, ſo brich das Eiſen ab, und geuß geſaltzen Waſſer auf den Huf, an welcher Stelle das Waſſer weicht, oder am erſten trocken wird, daſelbſt iſt das Eyter, und ſo du es gefunden, ſo laß es aus mit einer Flieten, ſo viel und gut du kanſt, gieß heiſſes Hirſch-Unſchlitt in den Huf, decks zu mit Werck, und ſchlag das Eiſen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungfer-Wachs gleichviel, und ſchlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, ſo wird es viel Eyter an ſich gezogen haben; nimm alsdenn Bocks-Unſchlitt, treuffs mit einem heiſſen Eiſen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heiſſes Lein-Oel darein, vermachs mit Wachs und Wagen-Schmier, daß kein Koth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als Vollhüfigkeit, Igels-Hufe, Horn-Kluffte, Huff-Zwang ꝛc. ſind unter ihren beſondern Benennungen zu finden.

Hufe, ſiehe Hube.

Huf-Eiſen, iſt ein nach dem Huf eines Pferdes, Eſels oder Maul-Eſels geſchmiedet- und eingerichtetes, mit acht Löchern verſehenes, fornen rundes, und hinten geöffnetes Eiſen, welches vermittelſt acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fuſſes, Eſel- oder Maul-Thier-Fuſſes geſchlagen und aufgehefftet wird, damit ein ſolches Thier deſto gewiſſer treten, und der Huf nicht beſtoſſen, ſondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden ſich an einem Huf-Eiſen zwey Stollen und fornen ein Griff. Einige deroſelben, und ſonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen iedoch nur Sommers-Zeit glatte Eiſen auf. Es ſollen dieſe Eiſen nicht zu ſchwach noch zu ſchwer und ſtarck, auch, wie obgedacht nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unter-Fläche des Eiſens befindlichen Stollen gröſſer oder höher als der andere ſeyn. Die Türckiſchen Huf-Eiſen, ſind inwendig nicht offen, wie die unſern, da der gantze Strahl bloß und offen liegt, ſondern in der Mitten faſt geſchloſſen, alſo daß die Füſſe auf harten und ſteinigten Wegen nicht ſo bald beſchädiget und verletzet werden. Die Huf-Eiſen ſollen einem ieden Pferd, wenn es auch ſchon vollhüfig iſt, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein ſtarck und wohl wachſen können; ſie ſollen auch an den Vörder-Füſſen vorn dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es ſey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber ſoll das Eiſen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter-Füſſen darein greiffe, einreiche, und das Eiſen abreiſſe; desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Die Huf-Eiſen müſſen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dicke ſeyn, und ſonſten überall wohl auf dem Huf anliegen. Wenn ein Pferd auf der Reiſe ein Eiſen verlohren, und man ſobald keine Schmiede erreichen kan, ſoll man mit einem ſcharffen Meſſer das Horn um und um wohl beſchneiden, und alles unebene und ſchiefferichte gleich und glatt machen, ſo wird es dem Pferd nicht ſchaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihme das Eiſen wieder aufgeſchlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reiſen muß, und der Schnee ſich in die Pferde-Hüfe einballet, welches auf einer Reiſe groſſe Verhinderung verurſachet, ſoll man Unſchlitt zwiſchen das Eiſen und die Häfe einräumen, oder dem Pferd die Füſſe oder Hufe inwendig und auswendig mit ſchwartzer Seiffe wohl reiben, ſo wird ſich deſſelbigen Tages kein Schnee einballen. Eine beſondere Art von Huf-Eiſen, ſind die ſo genannten Scheer-Eiſen, welche im Felde auf der Reiſe, ſo ferne das Pferd ein Eiſen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienſte thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der erſten Gattung beſtehen aus zweyen Stücken, welche fornen an der Zähe mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zuſammen gehefftet, oder über einander genietet ſind, daß die Eiſen auf und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, folglich zu allerley Arten von Füſſen

sich schicken., Die andere Gattung ist der erstern gleich, nur daß diese Eisen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man sie auf- und zu, auch weit und enge schrauben kan. Diese Art legaet oder schraubet man denen Pferden auf, welche Eisen, Horn und Nägel mit einander weagerissen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geschlagen werden kan, und lässet es so lange darauf liegen, bis das zum Beschlag taugliche Horn wieder gewachsen ist. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eisen dergestalt zusammen gezwänget worden, daß es deswegen hincken muß, da man es ihme unterdessen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf schraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüfigen Pferden also vorzunehmen ist.

Huf-Eisen ist auch eine Art eines Gebackens, welche aus einer Form, so die Gestalt eines Huf-Eisens hat, in Schmaltz folgender Gestalt gebacken wird. Zuförderst bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu diesen noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Rosen-Wasser, nebst zwey Loffel Zucker hinzu thut, und dieses alles sehr wohl unter einander rühret und klopfet. Hierauf wird in einer Pfanne Schmaltz heiß gemacht, und zugleich in dieser auch die Form, so entweder von Meßing oder Eisen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß worden, und nachdem sie aus dem Schmaltz genommen, man solches von ihr wohl ablauffen lassen, wird sie in gedachte abgerührte Klare getuncket, doch so, daß selbige nicht in die Forme lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heisse Schmaltz so lange gehalten, bis daß es anfänget harte zu werden, da es denn von der Forme selbst herunter fället, darnach man es fein Goldgelb vollend ausbacken kan.

Huf-Eisen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Franckreich und Italien wild wächset, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weisse und mit wenig Zäserlein besetzte Wurtzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linsen, kleine gelbe Blümlein und platte Schoten, welche aus verschiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eisens gekrümmten Stücken bestehen. In iedem dieser Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, in der Gestalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, Brand-Lattich, Roß-Hub oder Roß-Huf ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wässerigten Orten wächset. Es stösset erstlich einer Spannen hohe schuppichte Stengel, die eine gestirnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, sondern bald vergehen. Nach diesem kommen erst die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formiret, oben glatt und dunckelgrün, unten aber wollicht und weißgrau sind. Es wird so wohl innerlich wider die Schwind- und Lungensucht, und alle Brust-Beschwerungen, als auch äusserlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedörrten und auf glühende Kohlen gelegten Blätern in den Hals gezogen, vertreibt den trockenen Husten und das Keuchen. An den Wurtzeln dieses Krauts, findet sich im Anfang des Winters, wenn sie nemlich wohl zeitig ist, gleichsam eine lichtblaue Wolle, welche von denen Schuppen und anderm Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Saltz (oder auch ohne dasselbe) in Laugen gesotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge, und aus dem Safft der Blätter ein Syrup gesotten, auch aus den Blättern ein Wasser gebrennet, welche wider mancherley Brust-Beschwerungen, das Wasser aber insonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern einen Löffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber, ein guter Trunck gegeben wird.

Huf-Nagel heisset ein solcher Nagel, damit man das Huf-Eisen, auf den Huf eines Pferdes hefftet und befestiget. Sie müssen nicht zu schwach, noch auch zu plump, sondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches breiter als dick seyn, damit sie um so mehr Stärcke haben, und desto besser in den Huf lassen können. Man muß sie nicht zu seichte, weil sie sonsten leichtlich ausreissen, doch auch nicht zu tieff schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huf-Salbe, siehe Horn-Salbe.

Huf-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) Bedeutet es das Beschlagen derer Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeiniglich auf den Huffschlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißnischer Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Hufen-Stücke abgetheilte Felder also; dahingegen die ausser denselben liegende Aecker Bey-Länder genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn gantz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihme die Wände daselbst wohl niedria hinweg nehmen, schlaget ihme sodenn ein Scheer-Eisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- und zuschrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Rocken, der recht reine gemacht ist, lasset gar wohl sieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Mörsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den

Einschlag ausräumet, so mischet ihn wieder unter dem neuen, damit ihr ihm einschlagen wollet; am dritten Tage frühe, schraubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh-Halm breit weiter, und schlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer-Eisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig samt dem Roß, siedet alles durcheinander, und schlaget ihme damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn-Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswürcken, und unten an den Strahlen sein weit ausschneiden, denn denselben ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten von sammen geben und wachsen kan; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schwein-Mist, vier Loth Hasen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Lein-Saamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Huhn, suche Henne.

Hüfen, siehe Hagebutten.

Hüfner, suche Anspänner.

Hüfft-Horn, siehe Hief-Horn.

Hülle und Fülle, unter dieser Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu des Leibes Kleidung und Erhaltung nützlich und nöthig ist.

Hülsen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Körner oder Saamen nicht in Aehren oder Rispen, sondern in Schoten oder Hülsen wachsen, dergleichen sind die Erbsen, Kichern, Linsen, Wicken und Bohnen, welche insgesammt unter das Sommer-Getraide, oder besser zu sagen, unter die Sommer-Früchte gezehlet werden.

Hüner, diesen Nahmen führen unterschiedene Arten von dem Feder-Vieh, welche sowohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, derer unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelst ihren Bey-Nahmen mercklich unterschieden und darunter auch beschrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birck-Hüner, Trut-Hüner u. s. f.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Hendel-Kraut, oder Vogel-Kraut, ist ein gemeines und iedermann wohl bekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und Gärten, als sonst an ungebauten Orten, aus selbst eigener Besaamung hervor wächset. Es hat eine kleine zasichte Wurtzel, aus welcher viele runde, zarte, weiche und Safft-reiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter sind etwas rund und ein wenig spitzig, zwischen welchen kleine weisse Blümlein an schmalen Stielen herfür wachsen, aus denen Hülsen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es ist am liebsten an schattichen Orten, wird von allen kleinen Sang-Vögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, dahero es gemeiniglich an ihre Gebauer gehänget wird. Dieses Kraut ist kalter und feuchter Eigenschafft, das im May davon ausgebrannte Wasser, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Kranckheiten; äusserlich aber, vor die Hitze der Augen; frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon gebraucht, ist den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich.

Hüner-Fänger, siehe Jäger.

Hüner-Geyer, suche Geyer.

Hüner-Haus, Hüner-Kobel, ist ein Behältnis, worinnen bey einer Land-Wirthschafft die zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieses soll allenthalben dicht und wohl verwahret seyn, und damit kein schädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit Platten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Gitter starck verwahrtes Fenster, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Nester, fast in Grösse und Form der strohernen Back-Schüsseln, und in der Mitte genugsame Sitz-Stänglein haben. Wenn kein Brunn oder Teich auf dem Hof, soll vor dem Hüner-Hause ein Trog mit frischem Wasser gehalten, und um denselben ihnen das Futter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe sie auffliegen, vorgestreuet werden, damit sie sich desto lieber an das Hüner-Haus gewöhnen.

Hüner-Hund, siehe Vorstehender Hund.

Hüner-Milch, suche Vogel-Kraut.

Hüner-Steige, ist ein von höltzernen kleinen Stäben und Sprossen viereckigt zusammengeschlagenes Behältnis, worinnen man die zahmen Hüner bequem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, ist ein viereckiger aus Bretern zusammen genagelter Kasten mit einem höltzernen Dach und an der einen Seiten gelassen Thüre oder Oeffnung versehen, so daß er von aussen die Form eines Hauses an sich hat. Es seyn deren bey einer Haushaltung auf dem Lande sonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort Pferch-Hütte nachzuschlagen, und die Hunde-Hütte, welche an die Oerter unter freyen Himmel pfleget gesetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einen Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung.

Hulben oder Holm, heist in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume quer übergeleget wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden.

Hummel, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches gröſſer und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistentheils aber gantz schwartz, und über und über haarig ist,

und seine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüthen suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschafft, bey kalten Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesuchet und erschlagen wird. Ein mehrers hiervon siehe Biene.

Hummers, heissen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häuffigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß und Bach-Krebsen in allen gleich, ausser daß selbige sehr ungleich gröſſer; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesotten werden. Wer sie um ihrer Gröſſe willen, als eine Rarität aufzubehalten gesonnen, darff solche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleischfressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmt ist, und sich auf allerhand so lustig als nützliche Dinge abrichten lässet. Es giebt diesemnach Schos-Hündlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause geduldet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst anderen äusserlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschen Gesellschafft eifrig suchendes Bezeigen, nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künsten gar beliebt macht; ausser diesen aber ist insonderheit bey einer Land-Wirthschafft, ausser denen verschiedenen zur Jagd und kleinen Weydwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaaf-Hunden (davon hiernächst Meldung geschehen soll) ein Haus-Hund höchst nöthig, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeiniglich an Ketten angeleget wird, der Ketten-Hund pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, starck und von schwartzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweiffenden liederlichen Gesindel desto fürchterlicher und abscheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunckeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abscheuliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmäßige helle und starcke Stimme, schwartze und feurige Augen, eine breite und zottigte Brust, starcke Vörder-Läuffte, und einen grossen weiten Rachen voller starcken Zähne haben. Er soll, sonderlich bey Nacht-Zeit, gegen alle Frembde unfreundlich, hingegen aber desto sittsamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches letztere er weder scheuen, noch beissen oder anfallen, sondern sicher passiren lassen soll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, soll sich ein Haus-Vater nach der Gröſſe seines Haus-Wesens, einen oder zween aufziehen und halten. Man pflegt sie im Hofe, nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen wenn iemand frembdes sich herbey macht, und den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, inn- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen holtzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hitzigen Hunds-Tagen fleißig gebadet seyn. Die mehresten Haus-Hunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegen-Theil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kan man denselben des Nachts von der Kette loß, und in dem Hofe herum lauffen lassen, wordurch ein Dieb desto besser abgeschröcket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haus-Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen lässet, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen: Denn wo dieses geschehen sollte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dörffte; sintemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewöhnet werden, daß er von keinem Frembden, er mag ihm Brod oder Braten vorwerffen, etwas wissen noch hören will. Die Engelländer haben in Abrichtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnstreitig den Vorzug: indeme sie es so weit bringen können, daß sie den Dieben nacheilen, und sie aufzusuchen wissen, ob sie schon einen grossen Vorsprung vor sich haben. Die Art und Weise, wie sie so gewöhnet und auferzogen werden, ist würdig, daß man ihrer hier gedencke. Es beschreibet aber solche der berühmte Herr Baron von Rosenroth also: Man wählet junge Hunde von einer solchen Art, die von guter Stärcke und Gröſſe sind, und wenn sie das Alter erreichen, in welchem man sie sonst auf das Jagen abrichten müste, so führet man sie an solche Oerter und Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geschirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzustellen pflegen. Diese Sachen nun bestreichet man mit einer gewissen stinckriechenden Sache, als mit Fleisch, Speck, altem Käse und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie bestreichet auch ein anderer seine Schuh-Sohlen, und gehet mit solchem Beutel oder was es ist, nicht gar weit; wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußstapffen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten braucht: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und schön, und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man auch mit andern Geruch, der immer gelinder ist, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schwitzig und erhitzt ist, und dessen Geruch der Hund bald empfinden kan, darzu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund aller, auch der gelindesten Spuren gewohnet; wie wohl dabey zu mercken, daß ein Dieb, wenn er

in dem Handel des Stehlens begriffen iſt, wegen habender Sorge, Furcht, Vorſichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine groſſe Aufwallung in ſich befindet, deswegen in ihm die Geiſter viel ſtärcker aushauchen, und gantz andere Beſchaffenheiten haben, als in andern gemeinen Perſonen, alſo daß ein Hund ſolche von deſſen Fußtritten hinterſtellige Theilgen (zumahl ſolche auch, bey etwas vorgegangenen ſtarcken Lauffen des Diebes ſtärcker und in gröſſerer Menge überall an der Erden kleben bleiben, gar leichtlich vor andern riechen, und denſelbigen nachgehen kan. Wo nun ein Diebſtahl geſchehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derſelbe vorgegangen, und der Dieb ſeine Füſſe niedergeſetzet, und wenn man nun den Hund ſchon gewöhnet hat, der Spur nachzuſetzen, wird er alſobald loßgelaſſen, da er denn die Spur ſo genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwiſchen geregnet hätte. Es pflegen aber die Herren und Meiſter, die ſolche Hunde halten, dieſelbigen ſehr wohl in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speiſe zu geben, und ſie mehrentheils an einem Ort zu laſſen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde.

II. Die Jagd-Hunde betreffend, ſind ſolche vielerley Arten, welche auch auf unterſchiedliche Weiſe gebraucht, und hierzu in eigenen Jagd-Höfen und Hunde-Ställen zugezogen und abgerichtet werden. Wie von dieſen allen zum Theil unter dem Wort Jagd-Hunde zum Theil aber unter eines ieden beſonderer Benennung ein mehrers angeführet zu finden.

III. Die Schaaf-Hunde ſollen ſtarck, behertzt und hurtig auf den Füſſen lang von Leibe, und mit breiten ſtachlichten Hals-Bändern verſehen ſeyn, damit ſie von den Wölffen nicht bey dem Hals angefaſſet, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weiſſen vor beſſer, als die rothen, braunen grau- und dunckelfarbigen gehalten, weil ſie von den Schaafen nicht leicht zu unterſcheiden, und der Wolff ihrer nicht ſo leicht unter denenſelben gewahr werden kan. Will man ſie bey denen Schaafen jung auferziehen, ſo nehme man ſolche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen ſind, weil ſie einander getreuer beyſtehen, und ſich weniger beiſſen, als die von unterſchiedlichen Würffen, ob ſie ſchon von einerley Hündin ſind. Wenn man ſie bey Zeiten, ehe ſie ſich noch mit andern belauffen haben, verſchneiden läſſet, ſo bleiben ſie lieber bey der Heerde. Ihr Brod ſoll von Weitzen-Kleyen und ſchwartzem Mehl gebacken ſeyn; will man aber die Koſt gerne verändern, ſo kan man mit Haber- und Gerſten-Schrot, zuſammen geſpülten Suppen und gekochten Bohnen abwechſeln. Man ſoll ihnen auch, ehe ſie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit ſie nicht leicht wütend oder raſend werden, und Schaden verurſachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, ſollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forſt-Ordnungen, dieſelbe Bengeln oder Kleppeln, das iſt, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeſchriebener Maaſe anhängen, oder widrigen falls gewärtig ſeyn, daß die Forſt-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, ſo ſie ungekleppelt antreffen, niederſchieſſen, oder ſie die Schäfer ſonſten in empfindliche Straffe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, ſoll der Hund etwas kurtzer und geſetzter, die Hündin aber geſtreckter ſeyn. Zum erſtmahligen Belegen einer jungen Hündin ſoll man einen Hund von abſonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würffe nach dieſem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit ſie ſich nicht erhitze und verwerffe, doch ſoll man ſie auch nicht einſperren, damit ſie nicht unluſtig werde. Sie ſind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, ſo im Mertz, April oder May geworffen werden, ſind und gedeihen beſſer, als die im Julio und Auguſto bey der groſſen Hitze, oder auch im ſpäten Herbſt fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abweſenheit der Mutter alle aus dem Neſte weglegt, und die Alte folgends zu ihnen läßt, welchen ſie am erſten anfaſſen und ins Neſt tragen würde, ſoll der beſte ſeyn; andere halten diejenigen Welffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die beſten; andere ſind der Meinung, daß die Hündin allezeit den ſchlechteſten zu erſt, und den beſten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Geſtalt der jungen Hunde, ſonderlich, wenn ſie behend, keck und gefräßig ſind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden beſſer mit Brod und Suppen, als bey denen Fleiſchhackern, Schäfern und Schindern, mit Fleiſch und Aas auferzogen, weil ſie von demſelben unſauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde ſind verſchiedenen Kranckheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die Wut oder das Raſen wohl die vornehmſte und ſchlimmſte iſt, und zehlet man derſelben ſiebenerley Arten; wie ſolche von einander unterſchieden, auch welche darunter und wie ſie zu curiren, davon iſt unter dem Wort Wut die behörige Nachricht zu finden. Das beſte Præſervativ dafür ſoll ſeyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läßt. (ſiehe Wurm) Wenn die Hunde weder freſſen noch ſauffen wollen, dieweil ihnen der Hals geſchwollen, ſo nehme man nur Hunds- und Menſchen-Koth unter einander, und binde es ihnen in einem Lumpen um den Hals, bis ſich die Geſchwulſt geleget. Wenn die Hunde ſonſt kranck ſind und nicht freſſen mögen, ſo nimm warme Ziegen-Milch, und gieb ſie ihnen zu trincken, darnach koche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, beſprenge ihn mit Ingber, laß die Hunde vorhero wohl hungerig werden, und ſodenn den Kopff ſamt der Brühe warm freſſen. Sind ſie verwundet worden, und können ſich ſelbſten lecken, ſo hat es ſo viel nicht zu bedeuten; iſt aber dieſes nicht, ſo ſoll man ihnen Taback-Safft oder Oel in die Wunde tröpfflen laſſen, als welches heilet und

bald wieder zuſammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie offt im Jagen geſchiehet, von einem wilden Schwein alſo geſchlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darm-Wund iſt, ſoll man nur geſchwind die Därmer, weil ſie noch warm ſind, gemach in den Leib hinein ſchieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Gröſſe der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und auſſenher die Haut darüber zunähen, und einen ieden Hafft mit einem gemachten Knopff verſichern, damit nicht, wenn der Faden ſchon an einem Ort faulet und zerreiſſet, die gantze Wunde wieder aufſpringet; dahero wird auch ieder Hafft abſonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeſchnitten, ſo wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, ſoll man ihnen ſolche offt mit warmen Waſſer waſchen, ſo vergehets ihnen. Hat ſich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, ſo bindet man Haſen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat ſich aber ein Hund ſonſt wund gelauffen, ſo waſch ihm den Schaden mit Wein ſauber aus, ſalbe es mit Wund-Oel oder Terpentin, oder waſche es mit dem Abſud des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, ſo nim Eyer-Dotter, Granat-Aepffel-Safft, und klein gepülverten Camin-Ruß unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, iſt ein heilſames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachſen ihnen Würmer in dem Schaden, ſo ſtöſſet man Schmeer und Brunn-Kreſſe durch einander, macht eine Salbe daraus, ſtreichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaſter auf; oder man wäſchet ihnen den Schaden nur fein offt mit Menſchen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat, nehmet Alaun, Stabwurtz und Hirſchhorn-Späne, kochet es mit einander, und ſchüttet dem Hunde dieſe Brühe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirſchhorn, Schwefel, Aloe und Wermuth-Safft, und giebt ſie denen Hunden zu verſchlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimt man ſchwehrer guter Seiffen ein Qvintlein, Weinſtein-Oel, Salmiac, Schwefel und Grünſpan, iedes nach Gutdüncken, machet es mit einem weiſſen Wein-Eßig und ein wenig Scheidewaſſer an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verſchlagen, ſo bade man denſelben in einem Ameiſſen-Bad, welches mit Miſt-Waſſer laulicht angemachet worden iſt, ſo wird derſelbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem ſchwindenden Ort, wickle es zuſammen in ein neues Läppgen, und ſpünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunder-Baum; hacke hierauf, wo es ſchwindet, mit einer Fliete, bis es blutet, beſtreiche es mit Wund-Holtz, und ſchmiere den Ort mit Lohr-Oel, daß es heilet. Die verſchiedene Arten der Rauden, und wie ſolche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raude nachgeſchlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine ſchwartz geſchmaucht-Tobacks-Pfeiffe klar und zu Pulver ſtoſſen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flöhe, Läuſe und ander Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, ſoll man ſie im Waſſer ſchwemmen, hernach zehen gute Hände voll wilde Kreſſe, wilden Majoran, Roßmarin, Rauten, und ſechs Hände voll geſtoſſen Saltz nehmen, ſolches alles unter einander in Waſſer kochen und wohl einſieden laſſen, darnach mit einem guten Theil ſolcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und ſauber waſchen. Man kan auch bittere Mandeln in Waſſer zerſtoſſen und fein klein reiben, oder grüne Nuß-Schalen in Waſſer abſieden, und die Hunde mit beſtreichen, ſo werden ſie von Flöhen, Holtzböcken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht beläſtiget werden. Was zuletzt den Nutzen anlanget, welchen ein Hund ſchaffet, ſo iſt bekannt, daß er, auſſer ſeiner Wachſamkeit, Treue und ſinnreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vortheil und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Artzney und zu Erhaltung der Geſundheit das ſeinige mit beyträget. Das Blut von jungen Hunden die noch an der Mutter ſaugen, heilet den Biß gifftiger Thiere, es muß aber gantz warm darauf gelaſſen werden. Das Fett innerlich eingenommen, heilet die Gebrechen der Lungen; äuſſerlich aufgeſtrichen lindert die Podagriſche Schmertzen; in die Ohren, mit Oel und alten Wermuth-Safft vermiſcht, getreufft, bringet das verlohrne Gehör wieder, und vertreibet auch den Ohren-Zwang; die Felle der Hunde gar gemachet, und Handſchuh daraus bereitet, dieſe halten die Haut gelinde, und dienen den ausgeſchlagenen krezigen Händen. So ſchreibet man auch den weiſſen Hunds-Koth, und ſonderlich dem, der von Hunden die täglich viel Knochen zu freſſen bekommen, und im May geſammlet worden, ſonderliche Tugenden zu.

Hunde-Hütte, ſiehe Hütte.

Hundert-tauſend-Fiſchgen, ſuche Gruhe.

Hunds-Dachs, ſiehe Dachs.

Hunds-Gras, ſuche Qvecken-Gras.

Hunds-Igel, ſiehe Igel.

Hunds-Junge, iſt ein Lehrling bey der Jägerey, welcher drey Jahr lang ſtehen muß, bis er den Titul eines Jäger-Purſchens, und die Freyheit, ein Horn-Feſſel zu tragen erlanget, maſſen er als Junge nichts weiter als ſeinen Gürtel zu tragen befugt iſt. Ein ſolcher Junge ſoll ſeyn von ehrlicher Geburt, Chriſtlichen Eltern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule gehalten, daß er wenigſtens Leſen, Schreiben und Rechnen könne; er muß rechte Luſt zur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder untüchtig, ſondern von rechtem Alter und guten Verſtande, dauerhafftig und wachſam, von gutem Geſicht und Gehör, auch von gutem Athem, zu Blaſen, zu Schreyen und zu Lauffen, auch dabey Gottsfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmercksam, willig und gehorſam ſeyn, ſich gegen ſeinen Lehrmeiſter wohl verhalten, was ihm gewieſen wird, fleißig mercken, und nicht unachtſam und vergeſſen ſeyn, die Hunde von Natur lieben, ſich auch keine Arbeit im geringſten verdrieſſen

drieſſen laſſen, wo er anders was rechtes lernen will. Seine nöthigſte Arbeit iſt, früh aufſtehen, fleißig beten, ſich waſchen, kämmen und reinlich ankleiden, hierauf Feuer unter den Keſſel und warm Waſſer machen, darein zerſpaltene Rinder-Kälber- oder Schaaf-Beine, Klauen, Fett und Marck thun, die fette Brühe auskochen, und in den Fraß-Zuber gieſſen, welcher Abends vorhero mit klein geſchnittenen Brod-Stücken und Haber-Schrot wohl eingebrühet worden, zugedecket über Nacht geſtanden und wohl durchgeweichet hat. Dieſen Fraß-Zuber müſſen zwey Jungen verdeckt aus der Küche tragen, den Fraß in den Fraß-Trog hinein ſchütten, ſolchen mit reinen gewaſchenen Händen wohl durchgreiffen und berühren, bis es laulicht oder kühle wird, daß es denen Hunden nicht zu heiß ſey, und dieſelben ſich innerlich nicht verbrühen, wovon ſie Lungenſichtig und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn der Fraß vorbey, müſſen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das naſſe Stroh aus dem Stalle ſchaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und ſtriegeln, und denenſelben friſch Waſſer und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und friſchen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müſſen ſie des Tages zweymahl, denen halbwüchſigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speiſen geben, wenn ſie anderſt nach Begehren gehörigen Wachsthum haben ſollen; ſonſt würden ſie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigſten iſt.

Hunds-Knoblauch, ſiehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, ſiehe Bingel-Kraut.

Hunds-Kopff, ſuche Dorant.

Hunds-Nägelein, ſiehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Peterſilie, ſuche Schierling.

Hunds-Raute, ſiehe Raute.

Hunds-Stall, iſt ein bey einem vollkommenen Jäger-Hoff oder zu einem Jagd-Hauſe höchſt nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in beſondern Gemächern eingeſchloſſen und gefüttert werden. Derſelbe ſoll von Grund aus gemauert, einer ieden Gattung ein ſonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterſchied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweiſſet, die Decken aber, damit ſich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gyps betüncher werden. Zu denen ſtarcken Engliſchen Docken, Bären- oder Bullen-Beiſſern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf ſtarcken eichenen Pfoſten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwiſchen zwey Ellen breit Raum gelaſſen, daß die an feſten Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menſchen anfallen können. Der Fuß-Boden in ſolchen Ställen, muß mit breiten Sand oder Bruch-Steinen, wenigſtens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängigt gepflaſtert ſeyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben, das unreine Weſen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall auf ſechzehen Zoll hohe Lager an Ketten geleget; die Chiens courrans oder Teutſche Jagd-Hunde aber gehen in ihrem Stall, ſowohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlenen Bretern geſpündet ſeyn, damit ſie im Rutſchen und Herumſpringen ſich nicht in die Füſſe ſchiefern; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölff Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen Bretern gemacht. Die Fenſter müſſen ſo hoch ſeyn, daß die Hunde von der Banck nicht daran aufſpringen können; auch muß man ſolche zuweilen aufmachen, um reine Lufft durchſtreichen zu laſſen, damit es des Sommers fein kühle darinnen, und der Geruch reine ſey; dagegen aber im Winter wiederum warm zu halten, und ſich alſo nach der Jahres-Zeit richten. Die Fenſter müſſen wohl verglaßt, ingleichen vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit behörigen Fenſter-Läden verſehen ſeyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinewand an ſtatt der Fenſter haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Lufft aber hübſch durchſtreichen könne. Vor iedem Stall wird ein vermachter Hunde-Zwinger, nach eines ieden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigſtens mit einer tüchtigen Plancke oder Schal-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breterne Lager aufgeſpundet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall gehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, ſo zum Hetzen gebrauchet werden, müſſen einen geraumen Zwinger haben, damit ſie darinnen herum lauffen und gänge bleiben, weil ſie flüchtig ſeyn müſſen; vor allen Dingen muß Röhr-Waſſer und fein Gras daſelbſt vorhanden ſeyn, damit ſie ſich purgiren, auch bey groſſer Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Waſſer-Budel, Saufinder, Stöber, Dachskriecher, und dergleichen haben keine abſonderliche Zwinger und Ställe, ſondern halten ſich bey denen Jäger-Purſchen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet ſeyn, nebſt einer Brod-Kammer und Logement vor die Jäger-Purſche, darinnen ſie ihre nöthige Sachen, an Kuppeln, Halſungen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahrs-Zeit, da die gröſſeſte Hitze des Sommers, nebſt dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden groſſen Hunds-Stern regieret, und vom vier und zwantzigſten Julii bis drey und zwantzigſten Auguſti währet. Dieſe Zeit iſt von den Alten vor ungeſund, und Menſchen, Vieh und Feld-Früchten ſehr gefährlich und ſchädlich geachtet worden, dahero ſie auch um ſolche Zeit die Hunde zu erſchlagen pflegten, dieweil ſie von der Hitze gerne raſend werden, welches noch heut zu Tage zu Nürnberg und andern Orten alſo beobachtet wird.

Hunds-Zahn, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, welches pur um der Blume willen in den Gär-

ten gezogen wird. Man hat deſſen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farben und den weiſſen, welcher letztere aber etwas ſeltſamer als der erſtere iſt; einige zehlen auch noch eine Leib-Farbe und gantz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothgeſteckte, gegen der Erden gebogene Blätter, zwiſchen welchen der Stengel die niederwärts hängende Blumen treibet, ſo denen wilden Lilien gleichen, und aus ſechs Blättern und inwendig ſo viel Flocken beſtehen. Sie kommen im April, dauren aber nicht lang, ſondern vergehen offt noch in erſtgedachtem Monat, die Blätter aber im May, alſo daß man hernach das gantze Jahr nichts von ihnen ſiehet. Sie haſſen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermiſchte Erde. Man pfleget gemeiniglich allezeit ums andere Jahr die Kiele auszunehmen, ſolche aber über zehen oder zwölff Tage nicht aus der Erden zu laſſen, ſondern ſie bald wieder in friſchen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, iſt ein Kraut deſſen unterſchiedliche Geſchlechte gefunden werden. Die gemeine oder groſſe Hunds-Zunge, welche durchgehends an ungebauten Orten, iedoch in fetten Grunde, an Wegen und Zännen wächſet, hat eine dicke auswendig ſchwartze, inwendig weiſſe, dem Geruche nach ſtinckende, auch unlieblich ſüß-ſchmeckende Wurtzel, aus welcher über Ellen hohe, äſtige und wollichte Stengel hervor ſteigen. Die Blätter ſind lang, breit, geſpitzt, wollicht, ſcharff- und übel-riechend. Die Blumen erſcheinen Purpur-Farb, einfach, aber fünfffach eingeſchnitten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, darauf folgen vier ſtachlichte etwas flache Läpplein, darinnen ſich einiger Saamen findet. Die übrigen Geſchlechte ſind die groſſe Berg-Hunds-Zunge, mit röthlichtem Stengel; die kleine mit blauer Blume; die breitblätterige Candiſche; die mit vielfältiger Blume; die Candiſche mit Silber-Farben Blättern; die ſchmal-blätterige Berg Hunds-Zunge mit gebüſchleter Blume; die ſtäts-grünende Hunds-Zunge ꝛc. Man bedienet ſich aber allein des erſten Geſchlechts, und ſammlet ſolches im May und Junio. Die friſchen Blätter zerſtoſſen, werden für Entzündung der Wunden, alte Schäden und faule Geſchwüre, Brand und Krätze ſehr dienlich befunden; mit denen im Schmaltz geröſteten Blättern die Glatze beſtrichen, ſoll die Haare wieder wachſen machen. Aus der Wurtzel werden Pillen gemacht, von welchen zwey bis vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Bruſt-Beſchwehrungen wehren, den ſtarcken trockenen und von dünnen ſcharffen Flüſſen herrührenden Huſten, die rothe Ruhr, das Blutſpeyen und allerhand Schmertzen ſtillen. Aus dem Safft wird eine Salbe bereitet, welche innerlich genommen das geronnene Geblüte ſo von Fällen oder Verbrechen ſich zuſammen geſetzet, zertheilet; äuſſerlich aber die Schmertzen und Hitze lindert. Aus dem gantzen Kraut wird ein Waſſer abgezogen, welches vor ein treffliches Mittel wider die Frantzoſen und allerley Geſchwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Hunds-Zwinger, ſiehe Hunds-Stall.

Hunger, dieſer iſt nichts anders als ein Verlangen und natürlicher Trieb zu denen Speiſen. Ob ſolcher aus der Magen-Säure entſtehe, indem bekannt, daß alles ſaure den Appetit erwecket, oder aus den Forttreiben der genoſſenen Speiſen, und von den Zucken der Gedärme und anderer Gefäſſe, wenn ſie entlediget worden, herkomme, will von einigen in Ungewißheit gelaſſen werden; doch iſt zu glauben, daß beydes ſowohl die Magen-Säure, als das Forttreiben der genoſſenen Speiſen, und das dadurch entſtehende Zucken der Gedärme den Hunger erwecken: Denn wenn die genoſſene Speiſen noch in den Magen vorhanden, hat die Magen-Säure daran zu zehren, ſo daß ſie den Magen ſelbſt nicht angreiffet, ſo bald aber die gedachte Speiſen fortgetrieben werden, entſtehet der Hunger. Dieweil auch dieſe Begierde offt ſo groß, daß mancher Menſch die Gefahr nicht anſiehet und in die allerheiſſeſten Speiſen hinzulanget, ſo heiſſet man ebenfalls einen Menſchen, der ein hefftiges und ihm vielmahl ſchädliches Verlangen nach einer Sache bezeiget einen Heißhungerigen. Sonſt aber verſtehet man auch darunter den Mangel derer benöthigten Lebens-Mittel.

Hurt, ſiehe Horde.

Huſten, iſt eine Art der Convulſion, wodurch der zähe Schleim oder andere ſcharffe Feuchtigkeiten, welche in den Magen, in der Lunge oder Lufft-Röhre ſich befinden, heraus gepreſſet, und bey ungleich ſtarcken Gethöne des Athems ausgeworffen werden muß. Es iſt dieſer entweder feucht oder trocken, nachdem die Materie beſchaffen, die ihn verurſachet. Wo aber ein feuchter ſich in einen trockenen Huſten verwandelt iſt gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindſucht zu beſorgen; ja wenn er ſo ſtarck und zwingend iſt, können dadurch leicht die kleinen Aederlein zerſprenget werden, und folglich Lungen-Geſchwüre daraus entſtehen, denn die Lunge iſt derjenige Theil, ſo am meiſten darbey leidet. Wer damit beläſtiget iſt, enthalte ſich allzuſtarcker Bewegung, meide trübe mit Dünſten angefüllte Lufft, kaltes Getränckе, ſaure Speiſen, oder auch ſcharff Gewürtze, und gebrauche dargegen ſüß Getränckе und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Waſſer mit Habergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebranten Gerſten-Zucker, oder mit ſtarcken angezündeten Brantewein aufgelöſete Corinthen oder kleine Roſinen u. d. m.

Hut, Hut-Weyde, ſiehe Vieh-Weyde.

Hutmann, ſuche Hirte.

Hutzeln, ſiehe Holtz-Birn.

Hyacinth, iſt eine kleine wohlriechende Frühlings-Blume, davon bis ſiebentzig Gattungen gezehlet werden; die vornehmſten und bey uns bekannteſten ſind, der fladerige, der groſſe und kleine, blaue und der weiſſe Traubel-Hyacinth, der moſchriechende, der gehörnte Traubel-Hyacinth, der mit länglichten, blauen und fahlen Blumen, der Orientaliſche mit fleckigen und der mit blätterigem Stengel, der Orientaliſche mit weiſſen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen, gefüllten Blumen, der ſpäte

Orienta-

rientalische, der Gesternte mit zwey und der
it drey Blättern, und denn der grosse und
leine gesternte Herbst-Hyacinth. Alle diese
erden nach der gemeinen Weise der Zwiebel-
Gewächse gewartet, und durch Absetzlinge von
er Wurtzel vermehret, weil sie hier zu Lande
elten Saamen tragen, und die von dem Saa-
nen gepflanzte Blumen sich auch gerne sehr
erändern. Endlich wird hinzu gesetzt der Ju-
ianische Hyacinth mit knolligter Wurtzel, sonst
uberosen genannt, davon unter diesem Wort
in mehrers.

Hyppocras, siehe Hippocras.

Hyssop, suche Isop.

Jäcke, Jäcklein, ist ein gantz kurtzes Kleid, so
die gemeinen Bauers-Weiber und das Ge-
inde anzuziehen gewohnet seyn, und ist solches
n vieles kleiner denn ein Wämstlein, Röcklein
der Camisol.

Jacobs-Kraut, ist ein ausländisches Ge-
chse, welches über und über mit Aschfarber
olle überzogen ist, und eine lange graue mit
nig Zäserlein und Neben-Wurtzelein besetzte
urtzel, zerkerbte Blätter, wie das gemeine
reutz-Kraut, aber gröser und gelbe gestirnte
lumen hat. Es wächset gerne an der See,
rd aber bey uns zur Zierde in Geschirren er-
lten, und durch Zerreissung der Stöcke fort-
pflantzet und vermehret. Hat mit dem ge-
einen Creutz-Kraut gleiche Krafft und Tu-
nd.

Jacobs-Lauch oder Hollauch, siehe Lauch.

Jach-Seil, suche Jagd-Seil.

Jäger, heisset derjenige, der die Natur, Ei-
nschafft und den Unterschied der wilden Thie-
und Geflügel, vom grösesten bis zum kleine-
n weiß, und dieselbe auf eine geschickte Art zu
ngen oder zu fällen gelernet hat. Es wird aber
einem vollkommenen Jäger erfordert, daß
Gottsfürchtig sey, und sich vor allerhand ver-
otenen Künsten, Aberglauben, Fluchen, Sauf-
n, Spielen, und andern Lastern hüte, daß er
nes guten und scharffen Gesichtes, eines guten
ehöres, schneller Füsse, nicht gebrechlich, eines
esunden Athems, und dahero laut vom Halse,
auerhafftig wachsam, gedultig und unverdros-
n, von reiffem Judicio, aufmercksam, gesun-
r und gerader Zähne zum Blasen, hurtig und
eschwind in seinem Vornehmen, unverzagt
nd nicht furchtsam, eines anschlägigen und
erschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und
icht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden
abe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und
ndere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzu-
ichten wisse, wohl reiten und schwimmen kön-
e. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch
orst- Hirsch- Holtz- und Jagd-Gerecht sey,
ein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn
einem Menschen, Pferde, Hund oder Raub-Vo-
el jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset,
enenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln
enzuspringen, und zu rathen wisse. Er muß
issen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-
Spindeln auf die Fall-Leim- und Platt-Bäu-
e zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zu-
richten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug,
Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und
andere Vögel zu locken, die Raub-Vogel zu be-
stricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wild-
pret- und wilden Tauben-Sultzen zu zubereiten,
die Mäschen, Schlingen und Dohnen zu stellen,
dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demsel-
ben Fänge zu stellen. Er muß auch allerhand
Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe,
mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen
verstehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit,
und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen
Nutzen schaffen konne. Weil aber einem Jä-
ger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu
bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, al-
les allein zu verrichten nicht zulänglich, als wer-
den mehrentheils zu einer ieden besonderen
Jagd auch besondere Leute bestellet, und die so
bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Ja-
ger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen
bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger, die der
Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falcke-
nier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu
fangen bestellet sind, Hasen-Jäger oder Feder-
Schützen und Hüner-Fanger genennet. Ein
Jäger bedarff zu seiner Profession mancherley
Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen,
Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn
mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr
zu Hause an einem trockenen Orte verwahret
haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers die-
ses an geschwinder Entzündung verhindert, und
dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird)
Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder
Hirsch-Fänger mit Messern, Schrauben, Sä-
gen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder,
Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, star-
cke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die
wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zan-
gen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde
Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten
und anzufassen, auch Spaten, Schauffeln und
Hacken, die Dächse damit auszugraben ꝛc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die ge-
sammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören,
und dabey ein Amt oder Verrichtung haben.
Siehe Jagd-Bediente.

Jägerey, wird auch zuweilen die Wissen-
schafft zu Jagen, oder die Jagd genennet, und
spricht man insgemein: Dieser oder jener hat
die Jägerey gelernet. Suche Jagd.

Jäger-Haus, ist ein Gebäude bey einer Kö-
niglichen oder Fürstlichen Residentz, worinnen
ein oder mehrere Jagd-Bedienten wohnen, und
die Jäger-Rüstung verwahret wird; weilen
auch gemeiniglich noch mehr Jagd-Gebäude da-
zu gebauet sind, die zwischen sich einen Hoff ma-
chen, so wird solcher der Jäger-Hof genennet.
Das Jäger-Haus wird nach einer jeden hohen
Herrschafft Belieben, nachdem dieselbe ein Lieb-
haber der Jägerey ist, groß oder klein, iedoch so
viel möglich, geraumlich, rein und sauber, auch
gemeiniglich zwey Stockwerck hoch erbauet; in
dem obern Stockwerck, schicken sich nebst einem
mit schönen Jagd-Stücken, oder künstlichen
Schildereyen und Gemählden, von allerhand
Lust- und Wasser-Jagden, Jäger-Aufzügen,
Kampff-Jagen ꝛc. ausgezierten Saal, einige

Anti-Chambren und wohl angelegte und ausmeublirte Gemächer, vor die daselbst sich divertirende Herrschafft. Unten wohnet insgemein der Pürsch-Meister, (welcher die Inspection über den gantzen Jäger-Hof, und das Directorium über alle daselbst wohnende Jagd-Bediente und darinnen befindliches Zeug und Hunde hat) nächst gegen über aber die Jäger-Pursch in absonderlichen Stuben und Kammern. Auf dem Boden werden in wohl verschlagenen Rüst-Kammern, die Jäger-Rüstung und Instrumente, als: Pürsch-Rohre mit reutschen und Flinten-Schlossern, Sau-Stutzen, Schrot-Büchsen, Flinten, Pistolen, Selb-Geschoß, Wind-Büchsen, Fang-Eisen, Hirsch-Fänger, Scherclin, Wald-Hörner, Flügel-Hörner, Hüfft-Hörner, Weide-Messer, Pulver-Flaschen, Spanner, Hänge-Seile, und Halsungen der Leit-Hunde, Hunde-Kuppeln, Hals-Bänder, Hetz-Riemen, Fang-Stricke Weyde-Taschen, Schrot-Beutel, Kugel-Formen, und in Summa alles nöthige Werck-Zeug, groß und klein, zum nöthigen Gebrauch aufgehoben. Neben solchen Jäger-Haus gehöret sich an der einen Seite ein langer Hunde-Stall, mit seiner Küche, Brod-Kammer, Wohnung der Hunde-Jungen, und gehörigen Hunde-Zwingern, an der andern Seite aber das Zeug-Haus, wovon an seinem Orte Meldung geschehen. Die Einfahrt und der Thorweg in den Jäger-Hof, kommt fornen in die Mitte derjenigen Seite, welche den Hof vollends einschliesset, und quer vor dem Jäger-Haus über ist; auf der einen Seite desselben, werden des Wagenmeisters, und Jagd-Wirths Wohnungen, nebst einer Schenck-Stube, zu Bewirthung der Bier- und Wein-Gäste, auf der andern Seiten aber ein Pferde-Stall und Wagen-Schoppen angebracht. In der Mitten dieses Jagd-Hofes, ist ein feiner Röhr-Kasten oder Röhr-Wasser-Trog so nöthig als nützlich, beydes um besorglicher Feuers-Gefahr willen, als auch Pferde und Hunde daraus zu trancken. Auf den Forst-Enden aller dieser Gebäude, gehören sich festangemachte Hirsch-Gehörne; hinter dem Zeug-Hause aber kan in der Weite, als auf der andern Seite die Hunde-Zwinger gehen, des Pürsch-Meisters Garten angeleget werden. So gehören auch zu einen vollständigen Jäger-Hof Thier-Gärten und Behältnisse oder Fänge, und kleine besondere Häußlein vor wilde und reissende Thiere, dergleichen Löwen, Bäre, Wölffe ꝛc. so man lebendig gefangen oder sonst angeschaffet, und sie darinnen ludert und speiset, damit man sie in bedürffenden Fall, zu der Herrschafft Befehl, bey den Thier-Känipffen gebrauchen könne, oder sonst nur zum Ansehen zahm mache.

Jäger-Junge, siehe Hunde-Junge.

Jäger-Meister, ist an einem Fürstlichen Hof derjenige, so über die gantze Jägerey, und was derselben anhängig ist, zu gebieten hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seiner Herrschafft Wild-Bahn und Jagd-Gerechtigkeit acht gebe, daß denselben von niemand einiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug- Jagd- und Forst-Häuser, und gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, der Wälder, Forste, Jagd-Plätze und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gartung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, daß die Jagden pfleglich angestellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, sondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und dahero Grentz- und Nasch-Wildpret genennet wird, gepürschet, bey harten Wintern, und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über denen ausgegangenen Wild- und Jagd-Ordnungen, streng gehalten werde. Wenn ein Jagen anzustellen ist, hat er des Orts, wo gejaget werden soll, sich zu erkundigen ob und was für Wildpret daselbst zu hoffen, damit vergebliche Kosten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemanden zu beschweren, noch auch um Geld oder Gunst zu erlassen, hingegen einem ieden seine Arbeit auf legen, daneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zu gestatten, daß iemanden mit Schlägen oder anderm Uberlast begegnet werde: Über die angestellte Jagd ein Tag-Buch halten, die Zeit, den Ort, und alles was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welcher Gestalt, dabey gebrauchet worden ꝛc. umständlich beschreiben zu lassen: Auf diejenigen so in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachsames Auge zu haben, und die der Herrschafft zustehende gemeinsame oder so genannte Kuppel-Jagden nicht zu versäumen: Auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu bestellen; auf das Jäger-Haus besondere Inspection zu tragen, deswegen mit dem Pürsch-Meister sich öffters zu bereden; die Unterhaltung derer zur Jägerey nöthigen Hunde, nicht allein in den Hunde-Häusern, sondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld-Meistereyen zu besorgen: Die Übertretung derer Vasallen und anderer Verbrecher durch wohl erfahrne Jagd- und Forst-verständige Commissarien, genau untersuchen und beurtheilen zu lassen; alles ohne einiges Interesse höheres Orts ausführlich zu berichten, und darauf Bescheids gewärtig zu seyn. Die Rechnungen über allerley Wildpret, sowohl was zur Hof-Küche und verordneten Deputaten geliefert, als verkaufft worden, sodenn über die gefällete Raub-Thiere, und das davor bezahlte Pürsch- oder Fang-Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr über aufgewandte Kosten, durch den hierzu bestellten Jagd-Secretarium ordentlich führen zu lassen.

Jäger-Pursch, wenn ein Hunde- oder Jäger-Junge drey Jahr lang gelernet, so erlangt er den Titul eines Jäger-Purschen, und die Freyheit ein Horn-Fessel zu tragen; iedoch aber, wenn er noch nicht recht mehrhafft gemachet worden, keinen Hirsch-Fänger, es sey denn auf der Reise. Dieser Jäger-Pursch nun, muß sich vor allen angelegen seyn lassen, Holtz-gerecht zu

werden,

werden, und dahero sich nicht schämen, den einfältigsten Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer, Scheit-Schläger und Zimmer-Mann, um dieses oder jenes Holtzes Beschaffenheit zu fragen; die Fährten des Wildprets, unter welchen der Hirsch und das Schwein das vornehmste ist, wiewohl auch die andern nicht auf die Seite zu setzen sind, muß er sich aufs genaueste bekannt machen, und dieselbe von einander richtig unterscheiden lernen. Damit er auch des Zeug-Stellens vollkommen kundig werde, muß er sich bey Zeiten mit den Zeug-Knechten und Stell-Leuten bekannt machen, damit sie ihn, wenn ein Jagen vorgehet, dazu nehmen mögen, da er denn bey Abführung des Zeugs die Leinen frisch mit anzugreiffen, Hefftel einzuschlagen, feste zu machen, aufzuheben, anzupflocken, oder was nur nöthig vorfället, mit vorzunehmen hat, wenn er anders die Wissenschafft, den Jagd-Zeug recht zu verstehen erlangen will. Er muß auch den Leit-Hund recht und gründlich zu arbeiten, und denselben behörig zu tractiren lernen; im Schiessen sowohl mit der Flinte im Flug und Lauff, welches anietzo das gebräuchlichste ist, sonderlich aber auch mit dem Pürsch-Rohr Wildpret zu fällen, muß er sich fleißig exerciren, und dahero etwan bey einem Förster, oder andern Jagd-Bedienten, der viel zu lieffern hat, sich bekannt und beliebt zu machen suchen; damit er zu solchen Exercitio desto bessere Gelegenheit bekomme.

Jäger-Recht, heisset das Stücke, so dem Jäger von einem Wildpret, das er gefangen oder gepürschet, zur Ergötzlichkeit gelassen wird, und ist solches von einem Hirschen der Hals samt denen nächst daran stossenden drey Rippen, von einem wilden Schweine aber die Wamme.

Jähr-Bottich, siehe Gähr-Bottich.

Jähr-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Jährling, heisset ein Stücke Schaaf- oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, wird ein Strom-Fisch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, schuppig und auf den Rücken blaulicher Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, seyn Silber-glänzend, mit gelbrothen Floß-Federn und Schwantz, dergleichen meist in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleisch, welches zum sieden und braten dienet, ist angenehmen Geschmackes und gantz mürbe, aber sehr fett, und weil dieser Fisch sich sehr gut braten lässet, nennet man ihn auch an einigen Orten dem Brat-Fisch. Sie laichen im Mertz und April, den folgenden Monat May aber seyn sie so fett, daß auch ihr Fleisch daher gantz gelbe siehet, darum sie zu dieser Zeit mit Vorsichtigkeit zu speisen, weil die allzugrosse Fettigkeit der Fische den Menschen nicht zuträglich.

Jäten, heist so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwischen der guten Saat heraus ziehen. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche so wohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen- und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse Unkraut, die jungen Früchte erstickt, auch indem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platz-Regen umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlings-Zeit, wenn die Früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die Vogel-Wicken, wilde Rancken, Klapper-Rosen, schwartzer Coriander, Raden, und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet, oder schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich wenn man es noch einmahl aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Es muß aber das erstmahlige Jäten mit sonderbahrer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschicht, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andernmahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig umrühren und gantz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brod nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch, wenn unter dem Korn Wicken, Dosten, und dergleichen Unkraut vermischt ist, übel schmeckend und ungesund: Zu geschweigen, daß offt nicht die helffte von Korn, Weitzen und Dinckel aufkommt, wo solch Unkraut darunter wächst, und überhand nimmt; so geben auch, welches das ärgste ist, diejenigen Felder, darauf solch vermengter unreiner Saame gesäet wird, kaum den halben Theil so viel Frucht, als die andern, so mit wohlgesäuberten reinen Saamen besäet worden sind. Die Küchen oder Krätze-Gärten müssen des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, reine ausgejätet werden, und zwar iederzeit im abnehmenden Monden, auch wenn der Erdboden weder allzu dürre noch zu feuchte ist. Die nach den ausgereuteten Gras-Wurtzeln aufgeworffene Erde, soll man alsobald, nach verrichteter Arbeit zu ebnen, und die Plätze, so etwan durch das Jäten locker gemacht worden, saufft und sacht wieder eindrucken. Von dem Jäten in Weinbergen, siehe Kraute. Dieses ausgerauffte

Jät-Gras, giebt eine gute Garten-Düngung, wenn man solches nebst allen, was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird, ausser dem Garten, oder in einem Winckel desselben über einen Hauffen schläget, und es wohl abfaulen lässet, und denn noch etwas andern Mist darunter menget.

Jagd, heisset die Wissenschafft durch eine geschickte Ausübung denen wilden Thieren und Vögeln, entweder mit Gewalt oder durch List nachzustellen, und dieselben zu fangen oder zu fällen. Diese ist heut zu Tage eine von denen vornehmsten Belustigungen grosser Herren, und ein Regale, welches alleine der hohen Landes-Obrigkeit zustehet, von derselben aber auch zu

weilen an ihre Vasallen, in Ansehung derselben ersprießlich geleisteten Dienste, in gewisser masse überlassen wird. Sie ist eine so nöthig- als nützliche Ubung, weilen nicht nur dadurch ein Land oder Gegend von schädlichen reissenden Thieren befreyet und gesäubert, das übrige Wild aber an Hirschen, Rehen, Schweinen, Hasen und Feder-Wildpret zu behöriger Zeit zu Nutz gebracht wird, sondern auch, weil man auf solcher das Gewehr zu Pferd und zu Fuß fertig und geschickt zu gebrauchen, Hunger und Durst, Arbeit und Mühe, Hitze und Frost, Regen und Ungewitter, Wachen und andere Fatiguen auszustehen lernet, eine mächtige Stärckung und Abhärtung der Leibes-Kräffte und Geschicklichkeit ist. Sie ist auch eine löbliche Ubung, wenn sie in ihren ordentlichen Schrancken bleibet, und der rechte Gebrauch derselben nicht auf die Seite gesetzet, sondern wie in allen andern Sachen, also auch hierinnen richtige Ordnung und Maasse gehalten wird. Die Jagd wird gemeiniglich unterschieden in die Hohe- und Niedere-Jagd. Der Hohen Jagd werden beygezehlet, die Hirsche, wilden Schweine, Bäre, Rehe, Trappen, Auer-Hüner, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Schwanen, Fasanen; Zur Nieder-Jagd aber werden gerechnet, die Hasen, Füchse, Dachsen, wilde Katzen, Rebhüner, Schnepffen, wilde Gänse, wilde Enten, Täucher, und dergleichen Wasser-Vögel, wilde Tauben, Wachteln, Krammets-Vögel, Lerchen und andere kleine Vögel, wiewohl auch an etlichen Orten die Mittel-Jagd, darzu Rehe und Frischlinge gezehlet werden, in Ubung ist. Im Churfürstenthum Sachsen, und desselben incorporirten Landen werden zur Hohen Jagd gerechnet: Bäre, Bärinnen, junge Bäre, Hirsche, Stücken Wild, Wilde-Kälber, Tann- oder Dam-Hirsche, Tann-Wild, Tann-Wilds-Kälber, Luchse, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner, Vocken. Zur Mittel-Jagd werden gezehlet: Rehe-Böcke, Rehe, Rehe-Kälber, hauende Schweine, angehende Schweine, Keuler, Bachen, Frischlinge, Wölffe, Birck-Hähne, Hasel-Hüner, grosse Brach-Vögel. Und zur Nieder-Jagd: Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere, Eichhörner, Wiesel, Hamster, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Gibitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drossen, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Nach denen erstbeschriebenen vielerley Arten der Thiere ist auch die Jagd, wodurch ihnen nachgestellet, und der Zeug, so darzu gebrauchet wird, mancherley: Denn einige werden mit Tüchern umstellt, durch Hunde und das Wald-Geschrey der Jäger nach dem Laufft getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauff, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fängern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und andern Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopffen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne mit denen so genannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit in übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort Weydmanschafft beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubnis zu Jagen ertheilet, wird solches eine Gnaden-Jagd, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine Koppel- oder Kuppel-Jagd genennet. Die Mit-Jagd oder das Mit-Jagen heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Forsten die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an statt des Mit-Jagens, das Vor-Jagen, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darff, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Geschaide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwürckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Geschaide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind, von den geringsten an, die Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Förster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister, und an den grossen Höfen auch wohl der Ober-Land-Jägermeister, und Ober-Hof-Jägermeister. Alle diese hohe und niedere Jagd- und Forst-Bediente, müssen sich die Jagd- und Forst-Grentzen genau bekannt machen, und zu Anstellung der Jagden und Anschaffung des Wildprets, nach der Wälder, Förste, Berge, und Thäler Gelegenheit, erkundigen, was darinnen vor Jagd-Plätze und Stell-Wege seyn, und wo das Wild von allerley Gattung seine gewöhnlichen Stände habe; sie müssen die Abrisse von ihren Jagd- und Forst-Bezircken in Bereitschafft haben, die Verträge, Befehle und andere zur Beschreibung ihres Jäger-Amts nöthige

Docu-

Documenten nebſt ihren Inſtructionen fleißig durchleſen, die Jagd- und Forſt-Ordnungen im Gedächtniß führen, und denenſelben genau nachgehen; ihre ſchrifftliche Nachrichtungen, Inventarien, Abſchiede, Receſſe, ihre und ihrer untergebenen Forſt-Bedienten Beſtallungen, Reverſe, Cautionen und dergleichen in beſonderer Verwahrung halten. Ferner müſſen ſie ihre Vorſchläge dahin richten, daß pfleglich und ordentlich hausgehalten, auch an bequemen Oertern das Wildpret mit Saltz-Lecken, und zu rauher Winters-Zeit, da es offt aus Mangel der Fütterung verdirbet, mit Heu verſehen, und in der Wild-Fuhre zu bleiben angeleitet, oder auch etliche bequeme Oerter mit Hagen oder Wildzecken verwahret werden. Sie müſſen die Jagdunterthanen an gehörige Oerter beſcheiden, und Sorge tragen, daß niemand ungehorſamlich ausbleibe, niemand ums Geld loßgelaſſen; iedem ſeine Verrichtungen auferlegen, auch, was ihnen nach iedes Orts Gelegenheit und Herkommen an Speiſe oder Geld gereichet wird, geben; ſie müſſen Acht haben, daß die Grentzen der Gehöltze nicht verrücket, noch die Zahlzeichen weggehauen, beſonders da dieſelben veralteten, verwüchſen, oder ſonſt umfielen, zu Zeiten wieder verneuert werden; auf die Holtz-Verwüſter behörige Aufſicht tragen, ingleichen daß die Wild-Bahne und Forellenbäche nicht verödet werden, da ſich an einem und andern Orte in ihrer anbefohlenen Inſpection Holtz-Verwüſter, Wild- und Forellendiebe, und ſolche, die der Auerhüner, Haſelhüner und Schnepffen-Neſtern nachgehen, denſelben die Eyer oder Jungen ausnehmen, und ſie dadurch verſtören, antreffen lieſſen, oder ſonſt auf andere Weiſe der Wild-Bahne oder der andes-Fürſtlichen Jagd-Gerechtigkeit Schaden zufügen, ſich derſelben bemächtigen, und ſie der gebührenden Straffe helffen ziehen, und was dergleichen Verrichtungen mehr ſind, die man, weil ſie nach dem Unterſchied der Oerter und Perſonen unterſchieden, nicht alle ſo eigentlich determiniren kan.

Jagd-Frohnen, heiſſen diejenigen Frohndienſte, welche die Unterthanen ihren Herrſchafften bey dem Jagen zu leiſten ſchuldig ſind.

Jagd-Gerecht, iſt und heißt ein Jäger, welcher ein Jagen recht vernünfftig und mit Maage derer Jagd-Leute, Erſpahrung unnöthiger Jagd-Koſten, und zu Verkürtzung der Zeit angeben, und das, was als beſtätiget angegeben oder berichtet worden, enge, doch ſo, daß er ſeligen mit dem Zeuge in dem Stellen nicht zu nahe komme, zu faſſen weiß, welcher den Zeug recht zu ſtellen und ſeinen Flügel ohne Tadel zu richten, den Laufft geſchicklich zu formiren, auch das Jagen ſofort zu commandiren innen hat, damit nicht etwa die Treiben contrair gehen mögen, zu welchem Ende er ſolche nach ihrer quadrat-gehenden oder runden Lage recht abſtoſſen hat, das iſt, ob er die Jagd-Leute in der Ritten, oben oder unten zu erſt gehen laſſe, vernünfftig judiciren, und überhaupt alles dasjenige wiſſen und in acht nehmen muß, was eben bey Beſchreibung eines Beſtätigung- und Haupt-Jagens mit mehrern angemercket worden,

Jagd-Handwercks-Leute, ſind der Jagd-Schneider, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner und Jagd-Schmidt, welche nicht nur den zum Jagen gehörigen Zeug von neuem zu machen, ſondern auch beym Jagen ſelbſten ihre Verrichtungen haben, und bey denſelben nothwendig zugegen ſeyn müſſen. Der Jagd-Schneider muß nebſt ſeinem, in feſten gedoppelten gewichßten Zwirn, Nadeln und Scheere beſtehenden Handwercks-Zeuge, auch etwas altes und neues Tuch, kleine Einſaß-Leinchen, Knebel, Bindfaden und Ringe bey ſich im Vorrath haben, damit, ſo was im Stellen zerreiſſet, oder ſonſten im währenden Jagen Löcher in die Tücher gebrochen werden, derſelbe das Schadhaffte ſowohl in den alten als neuen Tüchern unvermerckt geſchwinde wieder ausbeſſern könne. Der Jagd-Seiler iſt nicht nur wegen der groſſen und kleinen Leinen, ſondern auch wegen Ausbüſſung derer Netze ſehr nöthig; maſſen öffters die Sauen zu etlichen Stücken in alte oder ſchwache Netze fallen, durchbrechen und groſſe Löcher reiſſen, weshalben ſie die benöthigten Leinen in Vorrath bey ſich haben müſſen, um das Zerriſſene wieder gut zu machen. Der Jagd-Wagner gehöret zu den Furckeln, Hefftеln, Schlägeln, Deichſeln, Wagen und andern Holtzwerck, damit er das daran zerbrochene gleich wieder erſetze, und auf Vorrath halte; endlich muß auch der Jagd-Schmidt die zerbrochene Haacken und Ringe entweder alsbald repariren, oder in Vorrath bey ſich haben.

Jagd-Hunde, heiſſet man insgemein alle diejenigen Hunde, ſo man zum Spüren, Aufſuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da ſind die Leit- und Spür-Hunde, Schweiß-Hunde, Sau-Finder, Stöber-Hunde, Hüner-Hunde, Lauff- oder *Parforce*-Hunde, (welche auch in ſpecie Jagd-Hunde, und von denen Frantzoſen Chiens courants genennet werden) Engliſche Docken, Baren- oder Bullenbeiſſer, Pürſch- oder *Cours*-Hunde, Sau-Rüden, Windſpiele, Däniſche Blendlinge, Waſſer-Hunde, Dachs-Hunde, ſowohl groſſe, den Dachs damit zu hetzen, als kleine, den Dachs in ſeinem Bau aufzuſuchen, welche letztere Art auch Dachskriecher genennet werden, Otter-Hunde und Bieber-Hunde; von welchen unter dem Wort Hund, auch unter eines ieden Special-Benennung ein mehrers. Insbeſondere aber wird, wie nur gedacht, eine Gattung ſtarcker Mittel-Hunde alſo genennet, welche auch Lauff- oder *Parforce*-Hunde, und bey denen Frantzoſen Chiens courants heiſſen, bey uns Teutſchen aber den Nahmen Jagd-Hunde deswegen führen, weil ſie dem Wild auf der Fährde nachſpühren, ſolchem nachlauffen es verfolgen und treiben, auch wegen ihres Zurückebleibens, weil ſie nemlich dem Wild im Lauffen nicht folgen können, vor Gram und aus Verdruß laut Anſchlagen, hierdurch aber das Wild noch mehr erſchrecken, furchtſam und flüchtig machen, daß ſolches ſodenn von denen Menſchen auf verſchiedene Arten gefangen und erleget wird. Es ſind dieſelben von unterſchiedenen Sorten, und von mancherley Farben. Unter allen haben die Frantzöſiſchen und

Engli-

Englischen darinnen den Vorzug, weil sie einen ungemein starcken und hellen Laut haben; sie sind insgemein weisser Farbe oder fleckigt, und von langen Ohren wohl behangen. Unter denen Teutschen Jagd-Hunden werden die Pohlnischen, Pommerischen und Cassubischen Hunde vor die besten gehalten, weil sie auf der Spur oder Fährte lange Zeit dauerhafftig verharren, und richtig auf derselben verbleiben. Sie sind meistens starcke Hunde, mittelmäßiger Grösse, und von Farben braun-röthlich, roth oder Wolff-grau, selten aber schwartz, mit gelben Köpffen und Beinen oder roth gebrannt. Es soll aber ein wohlgebildeter Jagd-Hund vornehmlich einen mittelmäßigen doch dicken Kopf, grosse offene Nasen-Löcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen lang hangende dicke Ohren, starcken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und fest fleischigte Hüfften, und gerade Knie und Füsse haben, der Schwantz soll abhängigt, oben starck und dicke, unterwarts aber leicht und geringe, hingegen der Bauch haaricht und eingezogen, die Füsse dürre mit harten Ballen, darzwischen mit Haaren bewachsen, mit starcken schwartzen Klauen, sonderlich mit tüchtigem scharffen weissen Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-gläntzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewohnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne dem Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beiffen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärckere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber im Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stäts vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brod von Korn- Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissen Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerspaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpffe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan in ihren Fraß-Trog welchen man gerne von Eschen Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort Hund-Stall bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde loß machen und lauffen lassen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt werden, und welche gröstentheils im 8. Cap. Rohrs Haushaltungs-Bibliotheck anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in den geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzehlet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der anderen Special-Erklärung in gegenwärtigen Orte nicht vergeblich suchen.

Jagd-Netze seynd unterschiedlicher Arten. Bey der Jagd des grossen Wildes bedienet man sich der Netze, sowohl dasselbe darein zu fangen, als auch der Tücher zu schonen, in dieser letztern Absicht werden sie inwendig vor die Tücher gestellet, damit beym Anfallen der Hirsche und der Säue die Tücher nicht gleich mögen durchbrochen werden. Falls man aber das Wild auf einem Streiff-Jagen damit fangen will, werden solche Netze, so viel immer möglich gerade ausgestellet, doch dergestalt, daß, wenn ein Thier einläufft, solches fort niederfället, und das Thier darein verwickelt wird. Man braucht aber nach verschiedener Art der Thiere bey denen Jagden auch verschiedene Netze. Ein Hirsch-Garn- oder Netze ist bis zehen Fuß hoch, und in der Länge eines hohen Tuches, nemlich vier hundert Fuß lang. Das Sau-Netz ist solchem an der Länge gleich, aber stärcker von Zeuge, daran die Schmassen oder Maschen auch enger seyn, weil die Säue mehr Gewalt brauchen, öffters auch häuffiger einfallen als die Hirsche. Die Prell-Netze sind überaus nützlich bey der Sau-Jagd, um dieselben damit abzuhalten, daß sie nicht häuffiger in die Tücher dringen, als mans haben will. Endlich giebt es noch Spiegel-Garn- oder Netze, diese werden nicht zum Fangen, sondern bloß zum Abwehren gebrauchet. Nach diesem kommen auch die Wolffs-Netze, die zwar an ebenen Orten denen iezbesagten an der Länge nichts nachgeben, nur daß sie zehen Fuß, auch wohl etwas drüber hoch sind, doch wo es der Klippen und Berge viel giebt, da sie sich nicht so bequem führen lassen, sondern getragen werden müssen, da lehret die Noth sie nur halb, ja gar nur ein Viertheil so lang, aber doch überaus starck und feste zu machen. Die Rehe-Netze pflegen etwan fünff Fuß hoch und zwey hundert Fuß, oder halb so lang als die Hirsch-Netze zu seyn: Gleiche Länge haben auch die Hasen-Netze, welche aber nur vier Fuß hoch, und dabey gantz leichte seyn müssen, angesehen sie keine Gewalt abhalten dörffen, wohl aber öfteren Gebrauch unterworffen seyn. Das Lausch-

oder Lücken-Netze ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauff haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens dieses Wildpret damit fangen kan, wird aber vor ein unweydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezehlet. Alle diese Netze müssen durchgehends viele Busen haben, darein das Wild sich verwickeln und fangen könne; an welchen denn insgemein mit Pflöcken in der Erden wohlbefestigte Wind-Leinen, oder Stricke zum Aufstellen pflegen verfertiget, unter die Ober-Leine des Netzes aber Forckeln gestemmet, und also damit eine Holtzung, darinnen das in die Enge getriebene Wild sich aufhält, umgeben zu werden, bey welchen Umständen man sich einen guten Fang versprechen kan. Ein noch mehreres von besagten Arten der Jagd-Netze ist unter eines ieden Benennung insbesondere beschrieben worden.

Jagd-Rundung oder Jagens-Rundung, nennen die Jäger denjenigen Bogen, der hinten in einem Jagen mit Tüchern umstellet ist. Wenn diese Rundung in vier Tüchern bestehet, so wird sie fünff hundert und zwantzig Schritte, bestehet sie aber in fünff Tüchern, so wird sie sechs hundert und funffzig Schritte gros. Und pflegt man, wenn das Dickigt halbigt ist, nicht leicht mehr als diese Grösse zu nehmen, weil sonsten kein Wild wohl heraus aus dem Jagen, und auf dem Laufft zu bringen ist.

Jagd-Säule, siehe Hage-Säule.

Jagd-Seil oder Jäch-Seil, ist ein langer lederner Rieme, oder starcke gedrehete Leine, oder überzogener Strick, welcher mit beyden Enden an die Zäume der Kutsch- oder Wagen-Pferde angeschleiffet ist, und in der Mitten von dem Kutscher oder Fuhrknecht in den Fäusten gehalten wird, um die Pferde damit nach Gefallen lencken und regieren zu können.

Jagd-Tuch, siehe Tuch.

Jagd-Wagen, suche Zeug-Wagen.

Jagd-Zeug, begreifft alles dasjenige Geräthe, so man zum Jagen nöthig hat, und in einem expresse darzu erbauten Hause, das Zeug-Haus genannt, verwahrlich aufbehalten wird. Solcher bestehet vornehmlich in denen Hohen- Mittel- und Lauff-Tüchern, und Tücher-Lappen ꝛc. als welche insonderheit der Zeug genennet werden, hiernächst auch in denen verschiedenen Sorten Garn- und Netzen, als: Hirsch-Netzen, Schweins-Netzen, Spiegel-Garn, Prell-Netzen, Wild-Garn, Wolffs-Netzen, Rehe-Netzen, Hasen-Garn, Lausch- oder Lücken-Netzen, Dachs-Hauben, Biber- und Fischotter-Netzen, Marder- und Iltis-Garn, Feder-Lappen, Selb-Geschosse, Fuchs-Eisen, Mard-Fallen, Forckel oder Stellstangen, Hefftel, Schlegel, Hebe-Gabel, Stichel oder Pfahl-Eisen, Frost-Bohrer, Gabeln und Zangen, die in Netzen gefangene wilde Thiere, als Wölffe, Dächse Luchse, Füchse, Fisch-Ottern, damit anzugreiffen; der Herrschafftliche Schirm, die Wild-Trage, Wild-Wage, und endlich die Bären- Hirsch- Sau- Reh- Fuchs- und Hasen-Kästen. Nicht unbillig können auch allerhand Netze und Garne auf die Vogel-Heerde, und andere Plätze, da man dem Geflügel nachstellet, Nacht-Garn, Schnee-Garn, Klebe-Garn, Wachtel-Netze, Pentieres, Tirasse, Hüner-Zeug, Habichts-Fänge, und dergleichen unter das Jagd-Zeug mit gerechnet werden.

Jagen, heisset nicht nur das Wild oder die wilden Thiere, welche in niemandes Eigenthum stehen, mit oder ohne Hunde, mit oder ohne Zeug, auf eigenen oder fremden Grund und Boden, Lust oder Nutzens halber aufsuchen, verfolgen und fangen oder erlegen, sondern es begreiffet auch das Wort Jagen insbesondere die eigene Anstalt das Wild zu fangen, wie sie an grosser Herren Höfen gebräuchlich ist. Deren giebt es vielerley Arten, als Bestätigungs-Jagen, Haupt-Jagen, Kessel-Jagen, Wasser-Jagen, Netz-Jagen, Klopff-Jagen, Streiff-Jagen, Wolffs- Rehe- Fuchs- und Hasen-Jagen, Schweins-Jagen oder Schweins-Hatze, *Parforce*-Jagen, Nacht- oder Fackel-Jagd, Kampff-Jagen, Hasen-Hetzen, Baissen ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers.

Jagen, wird auch ein mit Zeuge eingestellter Platz in einem Walde genennet, worinnen das Wild zusammen, und nach dem Laufft zugetrieben wird. Vornehmlich hat man wohl dahin zu sehen: Daß das Jagen beym Raumen eine rechte Runde bekomme, und forne gegen dem Laufft zu, wieder zusammen falle, so, daß dasselbe vor dem Laufft über hundert bis hundert und zwantzig Schritte nicht breit bleibe; daß das Jagen nicht rückwarts, sondern nach dem Laufft zu abhängig oder Berg- unter, oder doch wenigstens fein eben liege, daß es gnugsam mit laubigten Stauden oder schwartzen Dickig, nachdem das Gehöltze ist, bewachsen sey, damit die Hirsche oder das Wildpret nicht von innen hinaus auf den Laufft sehen können, ausserdeme sie sonsten gerne wieder wenden, und sich scheuen dahin zu lauffen. Am allermeisten und vornehmsten aber hat der Jäger, bey Verfertigung eines solchen Jagens, den Wind zu judiciren, damit derselbe nicht von dem Lauff ins Jagen gehet, weil solchenfalls kein Thier vom Jagen hinaus auf den Laufft will, sondern sich öffters darinnen ehe wird zu tode jagen lassen.

Jäger-Teuffel, siehe Johannis-Kraut.

Jahn, die Wintzer pflegen, die ihnen anvertrauten grossen Weinberge, um bessern Gemercks willen, gleichsam in gewisse Districte abzutheilen, und solche nach ihrer Sprache Jahne zu nennen. Also lässet man gemeiniglich einen Weinberg nicht auf einmahl über und über, sondern Jahn-weise düngen, also daß wenn heur der erste Jahn gemistet worden, die Düngung im folgenden Jahre den andern, und über zwey Jahre den dritten Jahn, u. s. f. trifft.

Jahr, ist eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thier-Creyß oder die gantze Ecliptick durchläufft, und bestehet aus dreyhundert und fünff und sechzig gantzen Tagen. Ein solcher Tag aber begreiffet eine Zeit von Tag und Nacht in sich, oder vier und zwantzig gleiche Theile, welche man Stunden heisset. Ein solches also genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen

Anhang der Stunden und Minuten weg läſſet, iſt in zwölff Monate eingetheilet: Dieſe heiſſen der Januarius, (Jenner) Februarius, (Hornung) Martius, (Mertz) Aprilis, (April) Majus, (May) Junius, (Brach-Monat) Julius, (Heu-Monat) Auguſtus, (Auguſt-Monat) September, (der Herbſt-Monat) October, (Wein-Monat) November, (Winter-Monat) und December, (Chriſt-Monat.) Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Auguſtus, October und December, ein und dreyßig Tage; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbeſagten dreyhundert und fünff und ſechtzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang iſt, dieſer Uberſchuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläufftig einen gantzen Tag ausmacht, ſo wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geſchoben, welches der vier und zwantzigſte dieſes Monats iſt, alſo daß der Matthias-Tag welcher ſonſt auf den vier und zwantzigſten fället, einen Tag weiter und dahero auf den fünff und zwantzigſten kommt; ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, ſo iſt ſolches Jahr ein Schalt-Jahr, ſo viel aber deren übrig bleiben, ſo viel Jahre ſind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Creyſes nimmt, in vier Theile getheilt, ſo man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbſt und Winter, von welchen an behörigen Ort ein mehrers zu finden. Die Vermuthung von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit eines Jahres betreffend, ſoll nach denen von alten Haus-Wirthen aus der Erfahrung gemachten Anmerckungen ein gutes fruchtbares Jahr zu hoffen ſeyn: Wenn zuförderſt alle vier Jahrs-Zeiten ihre rechte Eigenſchafften haben und behalten: Wenn die Frucht-Bäume nicht zu überflüßig tragen: Wenn die Waſſer nicht allzuviel Fiſche ausgeben: Wenn die Saat-Zeit trocken iſt: Wenn die mittlere Regen, (das iſt, die auf die Früh-Regen folgen, und vor dem Grünen und Ausſchlagen geſchehen) ſich wohl und recht ereignen: Denn ſie waſchen an der Saat, Wein-Stöcken und Bäumen den Unflath ab, davon hernach alles deſto friſcher grünet und wächſet: Wenn die Ellern oder Erlen viele junge Knoſpen haben: Wenn das Genieſten- oder Pfriemen-Kraut ſchön blühet: Wenn man an dem Nuß-Baume, ſo er erſt blühet, mehr Blüthe, als Blätter ſiehet. So hoffen auch die Bauren ein gut Korn-Jahr, wenn das Kraut und Gemüſe vollkommen wächſet, und zeitlich reiffen Saamen bringet, ingleichen wenn die Rohr-Dommel zeitlich gehöret wird. Und wenn die Nüſſe wohl gerathen, ſoll auch das Getraide ſeinen völligen Wachsthum erlangen. Ubrigens iſt es eine alte Bauren-Regul: Sonne-Jahr (das iſt, ein liebliches warmes Jahr) Wonne-Jahr (das iſt, ein gutes fröhliches Jahr.) Hingegen ſoll ein Miß-Jahr zu beſorgen ſeyn: Wenn kein Jahrs-Theil alſo geartet iſt, wie er natürlich ſeyn ſollte: Wenn der Thau, Reiff und Froſt zur Unzeit kommen, ſo folget Unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßige Regen und Hitze zu kommen pflegt, weilen die Früchte weder ungehindert wachſen, noch unbeſchädigt eingeſammlet werden können; doch ſagt man: daß die Dürre ſelten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung mache, weil Saat und Erndte dadurch gehindert wird. Auf groſſe Fruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtbarkeit, weil die Kräffte der Aecker, Bäume und Wein-Stöcke, ziemlich verzehret worden, und wieder ruhen. Wenn an denen Mandel- und Nuß-Bäumen mehr Blätter als Blüthen vorhanden ſind; wenn viel Ungeziefer, Ratten, Mäuſe, Kröten, Fröſche, Fliegen, Bienfaltern, Korn-Würmer, Mayen-Käfer, Raupen, Heuſchrecken, Schlangen, Eidechſen, Blindſchleichen, und dergleichen aus ihren Löchern hervor kommen, und ſich mehr als gewöhnlich ſehen laſſen, ingleichen, wenn die Fiſche in gröſſer Anzahl und Menge, als ſonſten gerathen, ſoll ein Miß-Jahr und Theurung darauf erfolgen. Die Regen, die in der Blüthe einfallen, ertrincken ſolche mit allzu vieler Näſſe, daß ſie nachgehends verdirbt und abfället. Viel Nebel und Reiffe ſind Menſchen und Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten ſchädlich, ſo ſind die Jahre ſelten fruchtbar, in denen es viel, offt, und ungewöhnlich hagelt. Starcke, lang anhaltende Nord-Winde, ſind allen jungen Gewächſen, Bäumen und Kräutern, wie auch der noch zarten Saat nachtheilig. Wenn die Bohnen übermäßig wachſen, und die Eich-Bäume ungewöhnlich tragen, ſo wird hergegen des Getraides deſto weniger vermuthet. Frühe Saat betreugt ſelten, ſpäte Saat aber betreugt offt; Nach dem gemeinen Bauren Sprich-Wort:

Es gerathe, wies gerathe;
Ich lobe die Frühe vor die Spate.

Wenn beym blühendem Getraide allzu reiſſende Sturm-Winde gehen, und die Blüthe vor der Zeit dadurch abgeſchlagen wird, ſo iſt Mißwachs vorhanden. Wenn das Getraide, wie man ſagt, in der Milch, oder in ſeinem Wachsthums-Beginn iſt, und ein naſſer Froſt drüber gehet, ſo hat man wohl viel Stroh aber wenig Körner zu hoffen. Sonſten heiſſets nach der alten Bauren-Regel ein Kohl-Jahr, (das iſt, ein naſſes Jahr) ein Nord-Jahr, (das iſt, ein theures Jahr.) Weil denn bey naſſen Jahren das Getraide in Sand-Ländern am beſten geräth, ſo iſt daher das Sprich-Wort entſtanden:

Geräth das Getraidig auffm Sande,
So wird Theurung im Lande.

Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre geſaget wird, als ob in denenſelben das Geflügel, Hüner, Enten, Gänſe und Kälber nicht gedeyen, noch die gepfropfften Bäume in die Höhe zu bringen ſeyn ſollten, ſolches iſt ein Gedicht und wider alle Vernunfft, wie es denn auch von der Erfahrung ſelbſt zu allen Zeiten widerleget wird. Die bekannten Vermuthungen von denen vier Jahrs-Zeiten inſonderheit, ſind unter ihren Special-Benennungen zu finden.

)en. Diejenigen, welche denen Planeten eine Influentz, und zwar mit guten Rechte beylegen, und dannenhero die Theile des Erdbodens, nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem ieden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, dariñen er gantz besonders von denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon durch die Erfahrung bestättiget gefunden:

Ein Saturninisches Jahr, ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor anderen Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien ꝛc.

Ein Jovialisches Jahr, ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen ehter als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte, bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Würckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugal, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen ꝛc.

Ein Martialisches Jahr, ist mehr trocken als feucht, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehören, seyn Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden ꝛc.

Ein Solarisches Jahr, ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, seyn Böhmen, Italien und Sicilien ꝛc.

Ein Venerisches Jahr, ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Franckreich, die Schweitz, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland ꝛc.

Ein Mercurialisches Jahr, ist mehr trocken und kalt, als warm, darbey selten fruchtbar. Solches empfindet sonderlich Croatien, Lombardey, Braband, Flandern ꝛc.

Ein Lunarisches Jahr, ist gemeiniglich mehr feuchte als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen ꝛc. Dieser und deraleichen Anmerckungen aber, hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Syrach eingedenck verbleibend, die er in seinem Haus-Buch im 16. Cap. v. v. mit diesen Worten giebt. Was GOTT thun will, das siehet niemand, und das Wetter, wie verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, des sich niemand versiehet.

Jahr, heisset im anwachsenden Holtze ein jehriger Trieb oder Wuchs, welcher sich in Gestalt eines Circuls rings um den Kern einer Fichte, Tanne und Kiefer sich leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgeschälten Stamme eines solchen Baumes deutlich erkennen und zählen kan. So viel dieser Circkel oder so genannten Jahre in einem Baume von dem Kern bis auf die Rinde sind, so viel Jahre soll auch der Baum alt seyn, wiewohl solches eben vor keine Universal-Regul paßiren kan, angesehen mancher Circkel oder Jahr-Wachs zum öfftern zwey bis drey und mehrere Jahre ausmacht, nachdem er sich ausgedehnet, und viel weisses in sich hat, gedachter Circkel aber gegen das andere Holtz etwas röthlicht aussiehet, und härter oder fester ist. Man findet Bäume, die wohl hundert, anderthalb hundert und mehr Circkel und Jahr-Wachse inwendig und zumahl unten im Stamme haben, daraus das grosse Alter und jährliche Wachsthum solcher Bäume ziemlich zu schliessen, ob es gleich, aus nur angeführter Ursache, nicht so genau auf etliche Jahre eintreffen kan; zumahl da auch die Bäume, wenn sie bald aus ihren rechten Wachsthum sind, wenig oder gar keine Circkel mehr auffsetzen, sondern ihre Jahre sich nur in der Weite ausdehnen. Sonst sagt man auch, daß die Jahre in einem Baum gegen der Mitternachts-Seite enger und dichter zusammen oder bey einander seyn, als gegen Mittag, da sie gröſſer und weiter von einander stehen, aus Ursachen, weil die Sonnen-Wärme mehr Würckung allhier hat, als gegen der Mitternachts-Seite, da die Kälte und Nord-Winde das Wachsthum oder Ergrösserung der Jahre verhindern; iedoch ist an denen Bäumen, so etwas tieff in Wäldern stehen, hierunter gar kein Unterschied zu finden

Jahr und Tag, ist eine bey denen Gerichten gewöhnliche Redens-Art, wodurch nach Sächsischen Rechte eine Zeit verstanden wird, die ein Jahr, sechs Wochen, und vermöge des Herkommens noch drey Tage darüber in sich enthält.

Jahr-Feld, wird dasjenige genennet, welches in keine Arten eingetheilet ist, folglich auch keine Brache oder Ruhe hat, sondern alle Jahre bestellet wird. Diesem muß, an statt des Brachliegens, mit der Düngung geholffen werden, wenn es anders Frucht bringen soll.

Jahr-Käppgen, Kleidgen, Kuchen und Schuhe, seyn allzumahl Stücken, womit die Eltern zu ihrer eigenen Freude ihre Kinder zu der Zeit damit auszuputzen und zu beschencken pflegen, wenn selbige ein völliges Jahr erreichet und zurücke legen.

Jahr Küche ingleichen Gar-Küche heisset an einigen Orten eine öffentliche Küche, wo allerhand Speisen zubereitet, entweder das gantze Jahr hindurch, oder auch nur zu einer gewissen Zeit und bey ein und anderer Gelegenheit gar gemacht und zum Verkauff vorräthig angetroffen werden. Diejenige Person aber, so davor Sorge träget, und selbige schmackhafft zubereitet, nennet man einen Jahr- oder auch Gar-Koch.

Jahr-Lohn, siehe Gesinde-Lohn.

Jahrmarckt wird diejenige angesetzte Zeit genennet, zu welcher alle Jahr an einem darzu bestimmten Orte, mit mancherley Waaren Kauff und Verkauff angestellet, und ein öffentlicher Handel getrieben wird. Dergleichen Freyheit wird einem solchen Orte von den Landes-Herrn insbesondere, iedoch in gewisser vorgeschriebe-

ner Maasse verliehen, dergestalt, daß nicht nur die Zeit, wenn und wie lange nemlich der Handel dauren solle, bestimmet, sondern auch in Ansehung der Waaren selbst und der Personen, gewisse Verordnungen gemacht, dergleichen seyn alle Roß- und Vieh-Marckte nebst denen übrigen, wie solche gemeiniglich in alphabetischer Ordnung dem Orten nach in denen gewöhnlichen Calendern als ein Anhang anzutreffen seyn.

Jahrs-Zeiten, suche oben unter Jahr.

Januarius oder Jenner, ist der erste Monat im Jahr, und der mittelste von denen dem Winter zugeeigneten dreyen Monaten, welches vermuthlich die Ursache gewesen, warum ihn Kayser Carl der Grosse, in der Teutschen Sprache den Winter-Monat genennet. Er hat ein und dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Wasser-Mannes, geschichet den zwantzigsten dieses Monats; was in demselben ein guter Haus-Wirth sowohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allerley Vieh-Zucht, Fischerey und Weidewerck, als auch noch zu Hause zu thun und zu beobachten hat, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirthschafts-Calender, die benöthigte Nachricht zu finden.

Jasmin, ist ein Stauden-Gewächse, welches um seiner wohlriechenden Blumen willen in den Gärten, und an der Sonnen gelegenen Orten unterhalten wird. Man hat desselben vielerley Gattungen:

Der gemeine weisse Jasmin, hat viele schwancke grüne Zweige, an deren Gliedern je zwey Reißlein, woran fünff oder sieben Blätter befindlich, hervor gehen; diese Blätter, welche er im Winter abfallen lässet, sind länglicht, spitzig, glatt und einer dunckel grünen Farbe; auf den Gipffeln sind die kleinen, weissen, Stern-formig in fünff Theile zerschnittene Blumen, so zwar einen etwas lieblichen aber auch schwachen Geruch haben. Dieser Jasmin kommt aus Italien, kan aber auch bey uns durchs Absäugeln und durch abgebrochene Zweiglein vermehret werden. Der

Catalonische Jasmin, hat seinen Ursprung aus dem Spanischen Fürstenthum Catalonien. Seine Blumen haben einen sehr lieblichen Geruch und länglichte runde Blätter, die noch eins so groß sind, als an den gemeinen Jasminen, oben weiß, unten aber Purpurroth gefleckt. Er will einen Sonnenreichen, und vor denen kalten und rauhen Nord-Winden in Gedult stehenden Ort, auch ein fettes und feuchtes Erdreich haben. Dieses wird aus verfaulter Mist-Erde oder Teich-Schlamm, oder auch aus solcher Erde, welche die Maul-Würffe an den Gräben und morastigen Wiesen aufwerffen, bestehend, und denn mit groben Bach-Sand wohl untermenget, durch ein Sieb gelassen, und denn die Gefässe darmit gefüllet. Die Art oder das Geschlecht davon zu erhalten, pfropffet man kleine Reisser in gemeine Jasmin-Stämme, welche eines Fingers dick, gleich und ohne viele Knoten seyn, auch viele Wurtzeln haben, und mehr als sechs Monat zuvor in Scherben gepflantzet wer-

den müssen. Dieses geschiehet im October, das Pfropffen aber im Mertzen oder April. Wenn die Reiser vier oder fünff Augen getrieben, nimt man die übrigen weg, und lässet ihnen nur zwey, so tragen sie desto mehr Blumen. Man kan sie auch oculiren, oder äugeln, welches im Junio und Julio geschiehet, indem man einen kleinen runden Schnitt in die Rinde thut, dieselbige aufhebt, und das Auge gantz subtil hinein setzt. Man kan sie auch ablactiren, und nach verflossenem Jahr abschneiden, oder auch durchs Einsencken fortbringen. Sie wollen im Sommer offt mit laulichtem Wasser aus einem Teich oder aus einer Grube, worein s. v. verfaulter Menschen-Koth geleget ist (welches allen Jasminen gar angenehm, und zum Wachsthum sehr beförderlich ist) begossen, und noch vor Michaelis, gleich denen übrigen Jasminen-Arten, in die Winterung oder das Gewächs-Haus gebracht seyn, weil sie die allergeringste Kälte auch offt die rauhen Winde nicht vertragen können. Im Winter müssen sie wenig nur zur höchsten Noth, mit vorgedachtem Wasser, dessen man allezeit ein Faß bey diesen Gewächsen in Vorrath haben solle, begossen, aber der Stamm nicht mit berühret werden. Dieser Jasmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den späten Herbst. Der

Gefüllte Spanische Jasmin, ist an Farbe dem Catalonischen gleich, hat unterher fünff oder sechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die sich öffters in Gestalt einer kleinen Kugel an einander schliessen. Diese Blume, welche einen stärckern und angenehmern Geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird sie dürre, fället aber nicht von sich selbsten ab. Seine Wartung und Vermehrung ist gleich dem Catalonischen. Der

Arabische oder Alexandrinische Jasmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabische Syringe genennet, weil seine Blätter unserer weissen Syringe oder Spanischen Hollunder ähnlich sehen, ausser daß sie an dem Rande nicht zerkerbt sind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbst, hat bleich-weisse oder blasse und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchste zwölff, wenigstens aber neune haben, und einen ungemein lieblichen, und der Pomerantzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von sich geben. Dieser Jasmin erfordert eben einen solchen Ort oder Stelle, auch dergleichen Erdreich, Begiessung und übrige Wartung wie der Catalonische. Er kan gleich demselben auf wilde Jasmin-Stämlein gepfropffet werden, wobey iedoch zu mercken, daß man die Reisser, wenn sie gewachsen und getrieben im ersten Jahr bis auf das erste Auge abnehme, damit sich dasselbe desto besser erstärcken, und hernach um so vielmehr treiben könne. Die allergewisseste Art dieses Geschlecht zu vermehren geschiehet durchs Ablactiren oder Absäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einschneiden der Rinde, und Ablösung des Aeugleins grosse Vorsichtigkeit gebrauchet werden, denn man schwehrlich den Augenschild erkennen kan, weil

es gar zu zarte Gewächse und Reiser sind. Wenn sie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachsen, muß man sie abstutzen, denn also verdoppeln sich die Aestlein und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beschneidet man sie, und lässet ihnen die Aestlein ein wenig länger: in dem dritten und vierten Jahre, fähret man mit Beschneiden fort, so daß die Aestlein allezeit etwas länger gelassen werden, bis daß sie dick und starck genug zu seyn scheinen, und man ihnen also nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebst denen Wasser-Zweigen und Wurtzel- oder Neben-Schossen, zu benehmen hat. Der

Grosse Spanische Jasmin, kriegt an dem Gipffel seiner Aeste, so unter sich hangen, einen grossen Uberfluß von Knöpffen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen Strauß formiren; wenn sie eines halben Fingers groß gewachsen, öffnen sie sich, und aus ihrer Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind: Dieser Ober-Theil wirfft fünff zerschnittene Blätter zurücke und siehet einer Lilien gleich; aus der Mitten erheben sich etliche gelblichte Zäserlein, davon das mittelste weißlicht und länger als die andern ist. Diejenige, welche kleine Goldfarbe Linien oder Aederlein haben, werden nach und nach roth, daß man es endlich vor Sammet ansehen sollte. Diese Pflantze will in gutem Erdreich stehen, und in dem Frühling und Sommer alle Abend reichlich begossen seyn. Man muß einen Stecken dazu stecken, und dieselbe mit einem Drat daran hefften, weil die Gleiche der Knoten leicht davon faulen. Solchen fortzupflantzen, schneidet man, ehe die Knöpffe in dem Früh-Jahr groß werden, ein Zweiglein, so drey Augen haben muß, davon ab, unten schabet man es ein wenig mit einem Messer, alsdenn wird es bis an das andere Auge in die Erde gesetzet, daß das dritte allein noch herausser bleibe; dergestalt, gewinnet es geschwind Wurtzeln, und treibet in kurtzen Blätter und Blumen. Der Americanische Jasmin, von den Americanern Pamoclit von denen Frantzosen aber Jasmin a mille feuilles tausendblätterichter Jasmin genennet, weil seine Blätter der Schaaf-Garbe ziemlich gleich kommen, bringt an jedem Aste eine oder zwey Blumen von Lackrother Farbe hervor, welche mit einigen Linien oder Adern anderer Farben vermischet sind, auch fünff bleiche Zäserlein haben. Diese Blumen dehnen sich in Röhrlein aus, an der Oeffnung aber theilen sie sich in fünff Theile; sie blühen in dem Anfange des Monats Augusti, und hören vor dem September nicht auf, da sie denn eine schuppichte Hülse hinter sich lassen, darinnen vier lange, schwartze und haarigte Kern liegen. Es ist diese Pflantze voller Knoten, Aeste und Blätter, daß man die Sommer und Garten-Läuben gar leicht damit bedecken kan. Dieser Jasmin wird alle Jahre frisch gesäet, weil aber der Saamen mit einer sehr harten Schalen umgeben ist, muß man ihn vorhero in Wasser werffen und an die Sonne stellen, bis er aufschwillet, alsdenn aber im Majo oder Junio zwey bis drey Körnlein zwey quer Finger tieff in einen Topff mit guter Erde stecken, und des Tages zweymahl begiessen, so wird er von der Sonnen-Wärme, des Wassers Feuchtigkeit, und der guten Erde in acht Tagen aufgehen. Wenn er zwey Finger hoch in die Höhe gekommen, so wird er mit samt der Erden heraus genommen, und nur eine Pflantze darinnen gelassen, die zwey andern aber setzet man, eine iede besonders in andere Töpffe, nach diesem begiesset man sie alle Tage, oder setzet sie in weite ohngefähr vier Finger hoch mit Wasser angefüllte Gefässe, iedoch dürffen die Töpffe darinnen nicht dichte auf den Boden aufstehen. Zu diesen Jasmin muß man Stäbe stecken, daran er sich halten und in die Höhe kommen könne. Wenn er aufgewachsen, schneidet man alle obere Spitzlein davon ab, damit er desto besser Krafft bekomme, und mehr Blumen trage. Der

Gemeine gelbe Jasmin, hat kleine gelbe Blumen, so gantz ohne Geruch seyn, dahingegen der Indianische gelbe Jasmin desto wohlriechender rahrer und edler ist; dieser hat eine glatte röthlichte Rinde, wie der Tausendschön, und treibt von dem Fuß an bis auf den Gipffel seine Aeste; die Blätter sind etwas länglicht und gläntzend, zu dreyen oder fünffen an einem zweige, die Blumen sind geformt, wie die andern Jasminen, wiewohl kleiner als der Catalonischen, und stehen an denen Aesten in solcher Ordnung, daß ein ieder Gipffel eines Asts ein mit Fleiß gemachter Blumen-Strauß zu seyn scheinet, sie sind Goldgelb, und riechen ungemein wohl, nicht nur, wenn sie frisch, sondern auch wenn sie schon welck und dürre worden sind. Nach der Blüthe kommen Beere, in Form der Oliven, allein etwas kleiner, erstlich grün, darnach weiß bleich, und wenn sie reiff, durchsichtig wie die Weinbeere, inwendig aber haben sie länglichte schwartze Körner, wie die Birn-Kerne, welche aber nicht zur vollkommenen Zeitigung gelangen. Dieses Gewächse erfordert sonst, mit dem Spanischen Jasmin gleiche Wartung, hasset die Kälte, als seinen tödtlichen Feind, leidet auch den Morgen-Thau im Sommer nicht und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren, suchet man ein Zweiglein von denen niedrigsten an dem Stam aus, das fein gerad und lebhafftig ist, und schneidet von unten ohngefähr eines Fingers breit hoch an dem Fuß hinein; dieser Schnitt, welcher von aussen geschicht, muß oben angefangen werden, und quer durch bis an das Marck gehen, darnach wird er ein wenig von einander gemacht und ein kleiner Stein dazwischen gesteckt, die Wunde aber mit genetzter Kreide und Sand wieder vermacht; hernach legt man einen Spalt-Topff an, füllet denselben mit guter Erden, und bedeckt den Schnitt wohl, macht das Geschirre feste, begiesset es wohl, und setzt es an einen temperirten Ort, da es von der geringsten Kälte nicht getroffen werden kan, weil es diese mehr als andere fürchtet; nach einem Jahr oder zweyen, schneidet mans ab, und versetzet es sogleich wieder in einen mit guter Erde angefüllten Topff. Der

Rothe oder grosse Indianische Jasmin, ist

einer von denen schönsten Jasminen, so zu finden. Seine Blumen, welche sich Buschweise, und in Gestalt der Rose von Jericho präsentiren, sind groß, hochrothlichter Farbe, so sich endlich auf Saffran-Farbe ziehet, und haben den allerlieblichsten Geruch. Er fänget im Augusto an zu blühen, und wenn er auch seine Blumen schon einmahl verlohren hat, so blühet er doch im Winter wieder: Wenn er im Gewächs-Hause an warmen Orten stehet, folgen endlich nach der Blüthe Schoten, welche oben und unten schmal, in der Mitten aber völliger auch wie die am gelben viel getheilt, und voller röthlichten und kleinen Saamen sind. Es ist ebenfalls ein über alle massen zartes Gewächse, welches im Sommer die gantze Tages-Sonne haben, und von allen rauhen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn, auch mit denen vorgedachten Jasmin-Arten gleiche Erde, Wartung und Begiessung haben will. Weil er sich ziemlich ausbreitet und mit seinen zarten Rancken in die Höhe will, so muß man ihn mit seinem Geschirr nahe an eine Wand oder Mauer stellen, und an denselbigen ein ziemlich hoch und breit Geländer machen, damit er sich daran kan ausbreiten; man setzet ihn auch gerne vor die Fenster, weil er mit seinem schönen grünen Laub ein liebliches Ansehen, und angenehmen Schatten machet. Die Vermehrung dieses Gewächses geschiehet durch die jung-geschossene Riedlein oder Zweige: Man nimmt dergleichen etwan einer Spannen lang, mit etlichen Gelencken oder Augen, solche spaltet man unten auf bis an das zweyte Gelencke, und leget sie etwas schräg in vorgedachte Erde in einen Kasten, bis an das oberste Glied, etwa einen Zoll lang ausser der Erde, und begiesset sie fleißig, so werden sie bald Wurtzel schlagen, und können im andern oder dritten Jahre ihre Blumen bringen; es muß aber solches um die Zeit, wenn diese Gewächse wieder in den Garten gebracht werden, und ehe sie die Augen austreiben, geschehen. Man kan auch dieselbige durch die Wurtzel-Brut fortpflantzen und vermehren, welches ebenfalls um obbemelte Zeit geschehen muß. Wenn etwa dürre Reiser, wie offt geschiehet, daran kommen, muß man solche fleißig abnehmen und beschneiden: Denn die Jasminen wollen, wie der Weinstock, alle Frühling wohl beschnitten seyn, so sie anders ihre Blumen tragen sollen. Ausser allen diesen Arten findet sich noch ein hell- oder weißblauer Jasmin, dessen Blumen im April Strauß- oder Buschweise beysammen hangen, und dem Spanischen wohlriechenden Hollunder ziemlich ähnlich sehen, ohne daß sie viel zarter und kleiner seynd, auch das Laub nach Art des Jasmins zerkerbet ist. Dieser Jasmin kommet gar leichtlich fort, wird durch Zertheilung der Wurtzel vermehret, in den Gärten gerne an die Wände und Geländer gesetzet, und im Winter mit Stroh verbunden; so man ihn aber vor den Fenstern oder auf den Altanen verlanget, setzet man ihn nach Proportion seiner Grösse in Blumen-Scherben oder Kübel, und wider den allzuharten Frost in den Keller, das Gewächs-Haus oder andere Winterung, nachdem man [illegible] mit denselbigen versehen ist. Mit den Blumen wird ein wohlriechendes Oel angemachet, welches in der Krafft mit dem Camillen-Oel überein kommt, indem es die Nerven erwärmet und erweichet, die verlähmte Glieder stärcket und den Krampff tilget; hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jawort, wird die Entschliessung genennet, wodurch eine unverheyrathete noch ledige Person ihrem angegebenen Freyenden Theil oder dessen Freywerber mit Genehmhaltung ihrer Eltern oder nächsten Anverwandten die Versicherung giebet, daß sie ihn zu ihren künfftigen Ehegatten erwehle, und sich ihm hiermit verbindlich machet.

Ibenbaum, Eibenbaum, siehe Tax-Baum.

Je langer je lieber, Hintschkraut, Alsrancken oder Alprancken und Bitterssüß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte holtzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den Alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich; die Blätter haben eine dunckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpfflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen längliche und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbe Beerlein, voll Saffts aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zasericht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmahls aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder dem Alp, das ist, für das Keuchen und den schwehren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüthe im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen sonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masen und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

Jerusalems-Blume, ist eine Blume, welche keinen Geruch, aber eine sehr schöne auf Mennig, oder Granaten-Blüthe-Art spielende Farbe hat, wiewohl man auch gantz weisse und Fleisch-färbige siehet; ist theils einfach, theils gefüllt, beyde aber ihrer Natur nach einander gantz zuwider, denn die Einfachen werden aus

dem

n Saamen erzielet, die Gefüllten aber, weil
e gar keinen Saamen tragen, durch die Zer-
eilung der Wurtzel im Frühling, und obschon
lches auch durch die Aufschlitz und Einlegung
er Stengel in das Erdreich geschehen kan, so
hlagen sie doch selten an, sondern verderben
emeiniglich annoch in den nächsten Winter;
ie einfachen Jerusalems-Blumen dauren auch
ie strengeste Kälte im Felde aus, die gefüllten
der nicht, und die weissen sind so zart, daß sie
ch von der geringen Kälte und Reiffen Scha-
n nehmen, doch kommen darinnen beyde mit
nander überein, daß sie eine freye Lufft und
ttes Erdreich erfordern; weil aber selbige sehr
ief wurtzeln, so ist nöthig solche alle Jahre zu
schneiden und wiederum in frischen Grund
zusetzen. Nächst dem wollen sie es mit der
egiessung sehr nett haben, und nicht zu viel
ch nicht zu wenig, bevorab mit keinem Eis-
lten Brunnen-Wasser begossen werden, weil
davon gar leicht ihre schöne hohe Farbe ver-
hren, sich abbleichen und ausrosten.
Jesus-Blümlein, suche Dreyfaltigkeits-
lümlein.

Jet d'Eau, wird von den Frantzosen bey den
lasserkünsten der grosse Wasser-Strahl ge-
nnet, so entweder aus der Erden oder aus ei-
m Bassin das Wasser in die Höhe wirfft.
Ifen-Baum, siehe Tax-Baum.
Igel, ist ein vierfüßiges Thierlein, etwan in
r Grösse eines Caninichens, hat eine gantz
chlichte Haut, oder ein mit so spitzigen und
ngen Stacheln besetztes Fell, daß man ihn ohn
Verletzung nicht wohl angreiffen kan, das
aul und die Füsse aber sind kurtz und glatt,
d wenn sie von einem Menschen, oder sonst
n ihren Feinden, darunter die Schlangen,
ären, Wölffe und Füchse die vornehmsten
nd, ertappet werden, rollen sie sich wie eine
ugel zusammen, daß man sie nicht wohl möge
rühren können, so bald man ihn aber mit
Wasser begiesset, lässet er die Stacheln fallen,
d ist alsdenn leicht und ohne Verletzung an-
greiffen; dieses weiß der Fuchs sehr wohl,
nn dieser besprengt den Igel mit seinem stin-
enden Harn, daß er sich aufthun, und ihm zum
aub und zur Speise dienen muß. Der Igel
nd vornehmlich zweyerley Geschlechte, nem-
ch die Schwein-Igel, welche einen Rüssel wie ein
chwein haben, und die Hunds-Igel, welche
n Maul wie ein Hund haben. Man theilet
e auch in die wilden und einheimischen Igel.
eine halten sich gerne in Wildnissen und Wäl-
ern; diese aber mehr in Häusern und um die
äuser auf; den erstgedachten ist noch beyzu-
gen der Meer-Igel oder das Stachel-
chwein, davon unter diesen Wort ferner nach-
zulesen. Es gleichet der Igel dem Dachs in vie-
n Stücken, denn er suchet des Nachts seine
ahrung wie der Dachs in Obst, Gewürme und
rgleichen, doch wie der Dachs grössere Ge-
ürme, als Kröten, Frösche, Molche ꝛc. suchet,
so thuts der Igel in kleinern geflügelten Un-
eziefer und Gewürme, als Käfer, und was sich
n Grase zu halten und zu kriechen pfleget, wie
lches ihre Gänge der Gegend, wo sie sich gerne
halten pflegen, nebst ihrer Losung zur Gnüge
anzeigen, indem die ordentlichen Fuß-Pfade
durchs Gras sie bald verrathen; so ist auch die
Gestalt des Igels dem Dachse sehr gleich, in-
massen er die Fährte im Fortlauffen eben so for-
muret, als auch den Tag eben also, wie der
Dachs, scheuet; doch wird dem Igel zugeschrie-
ben, daß er des Nachts seine Nahrung nach Pro-
portion seiner Grösse und Ohnmacht, am wei-
testen suche, denn er bey anbrechenden Morgen
Sommers-Zeit aus denen weitesten Feldern zu
Holtze oder Hecke eilend, dem Weidemann
manchmahl im Anstellen ankömmt und ihn be-
trüget. Er verbirget sich allezeit gerne, und
zwar im Sommer und Herbst in die dicken He-
cken und Zäune. Winters-Zeit aber in hohle
Bäume; seine Nahrung bestehet in Aepffeln,
Birnen, Weintrauben und dergleichen Früch-
ten, nach welchen er auf die Bäume klettert und
selbige abschüttelt, hernach sich in den herabge-
fallenen Früchten herum wältzet, daß dieselbe
an seinen spitzigen Stacheln stecken bleiben, und
gehet also damit nach seiner Höle zu, wiewohl
er nicht so viel einträgt, daß es durch den gan-
tzen Winter dauren sollte, sondern er zehret,
wenn sein Vorrath zu Ende vom Leibe sowohl
als der Dachs; in seiner Höle machet er allezeit
zwey Löcher, eines gegen Mittag, und das an-
dere gegen Mitternacht, damit er, wenn der
Wind von Mittag herkömmt, das Loch gegen
Mittag, und wenn der Wind von Mitternacht
wehet, auch das Loch gegen Mitternacht ver-
machen, und doch durch das andere Lufft haben
möge. In den Weinbergen thut er grossen
Schaden an den Weintrauben, die er seinen
Jungen zuträget. Er frißt auch Mäuse, wenn
er sie haben kan, weshalber er mit unter die
Raub-Thiere gerechnet, auch in den Häusern
sonderlich auf denen Korn-Böden statt einer
Katzen gehalten wird. Wenn das Weiblein
ihre Heckzeit vermercket, träget sie in einen di-
cken Zaun oder anders Gesträuch einen Ballen
zermalmetes dürres Gras oder Schmeelen eines
Kopffs Grösse zusammen, und setzet darein vier,
sechs bis acht Junge, welche sie mit ihrer Milch
auferziehet, denn sie ihr Gesäuge unterm Leibe
hat als ein Dachs. Wenn man einen Igel ab-
ziehet, siehet er gemeiniglich fett aus, wie ein
junges Schwein. In der Artzney-Kunst wer-
den von diesem Thiere verschiedene gute Medi-
camenten gemacht, und die Leber, die Galle, das
Milz, das Blut, das Schmaltz oder Fett, der
frische Koth, und das innere Häutlein des Ma-
gens gebrauchet, sonderlich aber wird gerühmet,
wenn man einen Igel entweder gantz oder auch
nur dessen Haupt zu Aschen verbrennet oder ko-
chet, und alsdenn in einem Tranck einnimmet,
welches ein herrlich Mittel für diejenige, so den
Urin nicht halten können, seyn soll, auch lässet
diese Asche kein wildes Fleisch wachsen, wenn es
auf böse Schäden gestreuet wird.

Igel wird auch eine Speise genennet, welche
der Koch auf folgende Art zuzurichten pfleget:
Es bestehet dieselbe aus einer feinen Kalbs-Le-
ber, diese wird gekocht, auf dem Reibeisen geri-
ben, und nachdem man 3. bis 4. Eyer in gerieb-
ne Semmel und Gewürtz geschlagen, auch alles
wohl unter einander gerühret, daß es recht tro-

cken worden, einem Igel gleich formiret. Hierauf bestecket man diese Forme mit Pinien oder länglicht geschnittenen Mandeln sehr dicht, setzet sie auf einen Blech oder Papier im Backofen, und lässet sie fein gelb backen; ehe dergleichen Igel gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden: Wenn er gar fertig, wird er auf den Tisch zum Schau-Essen aufgesetzet.

Igel-Klee, siehe Klee.

Igels-Huf, ist ein Geschwähr, welches an denen Hinter- und Vorder-Füssen der Pferde und zwar fornen in der Mitten eines kleinen Daumens breit über der Crone sich ereignet, und worauf lange Stachel-Haare wachsen. Es rühret von einer biliosischen scharffen und beissenden Feuchtigkeit, welche die Haut auffrisset, her; diese Feuchte wird offt von den Anstössen, so die Pferde im Passagiren in den Volten um diese Gegend thun, verursachet, und durch gute Säuberung mit warmen Wein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, samt der Wurtzel, siedet es in einen Kessel mit Wasser, schlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut so lange bis ihm die stachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen Zucker, Vitriol und Alaun, siebet es durch, werffets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Lasse dem Rosse fein dünne auswürcken bis auf das Fleisch, und schlage denselben mit folgenden ein: Nim Kuh Mist und Schweinfett, koche es in Bier, und schlage es dem Rosse einen Tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalck-Wasser, und schmiere es, so bald es trocken ist mit folgender Salbe; Wagenschmier eine Kanne, Schweinen Fett ein Nösel, Kalck fünff Loth, Grünspan drey Loth, Büchsen-Pulver fünff Loth, grauen Schwefel fünff Loth. Mit dieser Salbe schmiere das Roß vorgedachter massen, lasse ihm hiernächst die Fessel-Ader schlagen, die stachlichten und straubichten Haare rein ausziehen, und folgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldt, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwarzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz stachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas genieſſet, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfällt in einen tieffen Schlaff; doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholffen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Steinbrüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder Elb-Thier, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grösse mit dem Marder ziemlich überein kommt, auſſer daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit merclich kleinern runden Tritten spühret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als das Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Wenden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, iedoch gröſſer als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur, wo es hinpisset, grenlich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stäncker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den Wurtzeln grosser Bäume oder unter zusammen gefallenen Holtze, auch obgedachter massen in Feldern, und wo Dorn-Hecken sind, wehret sich scharff gegen die Hunde mit Beissen, und spritzet ihnen den Harn ins Gesicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Wassern, sowohl wegen der Mäuse, denen er da aufwartet, als auch der Fische halber, die er gerne frißt, denn er scheuet kein kleines Wasser, fänget auch gerne Frösche; die in den Dörffern wohnen liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Stein-Marder, sondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiser oder Stangen liegen, welche sie durchsuchen; sie sauffen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können solche durch ein klein Loch mit der Zunge rein auslecken, davon sie die Schaalen liegen lassen; theils verschleppen auch die Eyer. Wenn sie in ein Tauben- oder Hüner-Haus kommen, würgen sie alles was sie finden, beissen denen Hünern und Tauben die Köpffe ab, saugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun sie auch grossen Schaden. Ihre Brunfft geschiehet im Februario, zu welcher Zeit sie des Nachts viel Beissens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Gestancks halber finden kan.

Sie

Sie werden mit einem Ey in höltzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen. Der Balg, wenn er zugerichtet, giebt das allergemeinste und schlechteste Rauchwerck, so zu Mützen, Schleppen und andern Gebrähme, ja auch zuweilen zu Müffen vor das Bauren-Volck gebrauchet wird.

Iltis-Garn, bestehet aus ein paar kleinen Nezchen, welche von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Maschen zusammen gestricket, damit man um das Behältniß des Iltisses herum stellen könne: Hierauf spühret man bey einem neu-gefallenen Schnee dieselben aus, sodenn stellet man auf, stöhret in die Behältnisse, lässet die Hunde stobern, und fänget also dieselben im Netze. Es sind diese kleine Netze mit ihren Leinen und Garne in allem fast den Hasen-Netzen ähnlich, werden auch eben so tractiret mit Aufstellen und Ablauffen, dahinter die Hunde geschwinde her seyn müssen, weil sie sonst leichtlich zu entwischen pflegen; doch müssen, wie gemeldet, die Maschen enger seyn, damit das Gefangene darinnen bleiben könne.

Imber, siehe Ingber.

Imme, suche Biene.

Immen-Kraut oder Bienen-Kraut, wird von einigen die Melisse, von andern aber auch der Thymian genennet, wovon an seinem Ort in mehrers.

Immergrün, siehe Hauswurtz.

Immerkuh, suche Gotteskuh.

Imperial-Wasser ist eine Art eines Schminck-Wassers vor das Frauenzimmer, welches aus folgenden Stücken destilliret wird: Man nimt nemlich darzu guten Frantz-Wein mit Myrrhen, Rastix, Weyrauch, Benzoes, Arabisch Gummi, Näglein, Zimmet, Muscaten-Nüssen und geschossenen süssen Mandeln vermischet.

Impffen, siehe Pfropffen.

Indelt, wird dasjenige Unter-Bette genennet, welches zu allererst auf das Stroh-Tuch gelget wird, und meist von gestreifften Barchend gemachet ist.

Indianische Feige, siehe Feige.

Indianische Hüner, suche Truthüner.

Indianische Jasmine, siehe Jasmin.

Indianische Jüden-Kirschen, suche Juden-Kirschen.

Indianische Kresse, siehe Kresse.

Indianische Marronen, suche Castanien.

Indianischer Baldrian, siehe Baldrian.

Indianischer Lorbeer-Baum, suche Lorbeer-Baum.

Indianische Narcisse, siehe Narcisse.

Indianischer Papas, suche Tartuffeln.

Indianisches Rohr, ein Blumen-Gewächs, siehe *Canna Indica*.

Indianisches Vogel-Nest, ist ein Gebäude, welches eine unsern Schwalben nicht viel ungleiche Art Ost-Indischer Vögel, aus dem Meer-Schaum und einem zähen Schleim, der ihnen, wenn sie sich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reisern und Federn verfertiget, und gar künstlich an die Klippen hefftet. Diese Nester sind in der Grösse eines halben Gans-Eyes, dabey hart, gelblicher Farbe und etwas durchsichtig, bald wie ein weisser Tragant oder Hausen-Blase. Wenn die Vögel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden solche Nester abgestossen und mit Fleiß gesammlet, indem nicht nur die Ost-Indianer eine grosse Delicatesse daraus machen, sondern auch die Ost-Indien-Fahrer grosse Qvantitäten davon nach Engel- und Holland bringen, von dannen sie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man sie gantz und zertheilt, nachdem sie groß auf eine Schüssel legt, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu thut, ein Stücke ausgewaschene Butter daran wirfft, gute Bouillon darauf giesset, und also wohl zugedeckt dämpffen lässet. Bey den Anrichten wird noch etwas Muscaten darüber gestreuet; wer da will kan auch noch ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu thun, und solches zusamen über dem Feuer gemächlig kochen lassen, oder sie werden auch an andere Speisen wie die Morgeln gethan, worbey iedoch zu mercken, daß an diesen Nestern keine Säure etwas nütze sey. Man weichet sie vorhero in Fleisch-Brühe, die nicht fett ist, über Nacht ein, und reiniget sie, wenn selbige erweichet und aufgequollen, vom Unrath und kleinen Federn. Sie haben keinen sonderbaren Geschmack noch Geruch, iedoch schreibet man ihnen die Krafft zu, daß sie die Gesundheit erhalten und eine Lust zum Essen erwecken, wiewohl sie auch von einigen pro aphrodisiis gehalten werden.

Indianische Wolffs-Milch, siehe Wolffs-Milch.

Ingrün, suche Sinngrün.

Ingber, ist ein Gewürtze so häuffig in Ost-Indien wächset, nach West-Indien aber erst von den Europäern gebracht worden, also, daß es auch daselbst nunmehro in grosser Menge gebauet wird. Es ist die Wurtzel eines Krauts, so dem Ried-Gras oder dem Schilff gleichet, und in rother Erde wächset. Man hat zweyerley Gattungen, Männlein und Weiblein, die aber nur der Gestalt nach unterschieden sind, also, daß das Weiblein an Blättern und Wurtzeln etwas kleiner ist. Er stehet gerne auf Bergen und in Thälern. Das Kraut verwelcket im Jahr zwey- oder dreymahl, alsdenn wird der Ingber ausgehoben, das oberste abgebrochen und wieder eingestossen, welches im folgenden Jahre wieder ausschläget und sich starck vermehret. Oder man schneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und stecket es in die Erde, so schlägt es neue Wurtzel; sie wächset aber nicht in die Tieffe, sondern breitet sich in die Fläche aus, und wird sehr lang, groß und knotig. Die Indianer pflegen den frischen Ingber, wie andere Küchen-Wurtzeln zu nutzen, weil er solcher Gestalt bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weisse Ingber behält vor den braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß solcher frisch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, inwendig aber hartzig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben. Die Indianer machen die grossen

grossen Wurtzeln, wenn sie noch frisch sind, in Zucker ein, nachdem sie vorhero in Eßig oder Salz-Wasser ein paar Stunden lang von ihnen eingebeitzet worden, und dieser eingemachte Ingber ist besser, als der, so erst zu Venedig eingemacht, und von dar zu uns gebracht wird. Die Kräffte des Ingbers sind, daß er hauptsächlich den erkälteten Magen und Gedärme sehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Crudität en verzehret, auch in allen Haupt-Krancheiten so aus den Magen entstehen, ingleichen in Dunckelheit der Augen gute Hülffe verschaffet. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, wird er in den Küchen an die meisten Essen entweder gantz oder gestossen gebraucht. Teutscher Ingber, siehe Aron.

Inhaber, heisset derjenige, welcher ein Gut, es sey beweglich oder unbeweglich, es sey Pfand- oder Pacht-weise, und dergleichen besitzet, und folglich nicht Eigenthums-Herr davon ist; doch muß er zu solchen Besitz rechtmäßig gelanget seyn, dannenhero dergleichen Verschreibungen auch nur auf die getreuen Inhabere ausdrücklich pflegen gerichtet zu werden.

Inschlitt, siehe Unschlitt.

Inster, heisset in denen Küchen das Gekröse von denen Kälbern.

Inventarium, Fund-Buch, ist ein Verzeichnis aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vieh, Schiff und Geschirre ꝛc. welche in iemandes Besitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, wird davon er Rechnung abzulegen schuldig ist, also daß er bey seinem Abzuge und Uberga be alle im Inventario nahmhafft gemachte Stücke, so wohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den daran sich ereignenden Abgang zu ersetzen verbunden ist. Ein solches Inventarium muß in duplo ausgefertiget werden, damit die Herrschafft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne, weil es der Grund der Rechenschafft ist, zu welcher diese letztere gehalten sind.

Jobs-Thränen, ist ein fremdes Blumen-Gewächse, mit langen, breiten und dem Geröhricht ähnlichen Blättern, und ziemlich dicken und in Glieder abgetheilten Stielen; aus dem obersten Gliede wachsen grasigte Aehren, darinnen ein weisser glatter harter Saamen ist, einer Seits rund und auf der andern Seite flach, etlicher massen den Thränen gleichend, daher es auch seinen Nahmen hat. Die Wurtzel ist zasericht, und wird der Saame allein bey warmen Wetter zeitig. Dieses Gewächse will einen guten mit Sand vermengten Grund, guten Sonnen-Schein, und mäßige Besprengung haben, und muß, weil es nur ein Jahr dauret, alljährlich im Mertzen oder April im vollen Mond angebauet werden.

Joch, ist ein höltzernes Geschirre, welches denen Zug-Ochsen angeleget wird, wenn sie angespannet werden sollen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich Hals-Joche und Kopff-Joche. Ein Hals-Joch bestehet aus zwey langen, oben und unten mit Riegeln zusammengefügten Höltzern, welches einem Ochsen an den Hals gehänget wird, also daß ein ieder Ochse sein besonderes Joch hat. Dahingegen das aus einem einigen starcken Stücke Holtz bestehet, welches einem paar Ochsen an die Hörner gebunden, und dahero an denenjenigen Orten, wo es über die Köpffe passet, inwendig etwas rund ausgeschnitten und aussen erhaben, auch auf kleine Polster, damit es die Ochsen nicht drücke, geleget ist. Jene nemlich die Hals-Joche kan man an ebenen Orten paßiren lassen, wo es aber Berg auf, und Thal-ab gehet, sind sie nichts nütze, denn Berg-auf, drücken sie die Ochsen zu sehr an den Hals, und Thal-ab, rutschen sie herfür, und bleiben nicht, mögen auch den Wagen nicht so leicht aufhalten, als die Kopff-Joche, zu geschweigen, daß die Ochsen an demjenigen Orte, wo diese aufgeleget werden, ihre groste Stärcke haben. Die Savoyarden sollen, wie de Serres schreibt, ein gedoppelt Joch brauchen, und das eine an die Hörner, das andere aber an den Hals binden, dafür haltende, es komme die Ochsen, der Weg seye wie er wolle, dergestalt am allerleichtesten an. Ein

Joch Ochsen heisset ein paar Zug-Ochsen. Was aber des Tages über in den Acker damit kan verarbeitet oder umgeackert werden, heisset ein Joch- oder Juch-Art, welche Benennung vornemlich in der Schweitz gar bekannt. Siehe Juchart.

Joch, an einer Brücke von Holtz, wird dasjenige Gerüste genennet, worauf der Boden der Brücke selbst zu liegen kommet. Es bestehet dasselbe gemeiniglich aus drey starcken ins gevierte gehauenen Pfählen, die einander gegenüber stehen, und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen starcken Baum, so ein Holm oder Hulben genennet, eingezapffet und verbunden werden.

Johannisbeer, ist die Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten Staudenoder Heckenweise gepflantzet, und von dieser seiner Frucht der Johannisbeer-Strauch geneñet wird. Man hat derselben hauptsächlich dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die grossen, und die gantz kleinen, welche von einigen auch kleine Rosinen genannt werden. Der rothe Johannisbeer-Strauch, wächset zwey bis drey Ellen hoch und treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen; beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwärtzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt und zerkerbt, und dem Wein-Laub nicht ungleich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharffen und zusammenziehenden Geschmacks: Die Blüte, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen Art, röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deroselben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel, nach denenselben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün sind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reiff, auch dahero Johannis-Beere genennet werden. Die weisse Johannis-Beerleins-Staude, ist dem vorigen Strauch nicht ungleich.

leich, ohne daß deſſelben Rinde röthlich, und ie Blätter etwas rauh ſind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächſet; die Frucht ſind weiſſe, helle und durchſichtige Beerlein aber eines ſauren und nicht ſo lieblichen Geſchmacks, wie die gemeinen rothen Johannis-Beerlein. Die ſchwartze Johannis-Beer-Staude, iſt der rothen an der Geſtalt gantz ähnlich, ohne daß ihre Frucht ſchwartze und länglichte Beere ſind, welche einen ſauren und herben Safft in ſich haben, und eines widerlichen Geruchs ſind. Die rothen und weiſſen Johannis-Beere ziehen etwas zuſammen, ſind derohalben dem Magen geſund, kühlen und ſtillen den Durſt, und werden bloß oder mit Zucker beſtreuet gegeſſen, auch an einige Speiſen gethan. Es werden nicht nur die gantzen Träublein in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labſal in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben, ſondern auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus bereitet, welcher ebenfalls, als eine treffliche Kühlung und Stillung des Durſtes bey Fiebern, Raſern, Pocken und dergleichen gebrauchet wird; ſo erfriſcht er auch den Mund, und ſtärket das Hertz. Die ſchwartzen Johannis-Beere, welche auch den Nahmen Alant-Beere führen, ſind vortrefflich wider den Stein, die Harn-Winde, und das ſchneidende Waſſer, wenn man zu ſolchem Ende die jungen Beerlein auftrocknet, hernach in Wein oder Brantewein weichet, und davon trincket. Die Knoſpen ſo der Strauch im Winter ſetzt, geben dem Wein einen angenehmen Muſcateller-Geſchmack, und werden in Engelland, unter andern Gewürtzen in das Bottel-Bier gethan. Die Johannis-Beere werden in den Gärten in Geländer geſetzt, auch oben und auf beyden Seiten ſo glatt und artig nach der Schnur beſchnitten, daß ſie faſt einer kleinen viereckigten Mauer ſich vergleichen, damit ſie mit ihrer zu viel ausſpreitzenden Höhe und Breite den andern Garten-Gewächſen nicht verhinderlich fallen. Wo man ſie aber an eine Mauer ziehen und frey aufwachſen laſſen, auch unten am Stamme etwas beſchneiden kan, daß ſie wie ein Bäumlein aufſchieſſen, ſo tragen ſie mehr und beſſere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurtzeln zu ſehr ausſchweifen, und man im Frühling findet, daß ſie in die Beete eingreiffen, ſoll man ſie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geſchiehet, wenn man im Herbſt die Wurtzeln zerreiſſet, und ſie weiter ſetzet, oder die Bey-Schößling oder Brut abnimmt, und fortpflantzet; oder aber man bricht oben die zarten Triebe, die daſſelbe Jahr gewachſen, läſſet eines Daumens oder zwey quer Finger lang jähriges Holtz daran, macht ein Gräblein an den Ort, dahin man ſie haben will, thut guts Erden hinzu, und leget ſie alſo ein; ſo wird ihnen die bald folgende Winter-Feuchte viel zum Wachsthum helffen. Die Aeſtlein dörffen über vier Finger hoch nicht auſſer der Erden ſeyn, und müſſen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn ſchon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch ſelbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Friſche abſchneiden, und das Sträuchlein von ſeinem endlichen Verderben erretten könne.

Johannis-Blut, an der Wurtzel des kleinen Wegtritts oder ſo genannten Knauels, finden ſich um die Zeit des Solſtitii æſtivi, oder längſten Tages, rothe Kornlein, welche das gemeine Volck St. Johannis-Blut nennet, und den Aberglauben, (der aber durch die Erfahrung wiederleget wird) dabey hat, daß ſie anderſt nicht als am Johannis-Tage in der Mittags-Stunde gefunden werden; man giebt ſich deswegen viel Mühe und nimmt die Stunde genau in acht, weil man glaubt, daß wer ſie bey ſich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten, und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es ſind aber dieſe Kornlein anderſt nichts, denn ein Saame oder Brut eines rothen Würmleins welches endlich daraus ſchlieffe und eine weiſſe leere Hülſe hinterläſſet. Wenn dieſe Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, ſchrumpffen ſie, werden hart, und gleichen der rechten Coccinelle.

Johannis-Brod, iſt die Frucht eines Baums, welcher in Spanien, Egypten und Indien wächſet bey uns aber in den Gewächs-Häuſern gehalten wird. Er hat ſchöne Blätter, welche in feiner gleicher Ordnung ſtehen, wie die Blätter des Eſchen-Baums, auſſer daß ſie runder, breiter und härter ſind. Seine Rinde iſt blaulicht grau. Im Frühling ſetzt er anfänglich eine ſchöne Purpur- oder Pfirſich-Farbe Blume, und hernach folget erſtlich das neue Laub, nach der Blüthe kommen lange, krumme Daumens breite Schoten von ungleicher Länge, in welchen Stein harte Kerne liegen. Wenn die Schoten noch grün und friſch ſind, ſollen ſie einen unangenehmen Geſchmack haben, die dürren aber werden Caſtanienbraun, ſüß und lieblich. In unſern kalten Nord-Ländern, müſſen wir uns mit der Blüthe begnügen laſſen, weil die Früchte nicht reiff werden. Sie haben zwiſchen ihren Fleiſch einen ſüſſen Safft, den die Araber und Indianer auspreſſen, und zu der Dicke eines Honigs bringen, an deſſen ſtatt ſie ihn auch gebrauchen, und allerhand Früchte damit einmachen; Es kommet aber dieſer Safft nicht zu uns, ſondern nur die getrocknete Frucht, welche ein treffliches Mittel wider den Sod und Brennen des Magens iſt. Man hält davor, daß Johannes in der Wüſten ſich damit geſättiget, und daher ſey der Nahme dieſer Frucht entſtanden. Eine wilde Art von dem Johannis-Brod, iſt der ſo genannte Judas-Baum, welcher dieſen Nahmen bekommen, weil einige dafür gehalten, der Verräther Judas habe ſich an einen ſolchen Baum erhenckt. Er hat ſchöne, runde, oben grüne, und unten etwas graulichte Blätter, auch ſchöne Purpur-Farbe und weiſſe Blumen, welche im Martio herfür kommen, denen ſodenn erſt die Blätter folgen. Nach der Blüthe kommen Schoten darinnen ein harter, faſt wie eine Linſe breitlicht formirter Saame verborgen lieget. Er wird zur Zierde in die Gärten gepflantzt, ſtehet gerne in der Gedult an einer warmen Mauer oder in einem Winckel, wo er von den Nord-Winden verwahret iſt, und will bey einfallender ſtrenger Winter-Kälte, wohl be-

deckt seyn; ist er aber in Geschirren, so muß man ihn zu rechter Zeit in das Gewächs-Haus einsetzen. Er wird sowohl von seinem selbst eigenen Saamen, oder welches noch besser, von der Brut, oder durch die Schößlinge vermehret, will eine gute Erde haben, und im Sommer fleißig begossen seyn.

Johannis-Gürtel, siehe Beyfuß.

Johannis-Kraut, Jage-Teuffel, Teufels-Flucht, ist ein Kraut, welches an ungebauten Orten, auf den Feld-Rainen, an Wiesen-Rändern, Hecken und Gesträuchen wächset, hat eine harte und holtzigte Wurtzel, aus welcher braunrothe, Ellen hohe, und mit vielen Neben-Aestlein besetzte Stengel herfür sprossen. Auf den Gipffeln erscheinen die fünffblätterigen gelben Blümlein, mit haarigten Fäserlein. Die Blätter sind klein und länglicht, in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt, als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. Der schwartz rothe Saamen, so in kleinen Hülslein verschlossen liegt, ist am Geruch dem Hartze gleich. Dieses Kraut hat einen zusammenziehenden balsamischen Geschmack, und wenn es gerieben wird, einen Weyrauchs-Geruch. Von dem abergläubigen Volck, welches dieses Kraut Unsers Herr Gotts Wunder-Kraut nennet, wird es in der Johannis-Nacht gesammlet, und in den Häusern und Ställen aufgehencket weil es keine Zauberinnen hinein lassen, und die Gespenster davon abhalten, ja gar den Teuffel verjagen soll. Die Weiber legen es zu den Käsen, weil es dieselben vor den Maden bewahret. Ausser diesem thut es in der Artzney treffliche Dienste, gestalten es nicht nur eines der besten Wund-Kräuter ist, welches Wunden, alte Schäden, Verrenckungen, auch Darm- und Bein-Brüche heilet, ingleichen das Haupt und die Nerven stärcket, sondern auch ein kräfftiges Mittel wider allerley Zufälle, die man glaubet, daß sie von Bezauberung herrühren, vertreibt auch die Bauch-Würme, wenn es auf den Nabel gelegt wird. In den Apothecken wird ein Wasser, Saltz und Oel auch eine sonderlich wider die Melancholey und Miltz-Sucht kräfftige Essentz daraus bereitet. Ausser diesen findet man noch mehrere Arten vom Johannis-Kraut, als ein kleines, dessen Blätter nicht durchstochen sind. Das Johannis-Kraut, welches sonst auch hart Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern grösser ist, als das gemeine. Das sogenannte Conrads-Kraut, dessen Blätter länger und spitziger sind, als am vorigen. Das stinckende Johannis- oder Conrads-Kraut. Das Johannis-Kraut, so Englischer Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkiefer genennet wird.

Johannis-Topff, war ein vor diesen eingeführtes Kinder-Spiel, da am Johannis-Tage dieselben schöne bunt mit Krantzen von Blumen und mancherley anderen Zierrathen aufgeputzet, zusammen kamen, und bey einem aufgestellten, mit vielen bunten Blumen ausgeschmückten zierlichen Topff, den sie des Nachts mit vielen aufgesteckten Wachs-Lichtern zu bestecken und zu erleuchten wusten, mit allerley vorgenommenen Spielen, sich die Zeit verkürtzten, und die von denen Eltern angeschafften Speisen und Näscherenen, mit vielen Freuden verzehrten; Es war dieses sonder allen Zweiffel, eine noch überbliebene Gewohnheit des Pabstthums, und mochte wohl von denen Johannis-Feuern abstammen.

Johannis-Wedel, siehe Geißbart.

Johannis-Weide, suche Anger.

Johannis-Würmlein, ist eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von sich geben, und nur im warmen Sommer zu solcher Zeit herum fliegen, im Herbst aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter, gleich andern Ungeziefer sich verliehren. Sie sind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz den sie bey nächtlicher Weile von sich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, so sie auf dem Bauch haben, und dasselbe aufblähen; es verschwindet aber auch sogleich wieder, wenn sie das Bläslein einziehen, und siehet dieses alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weisser Flecken einer grossen Nadel-Kuppen ähnlich. Sobald diese Würmer sterben, vergehet auch diesem Orte der Schein, und weil dieser mehr in den äussern Theilen zu suchen, die durch das Aufblasen in eine solche Lage gesetzet werden, daß sie vermittelst der darzukommenden Feuchtigkeit, so dieses Thier bey sich führet, also leuchten; so bemühen sich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis-Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, sind eine Narcissen-Art, und haben den Nahmen von ihren Binsen-förmigen Blättern, man hat deren sehr vielerley Gattungen, welche an Farben meistens gelb und weiß, auch von unterschiedener Grösse, und zum Theil ohne Geruch sind, theils aber sehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölffe den Vorzug, nemlich 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringisch vereinigte *Jonquille*, hat sechs schöne Licht-gelbe Blätter, deren eines das andere trägt, und um dieser Ursache willen, hat man sie Unie oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet sich eines Fingers dick, und ist um den Rand gekräuselt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieser Mangel wird wieder sehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe ersetzet; so ist sie auch unter allen Jonquillen die dauerhaffteste, und von welcher man sich am meisten zu versichern hat, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause *Jonquille*, hat diesen Nahmen, weil sich ihre Blätter rückwarts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden, als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist, auch hat er eine dunckelere Farbe: Uber dieses ist auch die Blume selbsten von dunckelerer Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem grossen Becher, wird also genannt, dieweil ihr Becher viel länger ist, als der von den obberührten zweyen Gattungen: ob gleich ihre Blumen und wie Stern gekerbte Blätter schmäler sind. 4) Die Spanische *Jonquillen*, werden also genannt, weil sie aus Spanien zu uns gebracht worden, haben vielerley Blumen: Denn einige tragen deren grosse, andere, 5) kleine: ei-

ige bringen ſie 6) mit wenig Blättern, andere hingegen deſto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch ſind ſie alle von einer, nemlich von einer ſchönen Licht-gelben Farbe, und haben einen ſehr lieblichen Geruch. 8) Die groſſe weiſſe *Jonquille*, iſt von der groſſen Spaniſchen ſowohl in der Farbe als auch in dem Geruch unterſchieden, denn dieſe hat keinen Geruch. 9) Die kleine weiſſe *Jonquille*, hat auch von der Spaniſchen einen Unterſchied, dieweil ſie eine ſchmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weiſſe *Jonquille*, mit dem Citronenfarben Becher, iſt von der groſſen weiſſen anders nicht unterſchieden, als daß ſie den Becher von einer andern Farbe hat; eben dieſe Jonquille bringt vier oder fünff weiſſe Blumen, welche einen etwas dunckлern Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn ſie hänget nach der Erden, die Blätter aber wirfft ſie hinter ſich in die Höhe, und ſtellet alſo einen ſtoſſenden Widder vor. 11) Die weiſſe Herbſt-*Jonquille*, bekommt drey weiſſe Blumen, welche aber keinen ſtarcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel treibet ſie eher als die Blätter. 12) Die grüne geſtirnte *Jonquille*, welche auch in dem Herbſte hervor kommt, hat zerſchnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet, ehe ſie noch ein Blat an dem Fuſſe des Stengels bekömmt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäßige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feſte oder auch nicht leichte ſey, man ſetzet ſie drey oder Finger tieff, und eben ſo weit von einander; alle drey Jahre werden ſie ausgenommen, und die Neben-Brut abgeſondert. Die weiſſe und gelbe gefüllte, ſtehen beſſer in Geſchirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fetten und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium wo ſie liegen, mit mageren und oben wieder mit gutem Grunde eines Fingers dicke bedecket werden ſoll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man ſie fein ſachte begieſſen; denn hierdurch nehmen ſie auf eine ſonderbare Weiſe zu. Man nimmt ſie nicht aus, es wenn ſie zuviel Neben-Brut haben, die man abſchneiden muß, und dieſes ſoll in dem September geſchehen; man muß ſie aber nicht lang auſſer der Erde laſſen, ſonderlich die Brut, welche, wenn ſie anders zunehmen, wachſen und gedeyen ſolle, über vier bis ſechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Irdenes Geſchirr, heiſſet alles dasjenige, was aus ſo verſchiedenen Arten, von Erde zubereitet und geformet, nach dieſen aber mit einem darzu gehörigen Feuer in den Ofen gebrannt, und zu einen dauerhafften Gebrauch, wohl erhärtet wird. Hierunter iſt nicht nur begriffen, alles ſo genannte Töpffer-Zeug, an Schüſſeln, Tellern, Töpffen, Tiegeln und dergleichen; ſondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcelan von dem ſchlechteſten bis auf den beſten, welcher letzte nunmehro unſtreitig vor den anderen in der Dreßdniſchen Manufactur gefunden wird, daß er dem Hanauer, Berliner, ja den Holländiſchen weit vorzuziehen, und den Sineſiſchen ſelbſt nichts nachgiebet, indem er aus der zarten Erde beſtehet, trefflich reine glaſiret, auf das ſchönſte mit den dauerhaffteſten Farben verſehen, und mit den angenehmſten Verzierungen ausgeſchmücket.

Iris, iſt eine Blume, welche den Nahmen des Regen-Bogens führet, weil ſie mit eben dieſen Farben bezeichnet ſeyn ſoll, mit welchen ſelbiger in der Lufft erſcheinet; allein es ſpielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derſelbigen gar unterſchiedlich, gleichwie ſie auch ſonſt in vielen Stücken von einander unterſchieden ſind, denn einige derſelben wachſen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulboſæ, andere hingegen aus einer knollichten Wurtzel, die dahero Irides tuberoſæ heiſſen, einige haben ſchmale, andere breite Schwerd-formige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere hingegen wohl riechen, auch einige davon gar ſtincken; von Blumen ſind etliche groß, andere kleiner, einige ſchieſſen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine eintzelne Blume, andere aber deren viel. Alle Blumen beſtehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey ſich abwärts neigen, und mit gelben, weiſſen oder rothen Zünglein und einem gefränzten Saum zierlich verſehen ſind, über dieſen ſtehen drey kleinere, ſo ſelbige guten Theils bedecken, drey andere aber ſtrecken ſich in die Höhe, und ſchlieſſen ſich wieder zuſammen; davon ſind einige mit dreyen abwärts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben Blättern verſehen; andere Viol-blau mit goldgelben Härlein gezieret. Die groſſe Engliſche iſt Schnee-weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht-blau, eine andere Engliſche Art gelb mit Purpurfarben Streiffen gezieret, die groſſe Suſianiſche oder Chalcedoniſche Iris, iſt weiß und dunckelgrau oder ſchwartz; die Niederländiſche breitblätterichte Iris, Glorioſa genennet, hat weiſſe Uberwürffe und Purpurfarbe Zünglein, die aufwärts ſtehende Blätter ſind Viol-blau. Der berühmte Botanicus *Baubinus*, zehlet derer Iridum bulboſarum zwantzig, der Tuberoſarum aber vier und ſechzig. Die Bulboſas betreffend, iſt zu wiſſen, daß dieſelben bey Ausgang des Herbſtes neue Schößlinge der austreibenden Kiele herfür ſtoſſen, und den Froſt wie die Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müſſen. Man legt ſie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über ſich kehre. Sie blühen im Sommer meiſtens im Junio und Julio, theils früher, theils ſpäter, nachdem der Zeiten und Witterungen Beſchaffenheit ſolches verhindert oder befördert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die ſich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zuſammengeſchnurrten roth- oder gelblichten Saamen weiſen. Wenn dieſer Saame gleich wieder im Herbſt auf ein gutes Land geſäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders ſind, als die Blumen geweſen, davon der Saamen gekommen iſt. Die Wurtzeln derer Iridum tuberoſarum, gehen unter der Erden nach der länge, und ſtoſſen aus ihren Keimen

und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, sie müssen aber nicht zu tieff eingeleget seyn, sonst faulen sie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einsetzen; werden sie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, so muß solches im Martio geschehen. Unter denen Tuberosis ist die Iris Susiana ohnstreitig die schönste und grösseste. Ihre obere Blätter sind Silber-Farb mit dunckelbraunen subtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber schwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung ist von denen andern unterschieden, und muß damit folgender Gestalt umgegangen werden: wenn man ihrer schönen Blumen will theilhafftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läst sie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man sie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber seine Augen hat, und sich gerne ablösen lässet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Messer gebrauchen, weil sie das Eisen nicht leiden können, sondern sie nur mit der Hand so zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen seyn. Wenn solches geschehen, lässet man sie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo sie hinein sollen gepflantzt werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht seyn, absonderlich, wenn sie mit Leimen von alten Back-Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägspän-Erde vermischet, und etliche mahl wohl umgearabeit ist, damit alles recht durch einander komme. Wenn nun Gallus herbey kommt, so kan man sie an einen Sonnen-reichen und lufftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnure, (wenn nemlich derselben viel seyn) allemahl eine Spanne breit von einander, einer queren Hand tieff in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Moos darauf legen, darunter sie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Moos am Tage hinweg, da werden sich alsdenn die Spitzen fein allgemach herfür thun, und sehen lassen; zu Nachts aber müssen sie bis in den halben April noch ein wenig gedecket werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor schöne Blumen bekommen, und wie häuffig sich dieselbige auch vermehren wird. Wenn man sie aber in Geschirren hat, und die Gefahr wegen der Winter-Kälte, (die sie doch, wenn sie nur wohl verwahret sind, sehr wohl dauren) nicht ausstehen will, soll man sie allgemach, ehe man sie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der frischen Lufft entwehnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß sie sonst in eine lufftige warme Kammer stellen, weil sie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein nach obiger Art beschriebenes Land ein grosses Loch, damit das Geschirre, darinnen diese Blume stehet, möge hinein gesetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, schneidet den Boden vom Geschirre oder Scherben hinweg, zerschlägt hernach auf der Seiten denselben ein wenig, daß er sich spalte, setzet hierauf solchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor gemischte Erde ist, füllet das Loch gantz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, so treibet die Wurtzel dasselbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zusehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn sonst wenn das alte verfehrt ist, verzehrt sich die Krafft, indem sie neues treiben muß, und vergehet unterdessen die Zeit, darinnen sie blühen soll. Im Winter muß man sie in dem Gewächs-Hause oder der Einsetz-Stuben nie begiessen.

Irr-Garten, Labyrinth, ist eine derer vornehmsten Auszierungen, die zu einen prächtigen Garten erfordert werden. Es bestehet derselbe aus einem mit vielen verwirrt durch einander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen versehenen eingeschlossenen Ort, dessen Wände aus Büchenen, Rheinweidenen oder andern hoch und dicht wachsenden Hecken bestehen, damit, wer der Irr-Gänge nicht kundig ist, wenn er einmahl hinein gegangen, sich nicht so leicht wieder heraus finden, vielweniger über- oder durchkommen könne. Ein solcher Irr-Garten erfordert einen grossen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch öffters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewissen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterschiedene Eingänge haben. Darbey aber müssen, doch also, gewisse Merckmahle angebracht seyn, um vermittelst dererselben, sogleich den nähesten Weg nach den mittleren, oder auch einen andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen solche nicht bekannt, durch die vielen verwirrte Gänge, sehr lange herum gehen müssen, ehe sie dahin gelangen. Solche Labyrinthe sind in Holland gar gemein; eines aber derer gantz ausnehmenden Muster von dergleichē, ist der zu Versaille, dessen Grund-Riß in Kupffer gestochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget ist. Den Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen, als Pflaumen, Kirschen, Weichseln, Johannis-Beeren, Weinschierling oder Berberis-Beeren, und dergleichen besetzen, so bezahlt er seine Stelle desto besser. Nechst diesen aber seyn die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statüen, Vasen, Fontainen und allerley Wasser-Wercke.

Irr-Licht, Irrwisch, wird diejenige scheinbare Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und auf den Gräbern, ingleichen an morastigen Orten nahe über den Boden bald hüpffend, bald hin und her lauffend, wahrgenommen wird. Die vernünfftigste und wahrscheinlichste Meinung von diesem Wesen ist wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünstung, die wegen derer untermischten

Sal-

Salpetriſchen Theile, vermittelſt der Bewegung der Lufft oder Aneinanderreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher weten ihrer Schwere, nicht hoch ſteigen kan, wegen vieler bey ſich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöſchet, ſonſt aber ie weniger von dieſer Farbey anzutreffen, deſto länger währet und den Zug und Trieb der Lufft folget; daher es kömt, daß ſie einem nachfolgen, wenn man in ſchneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und ſchnell auf ſie loß gehet, ja wo ſich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein in Marcken und fetten Schweiß geſetztes Pferd, oder der Menſch ſelber, ſo iſt es kein Wunder, wenn ſich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue darzu kommenden Fettigkeit und Salpetriſchen Ausdünſtung vereinige, und es dannenhero das Anſehen gewinnet, als ob der Irrliſch dem Pferde oder Menſchen gleichſam aufſitze. Weil auch, wie oben gedacht, an moraſtigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Cörper verfaulen, ſolche öhlige Dünſte am meiſten aufſteigen, und folglich des Abends daſelbſt dergleichen Flammen von weiten geſehen werden können; ſo iſt es gar leichte geſchehen, wenn ein Reiſender in der Finſterniß, indem er auf ein ſolches ſcheinendes Licht unbedachtſam ſeinen Weg richtet, daß er in eine darzwiſchen liegende Grube, in ein Waſſer, in einen Graben, oder in den Moraſt ſelber, woraus dieſe Erleuchtung entſtanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöſchet und verſchwunden, verfalle, und wohl gar darinne umkomme, folglich aber iſt an dieſen Unfall weder ein Geſpenſt, noch dieſes unſchuldige natürliche flammende Feuer, ſondern allein die Unvorſichtigkeit des Menſchen ſchuldig.

Iſländiſcher Feder-Staub, ſ. Eiderdun.

Iſop, Eyſop, Hyſop, Yßop, iſt ein wohlriechendes holtziges gemeines Garten-Gewächſe mit länglichten Blättern, welches viel dunkel-blaue, ſelten iedoch zuweilen auch weiſſe Blümlein an einen Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Frühjahre ausſäet, und die davon aufgegangene Pflantzen verſetzet. Es erfordert derſelbe einen guten luckeren Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darff daher nicht eher als bey ſehr trockenen Wetter, und zwar mäßig begoſſen werden. Er läſſet ſich am beſten durch Zertheilung der groſſen Stöcke vermehren. Auſſer dieſen iſt noch eine wilde Art, ſo der Heyden- oder Berg-Iſop genennet wird, dieſer wächſet in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es iſt der Iſop ein Bruſt- und Lungen-Kraut, ſtärcket Magen und Hertz. Aus den abgeſtreifften Blättern und Blumen im Auguſt-Monat ein Waſſer gebrannt, des Morgens und Abends bis 4. Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut friſch oder gedorret klein geſchnitten mit Fenchel-Saamen vermiſcht in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Bruſt, und machet ein ſchön reines Angeſicht; mit Feigen in Waſſer eingekocht und ſich damit gegurgelt, heilet die Hals-Geſchwüre; mit Eßig aufgelöſet in den Mund genommen, ſtillet es den Schmertz des Zahnfleiſches, und heilet deſſen Geſchwüre; die Köche bedienen ſich deſſen auch zu denen Speiſen, indem ſelbige davon einen guten Geſchmack bekommen.

Jucca glorioſa, iſt ein anſehnliches Gewächſe, welches ſeinen Urſprung aus Weſt-Indien hat, und faſt der Aloe gleich kommet, nur daß deren Blätter an denen Seiten nicht ſtachelicht, ſondern nur forne am Ende ſpitzig ſind, ſie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche ſchier wie die am ſchwartzen Helleboro, allein tieffer und Zimbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig Leibfarbe vermiſchet ſind. Die Wurtzel iſt groß, knopffigt, auswendig röthlicht und inwendig weiß. Sie ſtöſſet ihre Beyſchöſſe bey der Wurtzel von ſich, die werden im Frühling abgenommen, und Anfangs nur einen Finger tieff in die Erde verſetzet, alsdenn thut man allgemach ſo viel Erden darzu, bis die Wurtzel vier Finger tieff in die Erden kommt, bey welcher Maas ſie denn allezeit gelaſſen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich oder doch ums andere Jahr gute Krautacker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begieſſet, ſo werden ſie in drey Jahren ſo groß, daß ſie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächſen, den Winter über im Gewächs-Hauſe gehalten.

Juchert, quaſi Joch-Art, heiſſet ſo viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochſen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieſes Feld-Maas iſt meiſt nur in der Schweitz üblich, und hält daſelbſt nach Baßler Gemäß 140. Ruthen ins gevierde, oder nach Rheinländiſchen Maas 287. Ruthen, 72. Schuh, 92. Zoll, 54. Gran und 40. Scrupel ins gevierde.

Judas-Baum, ſiehe Johannis-Brod.

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, ſiehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Chriſt-Dorn genannt, iſt eine Staude ſo unter die Schirm-Gewächſe gehöret, hat länglichte Blätter, darinnen die Aederlein nicht ſeitwärts, ſondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue herfür kommen. Die Blüthe zeiget ſich im Junio, die Frucht aber iſt platt-rund wie ein Wirbel. Die Vermehrung kan durch die Beyſchöſſe geſchehen.

Juden-Kirſchen, Juden-Öcklein, Boberellen, iſt ein Gewächſe mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weiſſen Wurtzeln, Arms-langen braun-rothen Stengeln, breiten grünen und rauhen Blättern. Zwiſchen denenſelben kommen im Junio weiſſe Blümlein, und nach ſolchen verſchloſſene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blaſen, in welchen auf den Boden eine rothe Beere, in Gröſſe und Geſtalt einer Kirſche, ſitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermiſcht iſt. Wer dieſe Frucht eſſen will, muß die äuſſere Haut nicht daran kommen laſſen, noch die Frucht ſelber mit den Fingern berühren, weil ſie ſonſt Gallen-bitter

wird. Dieſes Gewächſe ſtehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; abſonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergeſtalt, daß man ſie nicht leicht, wo ſie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geſchiehet am leichteſten durch Zerreiſſung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Grieß, und iſt in allen Nieren- und Blaſen-Beſchwehrungen ein heilſames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Waſſer, ſondern auch der über die Frucht vergahrte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianiſche Juden-Kirſchen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zaſerichten Somer-Gewächſe gerechnet werden.

Juden-Pech, ſiehe Hartz.

Juden-Stein, heiſſet der Stein, ſo zur erſt in Judäa häuffig gefunden worden, ietzo aber auch in Schleſien anzutreffen, und weil ſolche denen Oliven gleich geformet, werden ſie nach einiger Meinung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren groſſe und kleine, beyde aber ſeyn graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tieff eingeſchnittenen Streiffen verſehen, auch haben einige derſelben einen kurtzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewehrtes Mittel gehalten den Blaſen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieſer Abſicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen, oder er wird gepülvert mit Zucker vermiſchet in warmen Waſſer eingenommen.

Jujuben, ſiehe Bruſtbeere.

Julep, iſt eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer Hertzſtärckung dienet. Es beſtehet daſſelbe in einer Vermiſchung des Waſſers mit Zucker und einigen Säfften. Das Waſſer kan entweder ein mit Roſen oder andern Speciebus abgezogenes, oder auch nur friſches reines Brunnen-Waſſer ſeyn; dieſes letzte pfleget man bisweilen zuvorhero mit einer Hand voll roher Gerſte und etwas Weinbeeren, oder mit einem Stücklein geröſteten Brod-Rinde, einigen weiſſen Pfeffer-Körnern und grob geſtoſſenen Coriander abzuſieden. Im übrigen rechnet man auf ein Maas Waſſer 6. Loth von den Safft, und ſo viel Zucker als eines ieden Apetit verlanget, oder die Geſundheit verſtattet: Wer ihn etwas ſäuerlich verlanget, kan an ſtatt des Zuckers in eine Kanne 4. bis 5. Tropffen Vitriol-Spiritum hinein fallen laſſen. Die Säffte mögen nach denen Umſtänden erwehlet werden, als da iſt Citronen- Granaten- Johannis-Beer- Kirſch- Maul-Beer- braun Näglein- Roſen- Violen- Safft u. a. m.

Julius, der Heu-Monat, iſt der ſiebende Monat vom Januario an, aber der fünffte vom Martio an zu rechnen, daher er bey den alten Römern anfangs Quintilis, nachmahls aber von dem Kayſer Julio Cæſare, der in dieſem Monat gebohren, Julius genannt worden. Kayſer Carl der Groſſe hat ihm in Teutſcher Sprache den Nahmen Heu-Monat gegeben, weil man das Heu in demſelben einzuerndten pfleget. Den drey und zwantzigſten dieſes Monats tritt die Sonne in das himmliſche Zeichen des Löwens ein, welches zugleich der Anfang der Hunds-Tage iſt. Die Haus- Feld- und Garten-Verrichtungen, ſo ein fleißiger und ſorgfältiger Haus-Vater dieſen Monat über vorzunehmen hat, ſind in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Hauswirthſchaffts-Calender nachrichtlich zu finden.

Jungfer-Bienen, wenn warme Frühlinge kommen, und die Bienen gute Ausflüge haben, ſo ſchwärmen ſie zeitig, als um Himmelfahrt Chriſti oder bald hernach: Dieſe Schwärme, wenn ſie ſich wohl mehren und nähren, bringen bald eine gute Anzahl junger Bienen zu wegen, darunter auch bisweilen etliche Weiſel ſind. Einem ſolchen jungen Weiſel giebt der Alte alsdenn einen ziemlichen Schwarm junger Bienen zu, mit welchen er abziehen und andere Herberge ſuchen muß, ſo etwan in drey oder vier Wochen, nachdem die Erſten im Stock gefaſſet ſind, zu geſchehen pfleget, und dieſe heiſſet man insgemein Jungfer-Bienen, theils halten viel von derſelben Wachs und Honig-Arbeit; theils aber glauben, daß auch von einem alten Stock diejenigen Fladen oder Kuchen, ſo im nächſt lauffenden Jahr abgenommen worden, gleich ſo gut ſeyn, als das Jungfern-Honig.

Jungfern-Honig und Wachs, wird dasjenige Honig und Wachs genennet, welches von denen Jungfern-Bienen gemacht wird. Oder es verſtehen einige auch darunter, diejenigen friſchen ausgeſchnittenen Kuchen aus alten Stöcken, welche die weiſſeſten und von aller Brüthe befreyet ſeyn. Siehe Honig.

Jungfern-Milch, iſt ein gutes Waſſer zum Angeſicht, weil es zarte, glatte und weiſſe Haut erhält. Es beſtehet dieſes aus geſtoſſenen und nachgehend ſcharff gepreßten Hauswurtz-Safft, der mit einigen Tropffen Spiritus Vini vermiſchet, bey ſehr gelinder Hitze zu einer Milch zubereitet wird.

Jungfern-Oel, heiſſet man das beſte und kläreſte Baum-Oel, welches durch den erſten Druck ausgepreſſet wird, und gleich beſonders gefaſſet werden muß.

Jungfern-Sucht, Bleich-Sucht, Weiß-Fieber, iſt eine weibliche Kranckheit, die aus einer Verſtopffung der Saamen-Gefäß herrühret. Es äuſſert ſich dieſelbe im Geſichte und am gantzen Leibe, indem die Farbe ſehr bleich, und offt bey langwiehriger Kranckheit gantz in das gelbe fällt; die Hände ſeyn immer kalt; der Leib iſt laß und müde, und läſſet innerlich ein öffteres Kurren hören; darbey befindet ſich Engbrüſtigkeit, Eckel zum Speiſen, und ein veränderlicher Puls. Diejenigen ſo damit behafftet ſollen gute Diät halten, Fiſche und alle unverdauliche Speiſen meiden, dargegen viel und zuweilen ſtarck Getränck brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen genieſſen, damit ſie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen.

Junius, der Brach-Monat, iſt der ſechſte Monat vom Januario an, welcher ſeine Latei-

ische Benahmung entweder von dem Junio Bruto, ersten Bürgermeister zu Rom, nach Vertreibung derer hochmüthigen Könige, oder von denen Junioribus daselbst erhalten, welche als junge und tapffere Leute nach Inhalt der Römischen Gesetze in der Rüstung stehen, und grosse und schwehre Kriege führen muſten, da indessen die Majores oder Alten, als gelehrte und erfahrne Leute auf dem Rathhause sassen, und die Stadt und das Römische Reich mit gutem Rath regierten. Den zwey und zwantzigsten dieses Monats gehet der Sommer an, da die Sonne den ersten Grad des Krebs-Zeichens erreichet, und im Mittags-Circul am höchsten stehet, auch in unsern mitternächtigen Halbtheil der Erd-Kugel den längsten Tag und die kürtzeste Nacht macht. In der Teutschen Sprache ist dieser Monat von Kayser Carl dem Grossen der Brach-Monat benahmet worden, weil vornehmlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besäet worden, gebrachet, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächst folgenden Herbst-Saat bereitet werden. Was ein guter Hauswirth diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirthschafts-Calender nachlesen.

Juppe, nennet man an einigen Orten ein kurtzes Wämstlein, so die Bauren-Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; sie seyn geraume, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugeheffter.

Jus, heissen die Frantzösischen Köche überhaupt eine iede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten lässet; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben u. s. f. die in brauner Butter und Speck nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet wird. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und jener Speisen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen der man sich am meisten bedienet: Man nimt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopffet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck bis es auch braun. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer-Blätter, ein Stengel Thimian, Citronen-Schalen, Brod-Rinden und gantzes Gewürtz hinein, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, wirfft eine Hand Morgeln hinzu und lässets mit einander kochen. Endlich wird diese Jus entweder durch ein Haar-Tuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgesteinen versetzet, und seyn nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. sondern es gehören auch darzu die daraus verfertigten Ringe, Anaehencke, Hals-Bänder, Agraffen, Braßletten, Vorsteck-Rosen, allerley von Flimmer- Zitter- Haar- und Vorsteck-Nadeln; die verschiedene besetzte Schlösser und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar-Bänder, Cräntze u. s. f.

KAan, Kahm, Kahn oder Kaim, ist im Wein, Bier, Eßig, Cofent und andern Getränckе ein Ansatz zum Verderbniß derselben, welcher sich als kleine weisse Flocken darinnen sehen läßt, und endlich solche Liquores in denen Gefässen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entstehet derselbe, wenn die Fässer nicht vorhero, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgesäubert, und nach dem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, folglich die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymahl, oder wenigstens einmahl sauber abgewischet, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angestecktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu-geleates Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spund-Loch hinein sincken lassen; oder Haselnuß-Laub, Hainbüchen-Laub, Eschen- und Pfersich-Laub, von iedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorhero wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu lasse, auch endlich mit Auffüllen und Abwischen nichts versehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaanicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nim von einem Erlen-Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so offt, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen-Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn herausziehen und iedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter-Nesseln hinein, so offt es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, so bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefässe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden, Stecken von einem Hollunder-Baum nehmen, in der Länge, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein iedes Faß einen dergleichen Stecken stellen, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das

Bier

Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang schneiden, in der Breite, daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaanicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hand voll Saltzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, und werffe es also in das Getränckе, verspünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmieren das Spund-Loch herum, so weit sie mit den Fingern reichen konnen, wie auch das untere Theils des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinckt, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hand voll Hopffen, thut ihn in das Faß, spündet es fest zu, setzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läßt ihm aber auf den obersten Boden ein Lufft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kaanicht werden. Oder wirff etliche getreuate Spillinae darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer sowohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demselben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewischet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanicht wird und verdirbt, sondern stäts bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäuffer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die Guten mit den Schlechten zugleich weggehen, und die sich deshalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones losen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihren gemeinschafftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum losen, solches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln; derjenige Antheil aber, der auf iglichen durchs unpartheyische Loß fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kablian, siehe Cabelian.

Kachel, heisset dasjenige irdene Töpffer-Geschirr, woraus man die Stuben-Ofen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen aber diese aus Simsen, Ecken, Ofen-Kacheln und Aufsätzen; die ersten seyn entweder gerade, oder nach einen Winckel gebogen, die man Eck-Kacheln heisset: Alle zusammen aber seyn theils glatt geformte, theils faurirt und abgedruckt: So giebt es auch einwarts vertieffte Kacheln, gleich wie kleine viereckigte Näpgen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Töpffer-Erde geformet, an der Lufft getrocknet mit Farben und Gletten bestrichen, in den Ofen eingesetzet und hernach recht hart gebrennet.

Käfer, ist ein fliegendes Ungeziefer, dessen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket sind. Es lässet sich dieses von Frühling an bis spat in den Herbst hinein häuffig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Grosse, oder Gestalt oder an der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Aas-Käfer oder Aas-Würmlein, Brach-Käfer, Gold-grüne oder Kröten-Käfer, Hirsch-Käfer oder Schröter-Johannis-Würmlein oder Mayen-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabstichel Tanne- ingleichen Donner-Käfer u. a. m. von denen allermeisten Casp. Schwenckfeld in seinem *Theriotropheo Silesiæ lib. 6.* Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekantesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer welche ohngefähr eines Glieds lang und Rostfarb aussehen, vor die fruchtbaren Bäume die schädlichsten. Immassen sie gemeiniglich mit dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe, in manchen Jahren, und sodenn allermeist in der Abend-Dämmerung, offt gantze Heeren-weise ziehen, mit angehender Nacht aber sich nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und krafftloß liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuen fortsetzen, bis sie sich endlich allmählig verliehren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es kan dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch starcke Kälte vertragen, daher sie sowohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten wahrzunehmen. Wo sie eigentlich herstammen, und wie sie gezeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Roß-Käfer ihren herfür kommen; dieses aber ist gewiß, daß die Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häuffig, doch ein Jahr mehr als das andere anzutreffen pflegen. Vor solchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Moos, dürres Scabiosen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein zerschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und dasselbe unter den Bäumen hin und her träget, so, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wordurch dergleichen Ungezieffer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden; Solche zu vertreiben soll man die Wurtzeln und das obere Theil an den Reb-Stocken, wenn man sie einsetzet, mit dünnem Rinds-Koth beschmieren; man soll auch die Reben mit einem Reb-Messer schneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spanische Fliegen gebeitzt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebranntem Hirschhorn, oder mit Rinds-Mist,

oder mit Esels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern lassen. Die Rosen-Käfer sehen fast aus wie die Mayen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldfarb-spielenden Hals und Kopff, wie die Gold-Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zwey Arten.

Kalbern, siehe Kalben.

Kälber-Kuh, suche Kuh.

Kälber-Lamm, siehe Lamm.

Kälber-Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starcke Vieh-Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Qvartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein iedes eine Thüre zu machen, damit wenn die Kälber eines ausgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen, nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuen anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärckeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, diese ist nach einiger Natur-Kündiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Lufft, die bekannten Würckungen der Kälte erfolgen müssen. Soll es nun recht kalt werden, so muß die Erde alle ihre Wärme, die sich den Sommer über in ihr versammlet gehabt, erst wieder verliehren, welches durch manche Untersuchung gefunden, und durch angestellte Proben der Wetter-Gläser bestätiget worden, daß dieses endlich um die Mitte des Decembris erfolge; dahero, weil alsdenn keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, so bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieser Zeit immer zunehmen, wenn auch schon endlich die Sonne wärmer zu scheinen anfänget, und unsern Zenith sich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten sie nicht allzu hoch steiget, und aus dieser Ursach ihre Krafft der Erwärmung noch nicht so empfindlich ist; aus welchen Umständen die alten Reime eingetroffen:

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kälte erst gegangen.

Nun ist bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerstehen, oder vielmehr den Menschen, wenn er sich derselben bedienet, in seiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht sogleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichsam verzehret werden möge; ingleichen weiset die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, seine natürliche Wärme sehr vermehren, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich ist das beste Mittel wider die Kälte und der daraus entstehenden Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter den Ofen bleiben kan, sich eines theils äusserlich wohl verwahre, und sodenn durch stete, ja wenn es nöthig auch starcke Bewegung, sein natürlich Feuer zu erhalten suche, aber ja vor still sitzen und schlaffen, folglich auch vor solchen Sachen, die den Schlaff befördern, dergleichen der Brantewein, sich ernstlich hüte, wenn ihm sein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, sonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzu hefftige Kälte gerühret worden seyn, so ist das rathsamste, daß dieses Glied in ein kaltes Wasser gehalten, und bey einer doch nicht allzu starcken Wärme der Stube, wieder aufgethauet werde. Denn allzu jählinger Wechsel, bringet in allen Stücken Gefahr und ist schädlich; dannenhero die allermeisten Leute ihnen unwissend sich damit verwahrlosen, wenn sie die Hände oder Füsse sehr erkältet, und selbige sogleich an den heissen Ofen oder an das Feuer stellen.

Kämpffen, wenn sich zwey Hirsche mit einander stossen, so sagen die Jäger: Die Hirsche kämpffen. Solches geschiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirsch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter seinem Wilde hergehet, und nicht ausreisset, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergestalt scharff zusammen fahren, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher Zeit krumm und lahm zu schanden gestossen, ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre Gehörne so feste in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein Hirsch, so im Kämpffen am kurtzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, Käse, ist eine Speise, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrucknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite gestellet, so läst man entweder die übrige Milch, so an einigen Orten der Topffen genennet wird, versauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heissen Heerd von sich selbst gerinnen, oder man zwinget die annoch süsse Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käsebarten, daß sie gerinnen muß. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern versehene Käse-Formen gethan, oder aber in den Qvarck-Sack geschüttet, in den Qvarck-Korb oder die Milch-Banck geleget, und mit einem grossen Stein beschweret, damit das Molcken sich von dem Qvarck oder der Käse-Materie abseige, und in das untergesetzte Molcken-Faß ablauffe. Der Qvarck, welchen man nicht zu lange liegen lassen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf gesaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Gesämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreiß, Hollunder-Majoran-Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käse heissen, und sodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

weder mit der Hand zu länglichten und spitzigen oder runden Käsen formiret, oder aber in die Käse-Formen geschlagen, und wenn er darinnen feste worden, auf den Käse-Korb, oder in das Käse-Haus gebracht, damit er daselbsten völlig erhärte. Im Winter werden sie auf besonders dazu verfertigten Horden in den Stuben getrocknet. Von der guten rahmigen Milch, werden zwar bessere schwerere und zärtere Käse, alleine sie gehen nicht gerne zusammen, und muß man also fleißig drauf sehen, daß man gerade das Mittel treffe, und die Milch weder zu fett, noch zu mager nehme. Je fetter die Käse sind, ie weniger bleiben sie, und ie leichter werden sie madig. Solche Käse nennet man Süß- ingleichen Saha-Käse, und werden unter allen Arten vor die besten gehalten. Die gemeinsten Käse, werden bey uns von der Kuh-Milch gemacht, und Quarck- oder Kuh-Käse geheissen. Wo der Gebrauch ist, daß die Schaafe gemolcken werden, pfleget man von der gantzen Schaaf-Milch sehr gute Schaaf-Käse zu machen; die Ziegen-Käse werden vor die gesundesten und wohlgeschmacksten gehalten; und pflegt man gemeiniglich etwas Schaaf- oder Kuh-Milch mit unter die Ziegen-Milch zu mengen. Von einem Käs, werden sechserley Eigenschafften erfordert, wenn er gut zu nennen: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht so reich gesaltzen, nicht haaricht, nicht so alt, nicht so hart am Schnitt, und nicht stinckend, welches zusammen in folgendes Distichon gebracht worden:

Non Argus, Largus, non Magdalena, Mathuslem,
Non Habacuc, Lazarus; Caseus iste bonus.

Von ausländischen Käsen, sind insonderheit die Holländischen, und unter denenselben die Edamer süsse Milch-Käse, die Limburger, oder sogenannte Pflaster-Stein-Käse, die Aberdammer-Käse, die Schweitzer-Käse, und denn die Italiänischen Parmesan-Käse sehr berühmt. Wenn alte faule Käse, zusammt den abgeschabten von eben dergleichen in ein Gefässe gethan, mit Bier, Milch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet werden, wird solches ein Steiff-Matz, ingleichen auch Streich-Käse genennet, welcher zwar wie eine Butter sich streichen lässet, aber von Geruch und Geschmack sehr starck ist. Die trockenen und dürren Käse, muß man in lufftige und feuchte Oerter, die feuchten Käse aber, in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Oertern, werden die dürren Käse besser, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käse mager. In die Käse-Körbe, Käse-Häuser, oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern ie dunckler und finsterer sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Katzen und andern naschhafften Thieren wohl bewahren, weil selbige sonsten mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren, und fein gemach und säuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauren mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käse gelegt, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, so gar, daß auch die Würmer, die allbereit schon gewachsen sind, davon heraus fallen und sterben müssen. Bircken-Safft in die Milch gethan, soll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käsen, so daraus gemacht werden, wachsen können. So sollen auch die Aron-Blätter, auf die auswerffende Käse geleget, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck ist der Käs eine gemeine Speise, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtische aufgesetzt. Man pfleget auch von selbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen bestreuet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Fladen und dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Ungesaltzener Käse soll, nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich seyn, muß aber bald verzehret werden, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren kan; gesaltzener Käse hingegen, soll den Bauch und Magen beschweren, den Stein und andere Kranckheiten verursachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen diesen Unterschied, daß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genossen, einen Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber nach der Mahlzeit genommen, zur Dauung helffe, und die aus dem Magen in den Kopff steigende Dünste dämpffe. Ein frisch gemachter Käse ist ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blaugeschlagene Zeichen im Gesichte geleget wird. Die alten scharffen Kuh-Käse, sollen ein treffliches Mittel wider das Podagra seyn, wenn sie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit derselben in einen steinernen Mörser zu einem Brey gestossen, und über die podagrische Knorren warm geschlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfällt; Man muß aber mit dem überschlagen so lange fortfahren, bis das Ubel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Molcken durchlauffen, und abseigen könne.

Käse-Harte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starcken Haushaltung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingeleget und vor allerley Ungeziefer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zweybeinigten Mäuse haben, die andern Oeffnungen aber, sollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht seyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuse, noch ander Ungeziefer zu denen Käsen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen übereinander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang viereckigtes Geflechte von schwachen Gerten, von beliebiger

Länge

en will, pflegt man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünff Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahn-brüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerdingste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber von denen besten Kühen, die viel Milch geben und fein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monde absetzet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber, denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immerzu abnehmen und geringe bleiben sollen. Die Zeit des Absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, so zwischen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber solche Früh-Kälber zwar wohl wachsen und groß werden, allein gar schlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martio gefallene, und folglich im April abgesetzte Kälber vor die besten: Denn was gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreichet, kan wegen der Mücken und Fliegen, so sie zur Sommer-Zeit plagen und abmatten, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, sobald sie von einer guten Art, ein erstgeworffenes Kalb zur Zucht ausersehen, so stossen sie ihm ein Ey so tieff in den Hals, daß es das Kalb verschlingen muß, oder sie reiben ihme, ehe es noch an der Kuhe getruncken hat, das Maul mit Mist, und versichern, das Kalb soll alsdenn desto eher essen lernen, und besser gerathen. Man findet auch wohl Leute, die so wohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein gantzes Jahr oder aber so lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trächtig, und die Milch ihnen vor sich selbsten versiegt, mit gutem Vortheil saugen lassen: Denn es ist bekannt, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre Kälber noch haben, werden sie reichlich Milch geben. Solchemnach lassen sie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuh spüren kan, wer es seye; wenn sie nun aus Liebe zum Kalb ihre Milch willig und überflüßig gehen lässet, so rucken sie das saugende Kalb beyseits, und sammlen, wo nicht mehr, doch gleich so viel Milch, als wenn sie das Kalb nach den ersten vier oder fünff Wochen abgesetzet hätten. Hierbey ist noch dieser Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, sondern auch Gras, Heu und Stroh genieſſet, weit besser, als andere Kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewichte wächset; und gesetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, so ersetzen solchen die Kälber mit ihrem Fleisch und grossem Gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges Stücke so theuer oder noch theurer verkauffen können, als sonsten ein zweyjähriges. Die Fütterung derer zur Zucht abgesetzten Kälber betreffend, wie auch derer besondere Wartung, ist eines theils bey dem Wort Absetze-Kalb erwehnet worden. Sobald sie das andere Jahr erreichen, werden sie zu dem andern Gälte-Vieh gestellt, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Rocken- Weitzen- oder Haber-Stroh schneiden, und mit Spreu besser, denn dem andern Vieh mengen lässet: Man giebt ihnen aber des Morgens zwey Futter solcher gemengter Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie getränckt. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und sie darnach zum Tränckten in den Hof gelassen; auf den Abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochsen-Kälber so zum Zug oder zum Schlachten genutzet werden sollen, werden auf dem Herbst in dem Jahre, da sie jung worden, geleichtet, (gerissen oder geschnitten) denn ob es schon etliche ins andere Jahr verspahren, so ists doch um diese Zeit, wenn man etwan unglücklich damit seyn sollte, ehe zu verschmertzen, als wenn schon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen dahero ihre Ochsen-Kälber, wenn sie noch saugen, und etwan drey oder vier Wochen alt sind, im letzten Viertel zu schneiden, und alsdenn noch vierzehen Tage an der Mutter-Milch zu lassen, binnen welcher Zeit sie den Handel gantz vergessen, und noch eins so balde heilen werden, als wenn man sie im andern oder dritten Jahr leichten liesse. Davon siehe weiter Ochs. Es ist aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichsten, immassen bey einer Haushaltung alle Theile desselben zum besten verwendet, und mit guten Vortheil gebrauchet werden können, denn die Haut, wenn sie gar gemacht, dienet zu Pergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopff, die Füsse, das Geschlincke und Gekröse, die Brust, Viertel, Keulen und Nieren-Braten geben alle gute nahrhaffte Speisen, und werden in den Küchen zum meisten Theil auf verschiedene schmackhaffte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleisch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge vom Hirsch- [illegible]

dpret genennet, ſo von dem Thier in den Lajo oder Junio geſetzet worden, und zwar ein Hirſch-Kalb, wenn es männlichen Geſchlechtes, und ein Wild-Kalb, ſo es weiblichen Geſchlechtes iſt. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterſcheiden, was ein Hirſch- oder Wild-Kalb ſey, als wenn man ſie geſetzet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurtz Wildpret fornen oder hinten ſtallen ſiehet; oder dieſelben grob oder klar ſchreyen höret. Der Nahme eines Hirſch-Kalbes, bleibet demſelben bis nach der Brunfft, da ſich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heiſſet es ein junger Hirſch; oder aber, wenn ihm die Spieſſe oder erſten Knöpffe aus dem Kopffe zu gehen anfangen, ein Spieſſer ingleichen Spieß-Hirſch. Das Wild-Kalb behält ſeinen Nahmen bis nach der Setz-Zeit, und wird alſo erſt nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn obwohl die Jäger dieſen Nahmen dem Wild-Kalb gemeiniglich, nach der Brunfft oder Winter-Verhärung bereits beylegen, ſo geſchiehet doch ſolches nur um ihres Nutzens willen, weil ſie von dem Schmal-Thiere mehr Pürſch- oder Fang-Geld, als vom Kalbe bekommen. Eigentlich aber kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder nach der Setz-Zeit, und alſo nach Vollbringung eines Jahres als ein recht Schmal-Thier paßiren, und zwar um ſo vielweniger, als die wenigſten Schmal-Thiere in folgender anderen Brunfft den Hirſch zu laſſen und brunfften, iedoch geſchiehet ſolches auch zum öfftern, wenn nemlich dergleichen Schmal-Thiere als Kälber gute Milch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit um ſelbe nicht gekommen ſeyn; bey welcher Bewandniß denn dieſe verkröpffen und klein bleiben weil ſie leben. Siehe Thier.

Kalbe, ſiehe Ferſe.

Kalben oder **Kälbern**, heißt bey denen Kühen ſo viel, als Werffen, Gebähren, oder ein Junges bekommen. z. E. Man ſpricht: Die ſcheckigte Kuh hat gekalbet, anſtatt, daß man ſagen ſolte: Die ſcheckigte Kuh hat ein Kalb bekommen.

Kalb-Fleiſch, giebt eine geſunde, nahrhaffte und wohlſchmäckende Speiſe, und wird, weil es überdies nicht ſchwehr zu verdauen iſt, auch denen Krancken zu genieſſen erlaubet; es ſoll aber das Kalb, wenn es geſchlachtet wird, wenigſtens vierzehen Taae alt ſeyn, weil das Fleiſch vor ſolcher Zeit noch nicht recht gut, ſondern zähe und ſchleimigt iſt; hingegen iſt das Fleiſch von denen Kälbern, ſo vier bis ſechs Wochen oder noch länger an der Mutter geſogen haben, und alſo mit nichts anders, als mit lauter Milch genähret worden, deſto beſſer. Das Kalb-Fleiſch kan auf mancherley Art geſotten und gebraten zugerichtet, zerhackt und Klöſe oder Knötlein daraus gemacht, oder auf verſchiedene Manier in Paſteten geſchlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeinialich das Fleiſch vom Hals, und die beyden vördern Viertel, wiewohl man auch das Fleiſch von den Keulen und die Bruſt dazu gebrauchen kan; und bereitet ſolches folgender Geſtalt, wenn man es vorhero allezeit in [illegible]-Stücken zerhacket, in reinen Waſſer ſauber gewaſchen, in ſiedenden aber blanchiret und wohl abgeputzet hat, als, mit Capern und kleinen Roſinen: So es nach den Putzen ausgekühlet, läſſet man es über einen Kohl-Feuer mit guter Fleiſch-Brühe, einer Hand voll Capern und ſo viel kleiner Roſinen, auch etwas geriebener Semmel fein dicke einkochen, gieſſet ein wenig Wein daran, und würtzet es mit Muſcaten, Jngber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kan dieſem eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter mit beyfügen, die erſte aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carfiol zurichten will, darff nur an ſtatt der Capern und Roſinen dieſen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen laſſen, daß es eine feine dicke Brühe gebe: Oder man läſſet auch dieſen davon, und machet das Fleiſch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen läſſet, ſondern auch geſchnittene Citronen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter mache: Oder man brauchet an der Citronen Stelle eine ſaure Limonie; und eben alſo verfähret man damit, wenn es mit anderen Sachen zubereitet werden ſoll, als da iſt mit Krebſen, Klößgen und Morgeln, entweder alſo auf einer Schüſſel angerichtet, oder in eine Paſtete geſchlagen, mit Muſcheln, Majoran, Peterſilien-Haber- und Zucker-Wurtzeln, Selerie, Spargel, Spinat, Sauerampffer und gefüllten Salat, mit gebräunten Rieben und Stock-Schwämmen, mit Semel-Schnittgen und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze nach der Beſchaffenheit gedachter Umſtände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein ſchmackhafft mache; wie im übrigen eine Etouffade, ein Fricaſſé und dergleichen davon zuzubereiten iſt bey der Beſchreibung dieſer Wörter erwehnet worden. Die Kalbs-Bruſt oder Schulter wird auf mancherley Art gefüllet und gebraten: Man löſet nemlich dieſelbe zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, ſiehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Meſſer hinein fähret nicht allzu groß werde. Durch dieſes füllet man die nach eigenen Gefallen erwählte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterſchieden: Als man thut in zerlaſſene Butter geriebene Semmel, 4. Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und grün gehackte Peterſilie, welches zuſammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret werden muß; oder es wird die Semmel und der Saffran weg gelaſſen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht geſchnittener Speck, kleine Roſinen, Citronen-Schalen, Nierenſtollen mit Muſcaten gewürtzet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebſt eingeweichter Semmel, röſtet ſie in Butter, ſchläget 3. bis 4. Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Jngber, Pfeffer und was klar geſchnittenen Speck darzu, bey welchen allen des Saltzes nicht zu vergeſſen;

oder man ſtöſſet 6. Dotter von harten Eyern mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zuſammen in Morſel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geſchnittene Piſtacien, nebſt noch zweyen Eyern und Muſcaten-Blüthen daran, und zuckert daſſelbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit der Keule geſchiehet, wiewohl auch dieſe ungefüllt, mit und (wenn das Hinter-Viertel ſtarck) ohne den Nieren-Braten, angeſchlagen, oder in Eßig gebeitzt und mit Speck, oder aber auf Engliſche Art friſch mit Sardellen geſpicket, gebraten wird. Den Kalbs-Kopff, wenn er reine und ſauber geputzt, und zurechte gemachet iſt, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleiſch-Brühe und Muſcaten-Blüthen, oder mit ſaurer Fricaſſée und geröſteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeſchlagen im Backofen fein Goldgelbe backen. Die Kalbs-Füſſe werden entweder gleich dem Kalbs-Kopffe auf erwehnte Arten zugerichtet, und derſelbe damit garniret, oder auch alleine in heiſſem Schmaltz oder Butter gebacken, fricaßiret, in eine papierne Paſtete geſchlagen, mit Muſcaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeſchlagen, oder auch in Schmaltz oder Baum-Oel gebacken und mariniret; weil aber ſowohl Kopff als Füſſe vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, ſo iſt dieſe hierbey wohl in Acht zu nehmen, und beſtehet dieſelbe darinnen, daß vornehmlich beydes in ſiedenden Waſſer nochmahlen abgeputzet, und die ſich dadurch ablöſende Haut auf das reineſte mit einem Meſſer abgeſchabet werde; hiernechſt wird gleicher Geſtalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere aufs beſte abgeputzet und ausgewaſchen, die Kienbacken, und aus ſelbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch-Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgeſtochen; die Füſſe aber, nachdem ſie auf gleiche Weiſe geputzet, muß man die Länge durch ausſchneiden, das Bein heraus nehmen, und alſo von ieden zwey Theile machen. Dieſe Beine läſſet man gemeiniglich mit dem Kopffe auskochen, und ſtellet ſelbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil ſich dieſer ſonſt gerne anleget, und dadurch einen heßlichen bittern Geſchmack bekommt. Das Kalbs-Gekröſe, ſo in dem Magen und Därmern beſtehet, kan ebenfalls auf mancherley Weiſe, mit Rahm oder mit einer Saffran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricaßiret, oder auch gebacken werden. So laſſen ſich auch von ſelbigen, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmen, Würſtgen machen, die trefflich gut ſeyn. Das Kalbs-Geſchlinge, darunter Hertz, Lunge, Leber und Miltz verſtanden wird, kan man entweder zuſammen in Stücklein geſchnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber abſonderlich dämpffen, oder mit einer Nelcken-Sardellen-Zwiebel- oder Schnittlauch-Brühe zurichten; man kan ſie auch entweder gantz an einem Spieſſe braten, oder, wenn ſie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eiſen gerieben oder gantz klein gehackt worden, mit klein würfflicht geſchnittenen Speck, kleinen Roſinen, gehackter grüner Peterſilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze ſchlagen, zuſammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kan auch beſonders klein geſchnitten oder gehackt mit grüner Peterſilie, oder ſauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Peterſilien, Zwiebeln und etwas Gewürtze gebacken, oder auch ein Lungen-Muß daraus gemachet werden. Das Blut weiß man ſonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich ſolches in einem reinen Geſchirr aufgefangen, klein geſchnittener Speck darunter gemenget, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Waſſer ſiedet. Will man ein Fricaſſée daraus machen, ſo ſetzet man es in Stücken zerſchnitten mit Waſſer und Saltz zum Feuer, thut nach dieſen Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Eſſig, Zwiebeln, Gewürtz, Citronen- oder Pomerantzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter oder andere gute Kräuter hinein, und richtet daſſelbe ordentlich an. Das gekochte Blut pfleget man in Italien in Forme derer Becker-Brode alſo zum Verkauff auszulegen.

Kalbs-Milch, ſiehe Bröſſgen.

Kalbs-Naſe, ſuche Dorant.

Kalch oder Kalck, iſt eine aus gewiſſen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Gebäude gebrauchet wird. Ein wohl gebrannter Kalch ſoll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gewogen haben, daraus er iſt gebrannt worden; auch wird ſeine Güte daran verſpühret, wenn er, ſo daran geſchlagen wird, fein helle klinget, und wenn man Waſſer darauf geuſt, alsbald anfänget zu dämpffen und zu ſieden. Die Steine, ſo man darzu nimmt, ſollen nicht mit Erden vermiſchet ſeyn, weil der Kalch davon unrein wird, auch nicht dürre, faul und alt abgelegen, ſondern aus friſchen, ſchattichten und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeineſten Steine hierzu ſind die weiſſen oder blaulichten Kalch-Steine, die trocken ſind und gerne brechen. Die Kieſel- oder Feld-Steine, ſo in Bächen und Waſſern gefunden werden, geben einen Kalch zu ſauberer Arbeit, der auch darum meiſtens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er ſchnell anziehet, und dauerhafftig iſt, tauget ſowohl in Wetter als im Waſſer, muß aber, ſo bald er genetzet worden, verbrauchet werden, ſonſt verbrennet er und verzehret ſich ſelbſt, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreifft. Aus ſchwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil ſie ſich am beſten ausbrennen laſſen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am beſten zum tünchen, berappen und verwerffen der Mauren dienet. Aus gewiſſen Arten Marmor-Steinen, dergleichen man in den Grafſchafften Wied und Idſtein, auch zu Durlach in groſſer Menge bricht, auch in ſelbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils ſchwärtzlich, theils grau, und zum theil vielfärbig ſind, wird der ſchönſte weiſſe Kalch gebrannt, welcher ſowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut iſt. Aller aus dieſen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird

zum Unterscheid des Gipses auch Strein, ingleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet, sondern sich wie ein Muß streichen lässet. Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalch-Ofen von beliebiger Höhe und Weite, ie höher er aber ist, ie besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalch-Steine fein dichte, schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Lufft-Löcher, hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Löcher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, sodenn werden demselben zum Auskühlen, acht, zehen bis zwölff Tage frist gelassen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von dren hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Oefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nemlich die Bäncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und Feuer darunter geschürt, welches man sieben oder acht Tage lang in stäter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr gespühret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch. Das Löschen des Kalches geschiehet also: Die Steine werden in einem eigenen von Bretern zusammen geschlagenen Kasten, mit darauf gegossenem Wasser, welches davon siedend wird, durch starcke und fleißige Leute mit eisernen Krücken unter einander gestossen und zerrühret, damit das Wasser allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorsetz-Bret des Kastens, und läßt den flüßigen gelöschten Kalch in die dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöschet, nur allein mit Bretern, oder mit Sande, oder aber mit Bretern darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdecket, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes Liegen verlieret er seine Kräffte) verwahret wird. Eine bessere Art den Kalch zu löschen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, ist, wenn man den eben ietzt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem saubern ebenen von starcker schwehrer Leim- oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erst also mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander schichtet, denselben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Wasser-Sand zwey bis drey Schuh dick beschlägt und beschüttet, folglich so viel Wasser und so lange darüber giesset, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnetzet. Wo der Sand in währendem Begiessen, wie öffters geschiehet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit andern schon im Vorrath liegenden Sand wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang, und der eindringenden Lufft verwehren; und solcher Gestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalch ist, wenn man ihn über kurtz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er löset oder lediget sich nicht ab, und läst denen Farben ihren schönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalch von sich selbst in der Lufft ablöscht, zerfällt er zu Staub, und taugt sodenn nicht zum Mauren. Ein Hauswirth hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen, und in seinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders darzu berechtiget, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinckende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwehrlich seyn möge. Wo man die Muscheln und Austern in grosser Menge hat, als an denen See-Küsten, da pfleget man auch Kalch daraus zu brennen, welcher aber an freyer Lufft nicht gut thut, sondern nur inwendig in Gebäuden zu gebrauchen ist. Einige bedienen sich des Kalches zur Düngung in ihren Kraut- und Küchen-Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräffte auf einmahl verspenden, und hernach nichts mehr nütze sind: Nach dem alten Sprichwort: Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich. Von ungelöschten Kalch und süssen Quarck kan ein unglaublich fest zusammen haltender Leim verfertiget werden; so pfleget man ihn auch bey

der

der Zubereitung eines und andern kalten Küttes zu gebrauchen, davon unter dem Worte Kütt ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney seinen Nutzen, und wird davon ein zu frischen und alten Wunden sehr dienliches Wasser also bereitet: Nimm ein Stücke ungelöschten Kalch, so starck als eines starcken Mannes Faust, lege solchen in einen glasurten Topff, geuß zwey Meß-Kannen klares Wasser darüber, und decke es wohl zu; nach zween Tagen rühre Wasser und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach aieß das klare Wasser gemach, daß der Kalch sich nicht mit vermische, herab in ein küpffernes Geschirr, thue einer welchen Nuß groß gestossenen Campffer darein, und giesse es etliche mahl in nur gedachtem küpffernen Gefässe wohl durch einander, bis es lau wird, da man es denn in ein reines Glas begiessen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Ofen und **Kalch-Steine** s. Kalch.

Kaldaunen, Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst den Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es seyn diese einer harten und kalten Art, und daher schwehr zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würfflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen einschneiden mit ein bisgen Butter, Wein-Eßig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einprägeln, bey den Anrichten aber tröpffet man etwas Citronen-Safft darein.

Kali, ist ein staudichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines saltzigten Geschmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, so aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue dicke und grüne, zuweilen auch sehr rothe folgen. Auf den Gipffeln erscheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächset an dem Ufer des grossen Welt-Meeres oder Oceani, und des Mittelländischen Meeres, wird aber auch in unsern Gärten gefunden, und unter die Winter-Gewächse gezehlet.

Kalmus, siehe Calmus.

Kalte Küche, heisset ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten oder gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer anderen Hülffe iedesmahl nach eigenen Gefallen gleich selbst anrichten und verzehren kan; dergleichen seyn alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingebökelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und ferner Zweyback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten Herberge bis zur anderen mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Breyhahn oder Cofent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brod vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe Brand.

Kalt-gährig, Kalt-gierig Bier, s. Bier und Gähren.

Kameel-Hals, siehe Narcisse.

Kamillen, suche Camillen.

Kamm ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertiates und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an behöriges Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachse abzurüffeln, oder abzustreiffen hat man starcke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme seyn von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum Abstreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesen Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferde-Halses, wo die Mähne eingewurtzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm ist das rothe, fleischigte Theil, so einigen Feder- am gewöhnlichsten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopffe wächst, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich grössern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beatillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und paßiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen,

gieſſet ein paar Tropffen Wein-Eßig daran und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, ſo gieſſet man die Brühe, wenn ſie im Kochen iſt, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit ſie nicht zuſammen lauffe, und gieſſet alsdenn die geqvirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, ſprenget zerlaſſene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran und läſſet ſie auftragen.

Kamm heiſſet auch bey dem Fleiſch-Einkauff dasjenige Stücke, ſo von dem Fleiſcher zwiſchen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren ſitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor den Keltern von ſolchen Kämmen reinigen zu laſſen, um den Wein eine mehrere Lieblichkeit zu wege zu bringen; gleichwie aber ein ſolcher Wein nicht von langer Dauer iſt, das Abbeeren der Trauben auch bey einer ſtarcken Weinleeſe ſich nicht wohl practiciren läßt, alſo ſoll man hingegen auch die Trauben nicht leſen, wenn die Kämme ſelbſt noch grün und voll Feuchtigkeit ſtecken, weil man ſolcher Geſtalt ein ſchlechtes Getränck bekommen, und die Güte der Trauben mit Fleiß verderben würde, ſondern man ſoll mit der Weinleſe ſo lange Anſtand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das iſt, wenn dieſelben braun und welck zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von ſich ablaſſen.

Kamm heiſſet endlich auch ein Zahn an einem Mühl- oder anderen Rad, welcher in das Getriebe eingreifft. Siehe Kamm-Rad.

Kamm-Bürſte, iſt eine kleine oben an einem bequemen länglichten Kopff befeſtigte Bürſte, womit man die etwas enaen Kämme auszubürſten und von den zwiſchen den Zähnen ſich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm-Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Eſtoff oder anderer Materie förmlich geſchnittenes auch auf allerhand Art ausgeziertes Futteral, ſo aus verſchiedenen Fächern beſtehet, worinnen man allerley Arten von Kämmen, nemlich zum Kopff, Augenbraunen, Favoretten ꝛc. nebſt einer Bürſten und anderen zum Ausputzen der Haar dienlichen Sachen aufzubehalten gewohnt iſt.

Kammer, heißt eigentlich ein Gemach ohne Ofen, welches in einem Gebäude ober der Erden angebracht iſt, und von demjenigen, worzu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, ſeinen Beynahmen bekömmt, alſo wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu ſchlaffen pfleget, eine Schlaf-Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinſchafft, eine Graſe-Kammer genennet. Man hat ferner bey Haushaltungen folgende Kammern, welche alle müſſen wohl verſchloſſen werden können: Nemlich die Speiſe-Kammer, die Mehl-Kammer, die Milch-Kammer, die Roll-Kammer, die Schirr-Kammer, die Holtz-Kammer, die Kohlen-Kammer; und beym Brau-Weſen die Gahr-Kammer, die Gefaſſe-Kammer, die Hopffen-Kammer und die Netz-Kammer, wovon unter ihren ſonderlichen Benennungen ein mehrers.

Kammer, iſt an einem Kummte inwendig gegen dem Hals des Pferdes zu ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Füll-Haare, mit denen das Kummet ausgeſtopffet iſt, heraus gezogen ſind, damit das Kummet, ſo vorhero an dieſem Orte das Pferd gedruckt hat, daſelbſt nicht aufliegen, und das Pferd nicht ferner beſchädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jägerey der Abjagungs-Flügel genennet.

Kammer-Becken, Nacht-Becken, wird dasjenige zinnerne, ſilberne, oder irdene, einem iedeu wohl bekannte Geſchirr genennet, welches gemeiniglich ſeinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey denſelben in einer Schlaf-Kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige die mit zweyen Handhaben und einen freyen Deckel verſehen, und in gewiſſen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm-Rad, heiſſet beym Mühlen-Bau oder an einer anderen Machine, ſo durch Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an deſſen Rand oder äuſſerſten Umfang alle Zähne ſeitwärts ſtehen, oder da die Zähne nicht mit denen Diametris oder Durchmeſſern des Rades in gleicher Linie, wie an denen Stern- oder Stirn-Rädern, ſondern auf denſelben perpendicular ſtehen, und alſo mit ſolchen einen gleichen Winckel machen. Wenn die Mühle, ingleichen das Haupt-Rad angelaſſen wird, ſo greiffen die Zähne des Kamm-Rades in das Getriebe, und machen, daß ſich ſelbiges umdrehen muß. Ein Kamm-Rad in einem Uhrwercke wird auch ein Cron-Rad genennet.

Kampff-Jagen, iſt eine an groſſer Herren Höfen gewöhnliche Luſtbarkeit, da man entweder auf dem Schloß-Platz, oder in einem mit Mauren umfangenen oder verwahrten Hof, oder in einem abſonderlich hierzu angelegten Hetz-Garten, allerhand fremde oder einheimiſche wilde Thiere, (ſo zu ſolchem Ende zum theil in Kaſten zugeführet werden) als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer- und Büffel-Ochſen, Pferde und Hirſche mit einander kämpffen, und nach gehabter Luſt, entweder die wilden Thiere ein iedes wiederum in ſeinen Kaſten, einfangen, und in ſein Behältniß zu verwahren führen läſſet, oder aber ſolche durch der Herrſchafft Kammer- und Leib-Hunde hetzet, nachgehends mit Fang-Eiſen oder Hirſchfängern erleget, oder mit Pürſch-Büchſen tod ſchieſſet, welches gemeiniglich von der Herrſchafft ſelbſten geſchiehet; da denn bey ſolchem Actu von der anweſenden Hoff-Jägerey mit Wald- und Hifft-Hörnern tapffer dazu geblaſen wird.

Kampher, ſiehe Campher.

Kancel, ſuche Zimmet.

Kaninichen, ſiehe Caninichen.

Kanne, iſt ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von holtzernen Dauben mit weiſſen abgeſchälten oder zinnernen Reiffen ſauber abgebundenes und mit einem Deckel und Henckel verſehenes Gefäſſe, ſo zum Getränckе gebrauchet wird. Die küpffernen Kannen pflegen inwendig durchaus verzinnt, die

die höltzernen Trinck-Kannen aber wohl ausgepicht zu werden, da man denn insgemein das Pech mit Zimmet, Nelcken und andern gutem Gewürtze versetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch gantz kleine Kinder besonders zugerichtete Zutsch-Kannen, davon an seinem Ort nachzuschlagen. Die grossen höltzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen gemeiniglich fornher mit Blech beschlagene Schnautze, hinten mit einer runden Handhabe, und oben mit einen Deckel und Zuschiebling versehen sind, werden Schleiff-Kannen genennet, und inwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauchet sie das Getränckе mit aus den Kellern zu holen. Die Wasser-Kannen sind ohne Deckel, und haben an einer verlängten Daube nur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, die Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige Orte zu schaffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maas in flüßigen Dingen, welches zwey Nössel oder Seidlein hält. Vier und funffzig Kannen Visier-Maas, oder drey und sechzig Kannen Schenck-Maas machen in Leipzig einen Eimer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Kannen, ein Viertel, drey Schock oder hundert und achzig Kannen, eine Tonne neunzig Kannen, und ein Dreyling sechzig Kannen. Sechs Kannen Leipziger thun sieben Kannen Dreßdner Maas. In Nürnberg hält der Eimer nach dem Schenck-Maas acht und sechzig, aber nach dem Visier-Maas nur vier und sechzig Kannen. Ein Ohm, welches ein Wein-Maas, hat in der Pfaltz acht und vierzig; im Elsaß sechzig; im Würtenberger Land hundert und sechzig; im Francken hundert und acht und zwantzig, und in Leipzig hundert und sechs und zwantzig Kannen. Eine Tonne Oel hält daselbst hundert Kannen.

Kannen-Kraut, Ganse-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff, Katzen-Stort, Katzen-Zagel, Roß-Schwantz Schafft-Heu, ist ein bekanntes Kraut mit runden, holen, rauhen und knotigten Stengeln, schmalen und dünnen Blättern, und langen, zarten, schwartzbraunen und zaserichten Wurtzeln, welches gerne an feuchten und schattichten Orten, auf Feldern und Wiesen wächset, und dahero in zweyerley Arten, nemlich in den Acker-Roß-Schwantz und Wasser-Roß-Schwantz, unterschieden wird. Jenen, der am meisten unter dem Roggen und Haber stehet, brauchet man allerley Zinn-Geschirr rein und helle zu scheuren, diesen aber der entweder gantz bloß und ohne alle Blätter wächset, oder harte, grasichte schmahle Blätter hat, brauchen die Drechsler, Vergülder, Messer-Schmiede, und andere Handwercks-Leute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt zu machen. Manche Bauern, so nicht viel zu dreschen, und nicht Spreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Auſſer diesem ist der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äusserlichen Schäden, und Geschwären der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erstgedachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Verfehrungen des Mundes und Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher saget man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beschlagen oder geſäget, daß es Baum-Kantig: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses Vollkantig geheisen wird.

Kapaun, siehe Capaun.

Kapern, suche Capern.

Kapern-Baum, siehe Capern-Baum.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, siehe Capaun.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil sie Mann-Lehen sind.

Kappe, heisset man gemeiniglich denjenigen Uberschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den oberen nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissenen Strümpffen fornen über die Sohle so aus Barchet oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starcke wohlbefestigte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthe und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an den ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-Flegel.

Kappen, siehe Capaunen.

Kappen-Mundstück, suche Mundstück.

Kappes-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Kapp-Saamen, suche Capp-Saamen.

Kapp-Zaum, Capuzon, Cavesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein Bügel von Eisen mit zweyen Zügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jungen Pferden, so wohl den Kopff und Hals stät und gerad zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungehorsamen Pferden, solche damit zu zwingen aufgeleget wird. Die eisernen Cavessons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber so bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten

Zähnen verſehen; etliche beſtehen aus einem gantzen Stücke, etliche aber ſind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zuſammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kiene zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu ſchleiffen; er ſoll, wenn man das Pferd ſo wohl bequem regieren, als vorſehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge ſeyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Naſen-Knorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, ſo kan man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, ſo benimmt er denſelben den Athem.

Karath, ſiehe Carath.

Karauſche, Karautze, Carauſchen, Karutzen, Garuſſe, iſt ein kleiner Fiſch, welcher aufs höchſte einer ſtarcken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt ſchier einem Satz-Karpffen gleich, iſt aber weißlichter und breiter, hat ein geſundes und wohlgeſchmackes Fleiſch und tauget, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieſer Fiſch, wenn er ſo groß wäre, als ein Karpff, ſowohl wegen ſeiner Güte, als auch ſeines geſunden Fleiſches halber, denſelben wo nicht übertreffen, doch wenigſtens gleich gehen. Man ſetzet ſie gerne in die Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen ſollen, weil ſie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und ſich doch wegen der offt wiederholten Laiche nicht bald ausöden, auch wegen ihrer Geſchwindigkeit ſich nicht ſo leichtlich fangen laſſen, doch müſſen die Karauſchen ein Jahr vorher allein in dem Teiche ſtehen, ehe obige Raub-Fiſche zu ihnen eingeſetzet werden; hingegen ſind ſie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, ſowohl weil ſie gar zu ſehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geſchwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeiniglich im Majo und Junio. Unter denen Karauſchen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauſchen, und von denen Fiſchern vor eine Baſtart-Art erſt erwehnter beyden Geſchlechte gehalten, auch dahero

Karauſchen-Karpffen oder Karutzen-Karpen genennet werden. Sie ſind leicht von den andern zu unterſcheiden, indem ſie mehr gelblichter Farbe als die Karauſchen ſind, und auf beyden Seiten des Leibes vom Kopff bis an den Schwantz einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben. Eine beſondere Art von Karauſchen ſind die Giebeln, welche man wegen ihrer gelben, und faſt denen Schleyen gleichkommenden Farbe, auch Gilblichen nennet. Dieſe ſind kleiner aber etwas fleiſchigter und auf dem Rücken dicker als die Karauſchen, ſtehen gerne in moſigten und leimichten Waſſern, wie dieſelben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauſchen und Giebeln erſticken im Winter unter dem Eiſe nicht, wie die Karpffen und andere Fiſche, wenn man gleich in die Teiche oder Dümpffel, darinnen ſie ſtehen, keine Wuhnen hauet. Ihre Vorbereitung in der Küche beſtehet darinnen, daß man ſie ſchuppet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in ſelbe etliche Kerben auf beyden Seiten ſchneidet; hierauf ſiedet man ſie zimlich wohl, und machet entweder eine gute Fiſch-Brüh darüber, z. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket ſie aus Schmaltz oder Baum-Oel, wie andere Brat-Fiſche oder mariniret ſie wie Forellen.

Karbe, ſiehe Kümmel.

Kardetſche, ſuche Kartätſche.

Kargheit, iſt dasjenige unvernünfftige Laſter, da ein Menſch von ſeinem Vermögen nichts auszugeben begehret, wo es doch geſchehen ſolte und auch könnte. Das Vermögen der Menſchen pflegt man einzutheilen, in einem Noth- Ehren- und Zehr-Pfennig. Ein ieder Vernünfftiger iſt zuförderſt auf den Zehr-Pfennig bedacht, daß er nemlich ſo viel habe, als zu ſeiner Nothdurfft gehöret, das iſt, er richtet ſeine Ausgaben alſo ein, wie es die Nothdurfft, der Wohlſtand und ein zuläßiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht iedesmahl ſich in dem Stande befinden kan, ſo viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vonnöthen, immaſſen Kranckheit und andere Umſtände daran hindern können, ſo ſoll man auch bey dieſen allen auf einen Uberfluß bedacht ſeyn, deſſen man ſich im Fall der Noth bediene, und dieſer Vorrath heiſſet eben der Noth-Pfennig, neben welchen annoch der Ehren-Pfennig zu beſorgen; denn gleichwie der Zehr-Pfennig bey der Nothdurfft des Lebens höchſt nöthig, alſo erfordert der Wohlſtand einen iedesmahl verhandenen Ehren-Pfennig. Hat nun ein Menſch nach den Ausſpruch der Alten dieſe drey Pfennige in ſeinem Beutel, und begehret von dem Uberſchuſſe nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürfftigen Nechſten Verſorgung, zu ſeinen eigenen zuläßigen Vergnügen und zu den Wohlſtand nothwendig erfordert wird, dieſes heiſſet die rechte Kargheit; ja wenn dieſe einen Menſchen ſo ſehr einnimmt, daß er bey einen proportionirlichen Noth- und Ehren-Pfennig auch wohl gar, ſo zu reden es ſeinem Maul abbricht, um den Zehr-Pfennig zu vermindern, damit die übrigen dadurch verſtärcket werden, woraus eben der Geitz entſtehet, dergleichen Menſch heiſſet alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, Karpe, iſt ein bekannter Fiſch, der ſich in ſüſſen Waſſern aufhält, einen breiten und dicken Leib, ſchwärtzlichten Rücken, dunckelgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, groſſe und dicht auf einander ſchlieſſende Schuppen und fünff Floß-Federn hat. Er hat keine Zunge, wie ſonſt insgemein geglaubet wird, ſondern dasjenige, was man für ſeine Zunge und ein herrliches Bißlein hält, iſt der ſtarcke fleiſchige Gaumen: wie denn der Augenſchein zeiget, daß dieſe vermeinte Zunge allein am obern Theile des Mundes anhängig, und mit dem untern Theil gantz nicht verbunden, auch keines weges von dem Gaumen, wie eine Zunge ſeyn ſoll, frey und abgelöſet zu ſehen iſt. Die Zähne hat er im Rachen, und im Kopffe am Rück-Grade einen dreyeckigten Stein, welcher im Munde gehalten, den Sod vertreiben, und das Bauch-Grim-

ten verhüten, insonderheit aber ein fürtreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn, und nachdrücklich helffen solle, daß diese Kranckheit nicht mehr wiederkommen würde; wiewohl andere diese Krafft allein denen zwey harten Rond-formigen nicht weit von den Augen liegenden Steinen und Beinlein zuschreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Karpffen, und in Teich-Karpffen. Von welchen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die gesündesten und schmackhafftesten sind, nächst diesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fliessenden Wassern ihren Zugang haben. Karpffen in stehenden Seen aber sind mehrentheils eines faulen moderigten und morastigen Geschmacks, und dannenhero von denen guten auszuschliessen. Hingegen werden die Karpffen von mittelmäßiger Grösse, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die besten gehalten, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht überladen, und ein paar Gläsgen Wein darauf gesetzet werden. Krancken Leuten, insonderheit über denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß der Karpen zu untersagen. Die Spiegel-Karpffen, sind eine besondere Art von Karpffen, obschon verschiedene Autores behaupten wollen, daß die gemeinen Karpffen, wenn sie über vier oder fünff Jahr alt, zu Spiegel-Karpffen würden. Denn zugeschweigen, daß auch Saamen und Sätzlinge von denen Spiegel-Karpffen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeugung derer Spiegel-Karpffen, sehr berühmt ist, so zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an denenselben nicht allein weit gröſſer und Goldfarbigter sind, sondern auch, daß von dem Kopff bis zum Schwantz beyderseits nur zwey Reihen solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetteres und delicateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit, in Ermangelung desjenigen schuppichten Panzers, womit die gemeinen Karpffen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig ja hundert Jahr erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die so genannten Streich-Teiche ausgesetzet werden, heissen Streich- oder Laich-Karpffen, und sollen dieselbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstossen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionirlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünff Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpffen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischet hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzu grossen Hälter oder Einsetz-Teichlein, damit sie fein beysammen seyn, und sich nicht sonderlich ergehen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedrangen gehalten worden, und man setzt sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschichet aber solches Aussetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Grösse des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zweyen Rögner beygesellet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, frembder Streich-Karpffen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Jngwer, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpffen vor dem Aussetzen für; erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpffen an den Bäuchen und Näbeln. Darnach thun sie in einen Zuber mit Wasser, guten kleinen Schaaf-Mist, damit das Wasser gar herbe wird, reiben mit dem Mist die Streich-Karpffen an den Bäuchen, setzen sie in den Zuber, und führen sie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. Jn solchem machen sie fornen an dem Ufer, da am meisten Gras stehet, eine enge Stallung von vier kleinen Horden, schütten den Zuber mit dem Wasser und Streich-Karpffen darein aus, und nehmen endlich die Horden hinweg, nachdem die Fische eine gute Weile darinnen gestanden, und lassen sie solcher Gestalt dem frischen Wasser nachgehen. Wenn nun diese Karpffen den ersten Sommer gestrichen haben, wird derselbe Saame Brut oder Strich genannt. Wenn dieser Strich zwey Sommer und einen Winter gestanden hat, und selbiger auf den andern Herbst gefischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des Maji, im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, ausgesetzet wird. Hat dieser ausgesetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt, so wird er auf dem Herbst gefischt, und ist alsdenn dreyjähriger Satz oder Saame, welcher hiernächst in die zum Gewächs bestimmte Teiche ausgesetzt wird, da-

mit

mit er darinnen einen oder zwey Sommer ſtehen und wachſen, und rechte Karpffen daraus werden, welcher Zeit nach die, ſo nur einen Sommer geſtanden, ein ſommerige, die andern aber, ſo zwey Sommer darinnen geweſen, zweyſömmerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Vater, wenn er ſeinen Erſtreck-Teich (oder Streck-Teich) im Herbſte fiſchet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpffen-Teiche austheilet, ſogleich einen Ausſchuß zu machen, und die groſſeſten Sätzlinge auf einen Sommer, das iſt, auf ein Jahr; die von mittelmäßiger Gröſſe auf zwey Jahr, und die kleineſten auf drey Jahr zu verſetzen: Denn wenn man obbemeldte drey Gattungen Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zuſammen thut, ſo geſchieht es leichtlich, daß die groſten ſtreichen, (welche Brut man Baſtarte nennet) wordurch man die Karpffen verderbet, daß ſie nichts oder gar wenig zunehmen werden, ſowohl auch, wenn man die groſſeſten Satz-Karpffen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wachsthum und völligen Gröſſe zu gelangen erfordern, mit denen kleinen auf drey Sommer ausſetzet, iſt ſolches ein groſſer Schaden, weil der Gewinn, den man von denen groſſen Karpffen in einem Jahr hätte, erſt in drey Jahren davon zu nehmen iſt. In der groſſen Sommer-Hitze, welche gemeiniglich in dem Monat Julio einfället, ſoll man die Karpffen, wenn man Gelegenheit darzu hat, öffters mit friſchen Waſſer erfriſchen; bey hartem Winter-Froſt aber, da ſie leichtlich unter dem Eiſe erſticken, Löcher darein hauen, oder wie die Fiſcher reden, Wuhnen machen, damit die Karpffen Lufft bekommen mögen. Sonſt iſt unnöthig die Karpffen in einem Teiche zu ſpeiſen, denn es gehet gemeiniglich mehr dabey auf als es Nutzen bringt; ſie gewöhnen ſich an die ihnen gegebene Schleckerey, und nehmen hernach die natürliche Weide nicht mehr an, davon ſie im Wachſen mehr gehindert als befordert werden; es wäre denn, daß es mit feiſtem Koth, anderm guten Erdreich oder kurtzen Miſt geſchehe; ſo ſoll man ſie auch mit dem Brod nicht verwehnen, weil ſie hernach mehr ab- als zunehmen, wenn ſie ſolches nicht beſtändig haben können. In denen Fiſch-Hältern aber will es allerdings eine Nothwendigkeit ſeyn, ſie zu ſpeiſen, und giebt man ihnen darinnen insgemein geſchroten Maltz, Träber, Brod und dergleichen: Etliche thun ſolches in ein Faß, das mit vielen Löchern durchbohret iſt, davon das Waſſer trübe gemachet wird, und die Fiſche alſo ihre Nahrung haben: Oder man pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Kleyen und Schaafs-Miſt geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten vorzuwerfen. Die Güte eines fetten Karpffens wird daran erkennet, wenn er fein hart und gelb am Bauche, einen kurtzen kleinen kaulichten Kopff hat, und fein ſchwartz über den Leib iſt. Die gemeinſte Art die Karpffen zuzurichten iſt, daß ſie geriſſen, das iſt, mit einem groſſen und ſcharffen Küchen-Meſſer von einander geſpaltet, in Stücken zerſchnitten, das Eingeweide heraus genommen, das Gebündel oder Gekütte rein gemacht, und die Galle nebſt der Blaſe davon abgeſondert, hierauf ein wenig ſcharffer Eßig darüber gegoſſen, und nachdem ſie eine Weile geſtanden, die Stücken alſo ungeſchuppt in das Waſſer, worein man vorhero ein paar Hände voll Saltz geworffen, wenn es in völligen Sude iſt, dergeſtalt, daß die Schuppen auf einander kommen, eingeleget und genug geſotten, hernach vom Feuer genommen, mit kalten Waſſer abgeſprützet und mit Papier bedecket werden, ſo bleiben ſie blau. Wenn man ſie auf Lachs-Art geſotten haben will, ſo werden ſie geriſſen, ausgewaſchen und mit Eßig beſprenget, wie die vorhergehenden; ſodenn gieſſet man in einen Fiſch-Keſſel Waſſer einen Theil, und Eßig einen Theil, ſaltzet dieſes doch nicht ſo ſtarck, als wenn man einen Karpffen à l'ordinair ſiedet, ſchneidet Zwiebel-Schalen und Citronen darein, leget Lorbeer-Blätter, Roßmarien und etwas gantze Würtze darzu, und ſetzet dieſes zuſammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, ſo thut man den Karpffen hinein, ſtecket aber vorhero durch ein iedes Stück ein höltzernes Spießgen, läſſet ihn ſieden, doch nicht ſo jählings, als ſonſt einen Karpffen, wirfft ein bisgen Butter, etwan einer Haſel-Nuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht überſiedet, doch darff man ihn nicht ſo ſehr einſieden laſſen, als den blau-geſottenen. Hierauf ſetzt man den Keſſel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Servitte eingeſchlagen hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, Citronen ſetzen muß. Wobey zu mercken, daß man dieſen Karpffen in der Brühe, darinnen er geſotten worden, ſtehen laſſen, und ſolchen wohl ein Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anrichten ſcharffen Wein-Eßig darzu aufſetzen kan. Es können aber die Karpffen auch geſchuppt, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Eßig, Capern, Nelcken, Wein und Lorbeer-Blättern, Speck, mit ſchwartzen Baum-Oel-Fricaſſée und Polniſchen Brühen, mit Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen und braunen Rüben, mit Rahm und Kümmel, und dergleichen zugerichtet; oder die Haut abgezogen, das Fleiſch gehackt, mit Semmel, Eyern und etwas Gewürtz abgewürtzt, in die Haut wieder gefüllet, und alſo in einer Pfanne mit Butter gebacken, oder marinirt, in Paſteten eingeſchlagen, oder auch mit Mehl beſtreuet, und aus Schmaltz, Butter oder Baum-Oel gebacken werden.

Karpffen-Hälter, iſt ein kleiner Teich, darinnen die Karpffen, ſo zur täglichen Nothdurfft und Küchen-Gebrauch dienen ſollen, gehalten werden. Sie werden entweder in den Gärten, oder an andern denen Land-Häuſern nahgelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etliche nach einander gebauet, damit das Waſſer von einem in den andern lauffen könne, hiernächſt auch, damit das Waſſer das Erdreich darinnen nicht ausſchwemmen, noch vielweniger von denen Karpffen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seiten mit Bretern wohl verwahret, doch ſoll man in dergleichen Hälter, wenn ſie noch neu, nicht bald Karpffen ſetzen, denn das Waſſer wird von dem neuen Holtze gleichſam als vergifftet, ſo daß die Karpffen ſehr darinnen ſterben. Die Karpffen-Hälter ſollen

unten

nten am Boden leimigten Grund haben, als ovon die Karpffen eine gute Nahrung bekom- ten: iſt es aber ein anderer Grund, ſo muß man en Hälter deſto tieffer graben, und einen lei- igten Grund, ohngefähr einer Ellen dick dar- f ſchlagen; man kan auch unter den Leimen in wenig Maltz nehmen, damit ſich die Karpf- ndeſto beſſer davon nähren können. Man ſoll uch die Karpffen-Hälter, wenn ſie anders ge- önger maſſen gebauet ſind, jährlich wenigſtens eymahl im Frühling und Herbſt, wenn keine iſche darinnen, gantz und gar ablaſſen, mit umpffen, auf langen Stangen gebundenen Be- m ſauber auskehren, wieder ein wenig Waſſer nlaſſen und ausſpühlen, auch dies ſo lange, s das Waſſer gantz hell heraus flieſſet, damit ler Schleim und Geſtanck mit hinweg komme, bleiben die Karpffen deſto lieber darinnen; kan an ſie aber nicht ablaſſen, ſo müſſen ſie mit oſſen Korn-Schauffeln, Waſſer-Schnecken, er andern Waſſer-Machinen ausgeſchöpffet, nd gleichermaſſen alſo gereiniget werden.

Karpffen-Teich, deren giebt es dreyerley attungen, nemlich: Streich-Teiche oder aich-Teiche, Streck- oder Erſtreck-Teiche. ie Laich- oder Streich-Teiche, worinnen rch Ausſetzung der Streich-Karpffen die jun- Brut oder der Strich erzielet wird, dörffen icht beſonders groß ſeyn, auch nicht eine Tief- durch und durch haben, ſondern an einer eite flach auslauffen, damit die Karpffen dar- nen wohl ſtreichen, oder in der Weite ſeicht iſſen mögen. Unter denenſelben ſind diejeni- n die beſten, welche einen ſandigten oder har- n Boden haben, da keine Fröſche ſind, da nicht iel Fluthen auch keine Enten leicht hinein fal- n können. Sie müſſen mit einem Zaun ein- fangen ſeyn, damit das Vieh in währender aich-Zeit, ſo von Majo an, bis auf Jacobi wäh- t, nicht zum trincken hinein kommen mögen, ie ſonſten viel Brut damit vertreten und ver- erben würden; nach der Laich-Zeit aber kan tan das Vieh wieder einlaſſen, weil der Pferch avon denen Karpffen nicht unnützlich iſt. Da- it auch die Streich-Teiche ihre Krafft behal- n, muß man ſie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig laſſen, damit er Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpffen zuwider iſt verzehret, und der Boden eſchlacht werde; zu ſolchem Ende ſoll man, ach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, wey oder mehr Streich-Teichlein haben, da- it man einen zu Zeiten ledig liegen laſſen, und ingegen die andern beſetzen könne. Die Streck- oder Erſtreck-Teiche, worein der zwey- ährige Saame geſetzt wird, damit er ſich darin- en erſtrecke, und zur behörigen Gröſſe des Sa- es wachſe, dieſe müſſen gröſſer und weiter ſeyn, ls die Streich-Teiche, und an ſommerigten nd Sonnen-reichen Orten liegen; zu dieſen ehöret ein guter, fetter, und mehr luckerer als arter Grund; nechſt dieſen aber iſt der ſandige, alckſteinige und kieſige Boden, mit fetten Erd- ſen vermiſchte, weniger böſe als der gar ma- ere, ſteinige und unfruchtbare. Es ſoll kein ieſſendes Waſſer oder Fiſch-Bach durchgehen, och mit Gröhrichte bewachſen ſeyn, denn im erſten Fall, ſo wird der eingeſetzte Saamen von den Hechten, die mit dem Fließ-Waſſer gerne in den Teich kommen, gefreſſen; andernfalls aber und da er Gröhricht hat, ſo leidet der Saa- men von den Enten, Reigern, und andern Waſ- ſer-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimichten Grund ſowohl, als die ordentlichen Karpffen- oder ſo genannten Setz- Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, ſoll man auch zugleich etliche Schleyen mit hinein ſetzen: Denn dieſe gehen gerne in den Grund, öffnen und durchwühlen denſelben, daß ſich die geringe Brut auch deſto leichter in den Grund einſchlagen, und ihre Nahrung ſu- chen könne. Ihre Beſetzung geſchiehet am be- ſten im Frühling, um das Ende des Mertzens, bis längſtens in May bey ſtillen Wetter; im Herbſte werden ſie wieder gefiſchet, und der nunmehro dreyjährige Saame in die rechten Karpffen- oder Setz-Teiche zum völligen Wachsthum ausgeſetzet. Die Streck-Teiche ſollen endlich auch nicht mit allzu vieler Brut überſetzet werden, weil ſolches eine groſſe Ver- hinderung an ihrem Wachsthum verurſachet. Die drite Gattung der Teiche ſind endlich die Setz-Teiche, in welche man den Satz oder den dreyjährigen Saamen auf einen oder zwey Sommer zum Gewächſe ausſetzet, daher ſie auch die Teiche zum Gewachſe genennet werden, und pfleget man gemeiniglich Schleyen und Karauſchen mit dahinnein zu ſetzen. Wenn ſolcher Saamen einen oder zwey Sommer dar- innen geſtanden, ſo daß er ziemlich groß gewach- ſen und zu guten Karpffen worden iſt, ſo wird er gefiſchet. Sie erfordern einen gleichen Grund mit denen vorhergehenden Streck-Teichen, der Gröſſe nach aber mögen ſie ſeyn, wie ſie wollen, und je gröſſer man ſie haben kan, je beſſer und erträglicher ſind ſie. An dem Keſſel oder Fiſch- Loch ſowohl als in der Mitte hin, ſoll der Teich wenigſtens drey Ellen tieff ſeyn, weil ſo tieff Waſſer im härteſten Winter nicht ausgefrieret. Zu den Karpffen-Teichen ſind weder Brun- nen-Qvellen noch Bäche vonnöthen, denn wo Brunn-Qvellen ſind, da wächſet ſehr viel Ge- röhricht, und wo Bäche durchflieſſen, kommen auch leichtlich Raub-Fiſche hinein; die beſten ſind, darein die Feld-Waſſer flieſſen können, weilen die Karpffen davon eine treffliche Nah- rung bekommen: doch muß man mit beſondern Fleiß die gemeiniglich auf dergleichen Teiche zugehende wilde Fluten entweder an den Sei- ten durch Gräben abzuweiſen, oder aber durch den Teich ſelbſt über ein geſchicktes Flut-Bett auszuführen ſuchen, damit denen Dämmen kein Schaden dadurch geſchehen, und bey Ausreiſ- ſung derſelben die Fiſche nicht mit durchgehen. Um Johannis ſoll man etliche Wochen kein friſch Waſſer in die Karpffen-Teiche, ſo aus flieſ- ſenden Waſſern angelaſſen werden können, lauf- fen laſſen, damit ſie ihrer Nahrung deſto beſſer abwarten, und ſich deſto mehr ſpeiſen mögen, als wovon ſie alleine gut werden: Denn ſonſten pflegen ſie allezeit dem friſchen Waſſer entgegen zu gehen, arbeiten ſich damit ab, und werden mager und ſehr geringe. Welche Teiche nur

auf einen Sommer besaamet werden, darbey darff es gar wenig Aufsehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwan Reussen oder Garn-Säcke in die Teiche geleget, und also die Fische heraus gestohlen werden. Diejenigen Teiche aber, welche auf zwey Sommer stehen bleiben, muß man wohl in acht nehmen, und zur Winter-Zeit alle Tage fleißig besehen, ob sie auch nach Nothdurfft aufgeeiset, und mit Wuhnen versehen werden; ingleichen, daß man wahrnehme, ob das Wasser in denen Gräben seinen richtigen Lauff und Gang habe, ob sich dasselbe verstopffet oder verseiget, oder von den Windwehen verfallen sey, davon es stehen bleibet, und seinen Lauff nicht haben kan: Denn wo das Wasser also verschüttet oder gestemmet wird, und stehen bleibt, wird es in grossen Gefrösten bald stinckend, davon denn die Fische einen bösen Zufall bekommen und sterben. Wo man also mercket, daß das Wasser in den Teichen stinckend werden will, soll man solches so balden ab- und dagegen frisches hinein lassen, und das soll also etliche mahl geschehen, damit sich die Fische wiederum recht erholen, und sich im frischen Wasser erqvicken können. Wenn in grossen Gefrosten viel Schnee auf das Eis fället, worunter die Karpffen gar leichtlich ersticken, oder aufstehen, daß sie zu den Wuhnen treten, sonderlich, wenn darauf ein Thau-Wetter erfolget, davon das Wasser auch zuläuffet, und auf das Eis tritt, welches denn den Karpffen völlig alle Lufft benimmet, muß man alsobalden die Zapffen an den Teichen ziehen, auch das Wasser mit Macht lauffen lassen, ingleichen allenthalben Wuhnen hauen, daß das Wasser von dem Eiß herab komme, denn so lange es auf dem Eise stehen bleibet, drücket es solches mit Gewalt aufs Wasser, woraus denn vorgedachte schlimme Würckung entstehet. So aber die Fische dennoch zu denen Wuhnen treten, soll man ein Hausbacken-Brod so warm als es aus den Ofen kommt, in ein Gebund Erbsen-Stroh thun, und es in die Wuhnen in die Tieffe hinein sencken, oder grünen Eppich in den Teich werffen, so werden sie wieder gesund. Am besten ist, wenn die Teiche mit Ständern versehen werden, dadurch das übrige Wasser immerzu gemählich ablauffen, und sich das Teich-Wasser also durch seinen Ablauff selbst reinigen könne. Die Teiche, so man nicht mit Karpffen besetzet, sondern wüste liegen lässet, damit sich der Erdboden aufeinander setze, und sich gleichsam wieder erhole, woran die Karpffen hernach desto besser darinnen gedeyen und wachsen, soll man, nachdeme sie vorhero ausgetrocknet, vor Winters umreissen, und darein was von Getraide säen, weilen es dergestalt besser ist, als wenn sie nur mit Hütung und Gräserey genossen werden. Nach diesem, wenn es insonderheit mit denen Streich-Teichen also gehalten worden, so fänget man an, sie wiederum nach dem Winter oder auch noch vor Winters zu wässern, worauf sie in der Fasten gehörig besaamet oder besetzet werden. Im Herbst, wenn die Zeit zu fischen vorhanden, nemlich zu Ende des Septembers, oder im October um Galli und zwar im vollen oder zunehmen des Monden, solgefischet werden. In solcher Ablassung des Teiches muß sonderlich das Zapffen-Loch wohl verwahret seyn, daß mit der Flut kein Fisch wegkomme, absonderlich wenn unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich mehr verhanden; zu solchem Ende machen etliche oben einen Zaun, um das Teich-Loch vor, und unten auch: Etliche aber stellen etwan nach Gelegenheit einen Hamen, oder machen auch von Drat oder eisernen Stangen ein Gegitter vor den Ständer. Im Anfang soll man nur wenig, und nach und nach sachte das Wasser lauffen lassen, damit der Fisch mit sachtem Ablaß dem Zug folge, und nichts dahinten in den Gruben stehen bleiben möge, da man hernach grosse Mühe solche heraus zu fischen hat. Wo etliche Karpffen-Teiche beysammen sind, daß das Wasser aus einem in dem andern fliesset, so soll der Haus-Vater den untersten zuerst ablassen und ausfischen; und hernach den folgenden, so lauffet der untere wieder allezeit davon voll, und wenn gleich etwas von den Karpffen entgehet, so kommen sie doch dergestalt nur in die nächstfolgenden Teiche. Ordentlicher Weise soll ein Haus-Vater seine Karpffen-Teiche, wenn sie vier oder fünff mahl gefischet worden, ein Jahr feyren lassen, damit sie nicht allzu sehr abgeödet werden mögen. Wären sie aber allzu sehr in Abnahm gerathen und geschwächet worden, so muß er sie auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen und ohne Fische lassen. Unterdessen soll man sie diese Zeit über auf folgende Art zubereiten: Das erste Jahr reisse man den Boden und Rasen fein sachte und gemach um, bedünge ihn, und säe Heide-Korn, Hirsen oder Wicken darein; das andere Jahr kan man ihn besser nutzen, und Rocken oder Weitzen darinnen bauen; im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau verändern: und auf solche Weise kan man einen gantz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen, und zum gewöhnlichen ergiebigen Nutzen tüchtig machen. Vor einen grossen Vortheil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird gehalten, wenn man sie nach abgeschnittenem Getraide, entweder mit Rüb-Saamen, oder aber mit Mag- oder Mohn-Saamen besäet, und alles bey einander, oder doch zum wenigsten einen guten Theil davon, darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wiederum anlauffen und besetzen läßt. Diejenigen Teiche aber, welche durch die Moräste, Sümpffe und Quellen zum Ackern und Anbauen des Getraides untauglich gemachet werden, kan man dennoch, nach gewöhnlich eingenommenen Nutzen, ein Jahr liegen und also durch die Gefröste des Winters, und den Sonnenschein im Sommer, wiederum zu ihren jungen Kräfften bringen. Im übrigen, werden die Karpffen-Teiche auch ausgeödet, wenn sich am Gebäu derselben ein Fehler ereignet, oder wenn Wasser-Mangel sich einfindet; doch bey dieser Beschaffenheit ist der Sache bald wieder geholffen, wenn man nemlich den Damm und Einlaß ausbessern, das Wasser aber wiederum von neuem genugsam hinein leiten und führen lässet.

Karre, heisset ein Wagen, dessen Gestelle entweder auf einem Rade ruhet, wie der Schieb-

arre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen e einſpännige Wägen.

Karren-Büchſe, iſt ein Feuer-Gewehr, ſo uf einem Karren, welches der Schieß-Karren nennet wird, feſtgemachet iſt, die wilden Gän; welche ſonſt, als ſchlaue, argliſtige Vögel, icht wohl zu ſchieſſen ſind, damit zu hinterſchleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey Räder, hinten an demſelben iſt eine ſtarcke eiſerne Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und ieder, hoch und nieder wenden kan; in dieſer Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder groſſes Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büchſen-Schloß, und rechten Schafft wie ein Zielrohr mit einem bequemen Anſchlag und Abſehen, das wird mit einem eiſernen Durchzug an ie Gabel feſt gemacht, daß es nicht wancken der ſtoſſen kan; fornen am Wagen ſitzt der Beydemann, der das Pferd lencken, und zuleich, wo er von wilden Gänſen etwas in den eldern verſpüret, es von ferne ſehen kan; er uß aber nicht gerade auf ſie zufahren, ſondern inen weiten Umſchweiff, als wollte er neben eg und vor ſie vorbey, für ſich nehmen. Wenn r nun vermeint, ſeitwärts nahe genug zu ſeyn, ält er mit dem Karrn ſtill, richtet ſeine Büchſe, ümmt das Abſehen, und ſchießt ie ſchneller ie eſſer, weil ſie auf vier oder fünffhundert Schritt elten einen laſſen zu ſich nahen; das Rohr ird mit groſſen Schröten-Hagel oder groſſen auff-Kugeln geladen. Etliche machen ſich von Blech Ladungen, Patronen und Cartätſchen, üllen ſie mit groſſen Schröten, ſo können ſie ihe Ladungen deſto geſchwinder vollbringen; auf ieſe Weiſe wird man offt vier, fünff oder ſechs wilde Gänſe auf einen Schuß bekommen. Dieſe Karren-Büchſen werden auf groſſen Teichen und Seen, auch in groſſen, weiten ebenen Feldern gebraucht.

Kartätſche, iſt eine lange viereckigte Bürſte, von Sau-Borſten gemacht, welche man zum Butzen der Pferde gebraucht, indem ſie den Staub ſehr wohl aus denen ſubtilen Haaren nimmt. Unter währenden Putzen, pflegt man ſie etliche mahl über den Striegel abzuziehen, und alſo den Staub, der in die Striegel fällt, heraus zu bringen.

Karten-Diſtel, oder Weber-Karte, auch Weber-Diſtel genannt, iſt eine Art Diſteln, ſo mehrentheils wild wächſet, iedoch auch an vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter willen, welche derſelben bey ihren Handwercken zum Kartätſchen und Abputzen benöthiget ſind, aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt etliche hohe ſtarcke ſtachlichte Stengel, an welchen lange breite und gleichfalls ſtachelichte Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einander über ſtehen, und eine Holung machen, worinnen ſich vom Regen und Thau das Waſſer ſammlet, daß auch, bey trockenem Wetter, die durſtigen Feld-Vögel dahin kommen, und ihren Durſt zu löſchen ſuchen. Oben auf den Gipfeln der Stengel, wachſen rauhe, längliche, mit ſcharffen Stacheln verſehene Köpffe, die man insgemein Karten nennet, und zwiſchen denenſelben im Sommer weiſſe oder rothe Blümlein, welche den Unterſchied zwiſchen den zahmen, ſo die weiſſen, und wilden Karten-Diſteln, ſo die rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dörner abwärts ſtehen, auch viel härter, als die wilden ſind, leichtlich erkennet werden. Die zahmen Karten-Diſteln, wollen ein mehr trockenes als feuchtes Erdreich haben, weil ſie im naſſen Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch, darzu ſie hart und rauh ſeyn müſſen, undienlich werden. Man ſäet ſie im Anfang des Frühlings in eine umgegrabene und gedüngte Erde, welche den vorher gegangenen Herbſt dazu vorbereitet worden; der beſte Saame iſt, welcher oben im Gipffel der Karte wächſet, weil er die beſte Nahrung an ſich ziehet, alſo auch deſto beſſer gedeyen kan. Man muß fleißig darzwiſchen jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz laſſen. Die unnöthigen Beyſchöſſe, welche den Haupt-Stamm ſonſten am wachſen verhindern, muß man abnehmen, und wenn es regnet, mit einem Stecken an die Stengel klopffen, damit das Waſſer aus dieſem Gewächſe komme, ſonſt läufft es zu den Wurtzeln und macht ſie faulen. Wenn ſie in allzu dürrem Grunde ſtehen, mag man ſie wohl bey heiſſem Wetter ein wenig beſprengen, damit ſie nicht ſtecken bleiben. Das erſte Jahr tragen ſie wenig und nichts taugliche Karten oder Bürſten: Das andere Jahr aber, wenn ſie in einen andern tieff ausgearbeiteten Grund umgeſetzet ſind, thun ſie beſſer gut; dies geſchieht im Martio, zwey oder drey Schuh weit von einander, damit man ſie ſodenn deſto beſſer warten kan. Sobald man merckt, daß ſie beginnen wollen zu blühen, muß man ſie nicht zu lang ſtehen laſſen, ſonſt faulen ſie, ſondern ſolche im Julio oder Auguſto, nachdem die Witterung beſchaffen iſt, abnehmen. Die Stiele muß man ihnen wegen beſſeren Gebrauchs lang laſſen, und ſolche ſodenn auf Hauffen zuſammen legen, bis ſich ihre grüne Farbe in gelb verkehret, hernach werden ſie Büſchelweiſe zuſammen gebunden, und an ein trocken und lufftiges Ort zum Verkauff aufgehangen, der Saame aber, wenn ſie trocken worden, heraus geſchüttelt. Wenn etwan, neben den tragbaren, annoch etliche unträchtige vorhanden ſind, ſolche kan man ſtehen laſſen, weil ſie im folgenden Jahr deſtomehr Knöpffe oder Karten bringen. Die Tuchmacher pflegen aus denen Köpffen oder Karten eine Art Bürſten zu machen, ihre Tücher damit zu karten oder auszukämmen. Die kleinen weiſſen Würmlein, welche man zur Herbſt-Zeit in dem Marck der von einander geſpaltenen Karten-Köpffe findet, werden von den Fiſchern an die Angel gebrauchet, weil die Fiſche gerne anbeiſſen; drey oder vier derſelben in ein Bläslein gethan, und auf die Pülſe gebunden, oder an den Hals, oder auch unter den Arm gehängt, ſollen das drey und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen deren etliche mit Veiel- oder Roſen-Oel zerſtoſſen und übergelegt, den Finger-Wurm tödten, das Waſſer aber, ſo ſich obgedachter maſſen von dem Regen und Thau auf den Blättern ſammlet, für die trüben und rothen Augen helffen, und alle Flecken des Angeſichts hinweg nehmen.

Karve, ſiehe Feld-Kümmel.

Karutzen, suche Karauschen.

Kasten, nennet man ein höltzern zusammengefügtes hohles Behältnis, entweder ohne Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu denen Garten-Gewächsen gebräuchlich; oder mit dergleichen Stücken versehen, worein man bey einer Haushaltung allerley Geräthe und Sachen zu verschliessen pfleget.

Kasten wird an einigen Orten ein Getraid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-Speicher genennet, darauf man das Getraid in Vorrath zu schütten pflegt. Siehe Getraid-Boden.

Kasten-Karn, suche Kadeberge.

Kater, ist das Männlein unter den heimischen Katzen; bey den wilden aber wird dieser ein Baum-Kutter genennet. Von ihren Eigenschafften wird in gleichfolgenden Articul gehandelt.

Katze, ist ein vierfüßiges meistentheils schädlich Thier, welches entweder heimisch oder wild ist. Die heimischen Katzen werden gerne gehalten, die schädlichen Mäuse und Ratten wegzufangen, damit sie in den Häusern und Scheunen nicht überhand nehmen können, gestalten sich dieses Ungeziefer, absonderlich im Sommer, fast alle Monat vermehret, daß, wo ihnen nicht gesteuret wird, weder das Getraide auf denen Böden und in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Stroh und anders vor ihnen sicher ist. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die besten Maus-Katzen, die entweder gantz schwartz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich sind, das ist, in einem grauen Grunde, schwartze Streiffen und Flecken haben, welche insgemein vor die schönsten gehalten und Ziper- oder Cyprische Katzen genennet werden. Auch wehlet man vor andern gerne die May-Katzen, die nemlich in diesem Monat gehecket worden; hat man aber die Freyheit eine schön gewachsene Katze zu wehlen, so muß man sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an ihr zu finden sind, darff man sich wegen der Farbe kein Bedencken machen. Diejenigen, so die Ratten todt beissen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Maus-Katzen, dieweil eine grössere Stärcke und besserer Muth erfordert wird; doch muß man sich bey diesen letztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffressen und verzehren, Butter-Schnitt und Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst zu geschehen pfleget, davon verdorren und endlich sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzigen Natur, so daß auch ihr Fettes vor das wärmste und durchdringlichste gehalten wird. Ihr Athem ist iedermann, insonderheit aber denen kleinen Kindern sehr schädlich, noch schädlicher aber ihre Haare, welche, so man etwas davon ohngefähr einschluckt, die Schwindsucht verursachen sollen. Sie lieben die Gesellschafft der Menschen, liebkosen denenselben, und lassen sich gerne von ihnen streichen, sind aber dabey sehr falsch und tückisch, nach den alten Sprichwort:

Das ist und bleibt die Eigenschafft der Katzen;
Wenn eine fornen leckt, thut sie doch hinten kratzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und streichen sich fleißig, und vergraben ihren Koth mit Erde, gehen aber auch der Wärme sehr nach, und haben daher die böse Gewohnheit an sich, des Nachts in die Oefen zu kriechen, da es denn leicht geschehen kan, daß von den überbliebenen und unter der Asche verborgenen Kohlen Feuer an ihnen kleben bleibe, und, weil sie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein grosses Unglück dadurch entstehen könne: Dahero soll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaff-Stätte darinnen machen möchten. Auf dem Lande ist das beschwehrlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne zu Hause bleiben wollen, sondern hin- und wieder herum streichen, und mehr auf den Aeckern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung liegen, zumahlen, wenn sie rammlen, welches im Früh-Jahr geschiehet, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse; oder ihnen die Ohren verstutze weil sie nicht leiden können, daß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropffen in die Ohren fallen, und also lieber daheime bleiben. Wenn man denen Katzen Baldrian oder Katzen-Kraut vorwirfft, so machen sie allerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und Posituren. Von denen Katzen hat man folgende Curiosa angemercket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet) umgebracht wird, so verwirfft die Katze, welche von ihm trächtig ist. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit das Haar auf dem Rücken widersinns gestrichen wird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funcken davon ausführen. Die Augen der Katzen werden nach dem Monds-Brüchen bald grösser bald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem Lauff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor Tags in der Morgen-Demmerung erstrecken sie sich weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen Kreiß, und am Abend werden sie stumpff; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, also, daß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig glantzen, als ob sie brenneten, und wollen einige, daß sie bey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey Tage. Wenn man sie in einen Sack steckt, und weit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieder; wenn man aber ausziehet und sie in das neue Haus rücklings oder hinter sich gekehrt träget, so bleiben sie. Wenn eine Katze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, auch so gar soll es ein Pferd mercken und matt werden, dessen Reiter ein mit Katzen-Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katzen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn sie aber in einem Hause geworffen, oder noch gantz jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewöhnet worden, thun sie besser gut. Die Katzen-Bisse heilet man, wenn Werck in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen sind grösser als die heimischen, grau und schwartz-streiffigt, oder auch

mit

it schwartzen Flecken gezeichnet, haben einen ickhärigen, zottigen mit schwartzen Ringen geerten Schwantz, dessen äusserster Theil oder pitze gantz schwartz ist, die Pfoten sind inwenig ebenfalls schwartz, und über den obern Theil s Halses und den Rücken gehet ein Strich n gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisein Baumrutter. Ihre Wohnung ist meentheils in grossen dicken Wäldern und Gsträuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, alten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen nd Flüssen auf, wo es viel Gerähricht giebt, icht allein die Nester der Enten, Taucher, ehr-Hünlein und Sperlinge daselbst zu beuben, sondern auch, wenn bisweilen die Teie zu bald abgelassen werden, und sich etliche sche in dem Gerähricht verschlagen, dieselbin heraus zu langen, weil sie solche nicht weni, als die heimischen Katzen, gerne essen. Dem eflügel zu Holtz und Felde, sowohl alt als ng, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit sonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, amster, Maulwürffe und Feld-Mäuse hineg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören se, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf dem Ast nieder, und lien so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, nd darauf wie ein Pfeil herunter springen; enn sie von Hunden angepacket werden, wehn sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hohn Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. hre Brunfft geschiehet im Januario des achts mit grausamen Geschrey und Gemurel von vielerley Stimmen, es beissen und ra-n sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm nd zu schanden. Die Katze träget ebenfalls nun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und inget ihre Jungen blind. Wenn diese zwey ahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkomene Grösse, und werden im Herbste sehr fett. n Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn e nach Mäusen, Vogel-Nestern und jungen asen in die um die Dörffer gelegene Felder und üsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß nen solche Nahrung besser schmecket, als die aus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater nen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden ässet, und, wenn sie naschen, öffters schläget, er ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand eid und Verdruß angethan wird, da sie denn sreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewohen, und durch die Länge der Zeit eine rechte ilde Natur an sich nehmen; dahero auch durch eren Vermischung öffters schwartze oder röthch-graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn an ihre Löcher in hohlen Bäumen und in der rden ausspühren kan, so leget man vor das och ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit aub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit asen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; e werden auch mit dem Wachtel- oder Hasenpfifflein gelocket und geschossen, oder auch in chlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefan-n. Der Balg wird denen dicken Wassersüchgen und Corpulenten und geschwollenen Leun zu Brust-Lätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit denen Haaren auf bloser Haut tragen müssen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abzehren, und die schwachen Magen stärcken, denen magern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Katzen-Klee, siehe Hasen-Klee.

Katzen-Kraut, suche Baldrian.

Katzen-Müntze, siehe Müntze.

Katzen-Pfötlein, suche Mäus-Gehrlein.

Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff oder Katzenstort, siehe Kannen-Kraut.

Katzen-Wurtzel, suche Baldrian.

Katzen-Zagel oder Katzen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauff, ist ein Pactum oder gewisser Contract, der entweder mündlich geschlossen, oder schrifftlich abgefasset worden, vermöge dessen einer dem anderen eine Sache gegen ein gewisses Geld eigenthümlich überlässet. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract selbst und dessen Natur, wie auch auf die daraus erwachsende Pflichten der Contrahenten zusehen; andern theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl Acht zu geben, welche bey den Kauff vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kauffes wird nach den natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als das Käuffer und Verkäuffer über eine Waare um einen gewissen Preiß einig worden, und thut darbey die Uberlieferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauff entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechselt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewisse Zeit verschoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgesetzet, und das Geld bezahlet, oder alles beydes wird verschoben. Geschiehet nun die mit beyder Contrahenten Bewilligung auf gewisse Zeit gesetzte Lieferung der Waaren oder der Bezahlung nicht, so ist nach verflossenen Termine der schuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verursachet, gehalten, das Interesse und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrlosung zu Grunde, so hat derjenige den Verlust, der Schuld daran, daß sie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geschehe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall, so, daß keiner von den Contrahenten Schuld daran habe, so wollen Grotius, Pufendorff und andere mit ihnen, daß der Verkäuffer davor stehen müsse, weil die Sache allezeit ihren Herrn zu Grunde gehet, der Käuffer aber sey nicht eher Herr über die Sache, als bis sie ihm ausgeliefert; andere aber, und unter diesen Ziegler, Kulpisius, halten mit Recht davor, daß, wenn es bey dem Käuffer gestanden, die gekaufften Waaren gleich zu sich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, so sey der Schaden, wegen seiner eigenen Verzögerung, ihm alsdenn zuzurechnen: Und dieses alles ist von einem vollkommenen Kauffe zu verstehen, denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewisses einig worden, kan ieder Theil

wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Interesse und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kauffe seyn 1) der Vorbehalt einer gewissen genannten Zeit, daß wenn z. E. der Käuffer binnen der und der Zeit das Kauff-Geld nicht baar bezahle alsdenn der Kauff nichts seyn solle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauff-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauff voraus bedungen wird, daß wenn innerhalb einer gewissen Zeit ein anderer Käuffer mehr geben wolte, der Kauff sodenn solte aufgehoben seyn: Oder wenn keiner kähme der mehr geben wolte, daß alsdenn erst der Kauff geschlossen seyn solte. 3) Der Vorkauff, wenn ausgedungen wird, daß so der Käuffer inskünfftige die iezo erkauffte Sache wieder an einen fremden verkauffen wolte, der Verkauffer allen anderen Käuffern vorgehen solle, wenn er so viel als ein Fremder zahlen würde. 4) Der Wiederkauff. 5) Der Neu-Kauff u. s. f. Die besondere Arten eines Kauffes seyn der aesamte Kauff in Pausch und Bogen, der Hoffnungs-Kauff, die Auction und andere mehr.

Kauff-Anschlag, siehe Anschlag.

Kaularse ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhält, und die Brut der Fische wegzuschnapffen in Gewohnheit hat. Sie seyn, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopff und Maul wie die Aal-Ruppen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, sondern statt dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärsch, siehe Barsch.

Kaulhäuptlein oder Kaulkopff, ist ein kleiner Fisch, welcher auch an einigen Orten eine Rotzkolbe genennet wird. Beyde Nahmen scheinen diesem Fisch gar füglich beygeleget zu seyn, und zwar der erste, wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopffs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austräget, als der Kopff; den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlipfferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit vor andern Fischen begabet ist. Er wird, wenn er völlig ausgewachsen, eines guten Fingers lang, und ist sein Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmlichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen seiner schleimigten Eigenschafft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mägen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laich-Zeit ist nach Ostern, und werden dieselbe am besten in Reussen gefangen. Sie stehen in allen Wassern, sie seyn so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch Knocke oder Reiste genannt, ist ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund; der Flachs so in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz oder Kautzlein, suche Eule.

Kayser-Crone, siehe Kaiser-Crone.

Kayser-Wurtz, siehe Meisterwurtz.

Kefer, suche Kafer.

Kegel, ist an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endiget, und der Schenckel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Eßig und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teig sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter iedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapffen-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehl-Balcken, siehe Balcken.

Kehle, ist der Theil des Halses, der forne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergament-Häutlein bestehet, wodurch der Tranck und die Speisen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heissen es auch den Schlund. Zuweilen verstehet man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe Kehle; die Kehle schmieren u. s. f

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertieffung, wo zwey Flächen in einem Winckel zusammen stossen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Form und geometrischer Figur gewisse Ausziehrungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Fillungen einzuschliessen pflegen und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein Kehl-Stoß genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertiefften unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Sparren, siehe Sparren.

Kehlsucht, ist eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das Drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Rotz zu unterscheiden, suche unter dem Wort Drüsen.

Kehr-Besem, ist eine besondere Art höltzerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden seyn, daß sie mit dem einem Ende einen festen nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem anderen Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich dererselben den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschafft, daß solche dem Tuche nicht so viel

Schaden

Schaden bringen als die sonst eingeführten scharffen Kehr-Bürsten.

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starcken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Grösse zusammen gesetzte Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und andern Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit bunt-gefärbten Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingekittet, theils auch mit Drath eingeflochten befestiget, davon die letzte Art die dauerhafftigste, die eingekütteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäßig kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürsten.

Kehricht siehe Auskehren.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Heerd eines Backofens oder einer anderen Feuerstätte von der bey der Heitzung angewachsenen Asche saubert und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschafft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange Stange fest gebundenen Wisch aus starcken frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und dem in der Asche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig in Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, so aus zwey schieff-liegenden Flächen bestehet, die an einem festen Cörper in einem Termino unten zusammen lauffen, mit denen anderen Terminis aber sich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitziger und scharffer, dergleichen eine Art oder Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holtz, Eisen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieser gebraucht einen dicken und an sich selbst festen Cörper, z. E. einen Baum oder Stücke Holtz aus einander zu treiben und zu zerspalten; oder zwey nur fest auf und an einander liegende Cörper von einander zu bringen. In beyden Fällen ist ein spitziger und langer Keil dem stumpffen und kurtzen weit vorzuziehen.

Keiler, siehe Keuler.

Keil-Hacken oder Fastenschlier, s. Brach-Vögel.

Keime heisset man dasjenige Auge an einem Gewächse, welches unmittelbar aus der Wurtzel von der Natur heraus getrieben wird, aus welchen hernach, bey ungehinderten Wachsthum die Sache selbst und ihre Vermehrung bestehet. Dannenhero, wenn in einem Saamen oder Keime, der Ort, woselbst der Keime lieget, oder der Keime selbst Schaden leidet, bleibet dieses unfruchtbar und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können. Solalich pfleget man auf die Erhaltung des Keimes an denjenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesen giebt es noch zwey Fälle, darinnen man um die Keime eines Gewächses Sorge träget: Theils geschiehet es eine gewisse Speise daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffen-Keimgen, der Spargel u. s. f. Anderen theils wegen des Getränckes bey den Maltzen; denn so nach der Einweichung ein Maltz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der Keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben und giebt kein gut Getränck, davon seines Orts mehr Erwähnung geschehen.

Keiser-Crone, siehe Kaiser-Crone.

Keiser-Wurtz, suche Meister-Wurtz.

Kelch oder Becher, bey denen Blumen-Gärtnern werden entweder gewisse Blumen also genennet, so die Gestalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narcissen, Jonquillen &c. Oder auch die Hülsen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Rosen, Nägelein, und dergl.

Kelch-Glas, suche Spitz-Glas.

Kelle, ist ein aus Holtz oder Blech verfertigter Löffel an einem langen Stiel. In denen Küchen finden sich derer zweyerley Gattungen, die Rühr-Kelle, womit man die am Feuer stehende Speisen in Topff herum zu rühren pfleget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, suche Koch-Löffel, und die Schaum-Kelle oder der Schaum-Löffel, dieser ist ein grosser tieffer blecherner Löffel, meistentheils durchlöchert, wormit die kochenden Speisen abgeschäumet werden.

Keller, ist ein ausgemauertes und tieffes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Getränckе und anderer Vorrath so man frisch erhalten will, hingeleget wird. Von solchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als Wein-Keller, Bier-Keller ꝛc. Überhaupt soll ein Keller nach dem Wein-Bau oder Brau-Wesen, das der Haus-Vater besitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem, was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Lufft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasser-Qvelle oder überflüßige Feuchtigkeit verhinderlich, oder solche leicht kan durchgeführet und abgeleitet werden, kan man ihn wenigstens zwölff Schuh tieff im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe, welche nicht nur zu besserer Lufft-Reinigung, sondern auch zur vortheilhafften Unterbringung der dahin kommenden Sachen sehr nützlich und bequem ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen fortgeführet, und ein sogenanntes Tonnen-Gewölbe seyn, auch auf seinen eigenen

ger als das gemeine Körbel-Kraut; seine Blätter sind fast denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit stehen bleibet alle Jahre wieder auswächset, und sich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begossen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb-Holtz, Kerb-Stock, bestehet aus zweyen langen schmalen und dünnen Höltzern, welche gerad und just auf und in einander passen, also, daß wenn sie gedoppelt zusammen geleget sind, auf den Seiten gewisse Kerben mit dem Messer eingeschnitten, oder aber mit einer subtilen Feile eingefeilet werden, welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener diesem schuldig ist. Jeder Theil behält sodenn das Seinige in Verwahrung. Mit den Fröhnern werden dergleichen Kerb-Hölzer gehalten, und ihnen die gethanen Frohn-Tage daran geschnitten; haben sie nun ihre Frohne völlig verrichtet, so schneidet man, gleichsam an statt der Qvittung die Kerben auf den zusammen gelegten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrschafft thut wohl, wenn sie ihrem Beamten oder Verwalter befiehlet, mit denen Dreschern auf ieder Tenne, ordentliche Kerb-Hölzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Kante die Anzahl der Schocke, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maas in Körnern richtig anzuschneiden, damit sie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterschleiffe, so etwan mit unrichtiger Ufschreibung der Aufheben passiren mochten, verhütet werden können. Es sollen aber hierzu die Drescher billig eydlich verpflichtet seyn.

Kern oder Kennung, sind schwartze Tüpffelein in den Zähnen der Pferde, welche dieselben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kan. Solches ist ein Zeichen, daß ein Pferd zwölff oder mehr Jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem oder harten Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langsam abgenützet hat. Die Roß-Händler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen suchen, pflegen denenselben nicht allein die Vördern- und beyde Haacken-Zähne, welche an diesem Vieh, wider die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weisser werden, fein artig bis zur behörigen Grösse abzufeilen, sondern auch mit einem glüenden Eisen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht- oder neun-jährig kauffen darff, das offt wohl sechzehen oder mehr Jahr alt ist.

Kern, wird auch bey denen Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genannt, woraus derselbe zusammen gesetzet ist. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demselben den dritten Kern stechen zu lassen, und hierauf das Maul mit Saltz zu reiben.

Kern, heisset endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferde-Fusses, so von aussen mit dem Horn umgeben ist. Den Kern wachsen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rocken-Brod und Zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es schwitzet, schlage ihm damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer, Hollunder-Laub, Krebse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Saltz, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, würckt ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den erstgedachten Einschlag wieder ein: Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopffe Eyerweiß in einem Topffgen wohl ab, lege darein ein Stücklein abgestandenen aber nicht gar gelöschten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füssen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füsse bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, dergestalt, daß ihnen auch letzlich die Hüfe gar hinweg fallen, das nennet man das **Kern-Schwinden** der Pferde; solchen Ubel zu steuren, laß erstlich ein Pfund altes Schmeer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee und vor zwey Groschen Terpentin-Oel, ingleichen etwas Schweins-Mist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächset, und der Mond vier oder fünff Tage alt ist, so lasset dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünneste auswürcken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwitze, lasset ihm an den Strahlen oder Fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der Horn daselbst von einander giebt und Lufft gewinnet: Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Fersen hinten zusammen, und wird Zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erstbesagter Massen gar dünne ausgewürcket, und die Fersen wohl und weit ausgeschnitten sind, so picket ihm inwendig in dem Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und formen auf der Zähen ungefähr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, lasset ihm die Eisen an der Fersen wohl weit richten; nehmet Hüner-Mist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stossets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine starcke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemahl über den vierten Tag auswürcken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und stosset denselben gröblicht, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; lasset das Roß

ſo bis auf den andern Tag ſtehen, darnach thut
s hinweg und ſchlaget ihm wieder den gemeld-
en Brey ein, wie zuvor; thut das alſo lange,
is daß man ſiehet, daß es genug und nicht mehr
onnöthen iſt. Item, ſo der Mond neu und
rey Tage alt iſt, ſo laſſet dem Gaul aufs aller-
ünneſte auswürcken, bis daß es blutet; nehmet
arnach Krebſe und Eyer, ſo viel als zu etlichen
inſchlägen vonnöthen, vergrabet es zuſammen
nter dem Miſt, und laſſet es alſo vierzehen
age darunter ſtehen; denn thut es wieder her-
or, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sa-
ebaum, und der obgemeldten Krebſe und Eyer
ines ſo viel als des andern, ſtoſſet alles unter
inander, und ſchlaget dem Roß ſo lange damit
in, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der
ern wieder gekommen ſey; und dieſes thut
lle neue Monden. Oder nehmet Hüner-Miſt,
edet ihn wohl in einem neuen Topffe, und laſ-
t den Fuß wie zum öfftern gemeldet worden,
ohl auswürcken, darnach ſchlaget den Hüner-
iſt heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie
chs gehöret. Item, nehmet Lein-Saamen,
ekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerſtoſ-
t es unter einander, und ſchlaget dem Pferde
amit ein, ſo wächſet der Kern fein hernach.
Oder nehmet Wachholder-Oel, und ſchmieret
en Kern warm damit, wenn dem Roß vorhero
usgewürcket worden. Wenn ein Pferd zu viel
ern hat ſo nehmet Schweins-Koth und Saltz,
enget es wohl, und ſchlaget ihm damit vierze-
en Tage nach einander ein, ſo weicht ihm der
ern; ie öffter es geſchiehet, ie beſſer es iſt.

Kern, wird an einigen Orten das beſte von
er Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne
enennet, ſiehe Milch-Rahm.

Kern heiſſet man auch das ſchönſte und weiſ-
eſte Mehl, ſo aus Korn oder Weitzen gemahlen
ird, ſuche Mehl.

Kern, iſt der allgemeine Nahmen, welcher
em in den Früchten der wilden und heimiſchen
Obſt-Bäume verſchloſſen liegenden Saamen
eygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen,
elche man von dem reiffen Obſte ſammlet, man
ag ſie gleich noch im Herbſte oder auf den fol-
enden Frühling einſtecken oder ausſäen wol-
en, ſoll man bis zu ihrer Steck-Zeit, an einem
uftigen doch trockenen Ort, und vor den Mäu-
en wohl verwahret, aufbehalten, daß man in-
onderheit die Kerne von dem Stein-Obſt nicht
n den Mund nehme, weil ſie ſonſten nicht zum
ecken taugen. Diejenige, ſo im Herbſt ihre
eſammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einſte-
ken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der
erne, ein höltzernes ablanges Gefäſſe, laſſen
aſſelbe am Boden unten durchbohren, und erſt-
ich auf den Boden bey drey oder vier Finger
reit hoch ſandigtes Erdreich ſchütten, die Ker-
e fein dünne, daß einer den andern nicht berüh-
e, darauf ſäen, und dieſelben ſofort wiederum
it einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das
Gefäſſe voll wird. Dieſes läſt man ſodenn in
inem Garten in die Erde vergraben, daß es ohn-
efähr einer guten Hand tieff unter der Erden
ehe, und muß es hiernächſt mit Steinen und
rdreich wohl bedecken, daß es vom Froſte nicht
eſchädiget werde. Will man aber dieſes Ge-
fäſſe mit den Kernen nicht in einen Garten ver-
graben, mag man es in einen Keller, der nicht
gar dünſtig oder wäſſerig iſt, ſetzen, doch daß man
darzu ſehe, daß ſie nicht ſchimmlicht werden,
auch keine Feuchtigkeit oder Mäuſe darzu kom-
men können. Weil die Apffel-Kerne etwas
weich ſind, und daher ohngefähr um vierzehen
Tage eher keimen als die Birn-Kerne, welches
etwan um Lichtmeß oder in der Faſten zu geſche-
hen pfleget; ſo muß man um ſolche Zeit dar-
nach ſehen, und falls man befindet, daß ſie anfa-
hen zu keimen, dieſelben ſamt der ſandigten Er-
de im Neu-Monden ausſäen, doch nicht zu dicke,
ſonſt wachſen ſie nicht groß; zuvor aber ſoll man
von demſelben Beete, welches im vorhergegan-
genen Herbſt im alten Mond zwey Ellen tieff um-
gegraben, und mit kurtzem alten Miſt, oder gu-
ter Scharr- oder Schurr-Erde wohl gedünget
ſeyn muß, die oberſte Erde hinweg nehmen, und
hernach, wenn die Kerne eingeſäet ſeyn, ſodenn
die beſagte hinweg genommene Erde, zweyer
oder Finger dicke wieder darauf werffen, und bey
einfallenden trockenen Wetter ſie täglich begieſ-
ſen. Was aber die hartſchaligten Kerne vom
Stein-Obſt anbelangt, ſchneidet man erſtlich
die beyden Spitzen mit einem ſcharffen Meſſer
in ſoweit hinweg, bis ſie ein klein Löchlein be-
kommen, eben ſo werden auch die beyden ſcharf-
fen Seiten ſo weit beſchnitten, daß ſie nur noch
ein wenig halten, und denn in der Erden bey ih-
rem keimen gar leicht aufſpringen können;
wenn ſie alſo vorbereitet, werden ſie um Mar-
tini in ein zugerichtetes und gedünates Garten-
Beet eingeſtecket, und zwar, daß die Spitzen un-
ten kommen, denn dieſes iſt der Wurtzel Anfang.
Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Ta-
ge vorher, ehe man ſie ſtecket, in Zucker- oder
Honig-Waſſer, Milch, oder auch nur in ſchlech-
tes Düng-Waſſer ſollen gelegt werden, iſt eben
nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn ſie ſchon
ohnedem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ih-
rer Auskeimung finden, da hingegen, wenn ſie
ſo waſſerſchlingig in das feuchte Erdreich kom-
men, zumahl wenn die Zeit naß iſt, ſie leichtlich
von der überflüßigen Feuchtigkeit verfaulen
und verderben. Insgemein aber iſt dabey zu
mercken, daß alle Kerne zu dieſem Gebrauch in
fruchtbarer Zeit geſammlet werden müſſen ſo
ſie anders wohl anſchlagen ſollen: Denn ſonſt
von andern und ſchlechtern Jahr-Gängen die
wenigſten gedeyen.

Kern, an einen Holtz iſt der allerinnerſte
Theil und gleichſam das Marck deſſelben, um
ihn herum befinden ſich die ſogenannten Jahre,
darauf folget der Splint und denn endlich auſ-
ſen herum die Schale oder Rinde.

Kern-äſtig, iſt und heiſſet ein Wald-Baum,
wenn er ſtarcke Aeſte hat, welche er von Jugend
auf getrieben, und ihme aus dem Kerne gehen:
Denn ſolche Aeſte drücken das Holtz nach und
nach, daß es nicht gerade oder gleichſpaltig blei-
bet, dahero ein ſolcher Stamm weder zu Bre-
tern noch zu Schindeln oder Schleiſſen taug-
lich iſt.

Kernbeiſſer, iſt ein Vogel, welcher dem Lei-
be nach einer Wein-Droſſel nichts nachgeben
wird, nur daß dieſe dicker an Federn iſt, und we-
gen

Digitized by Google

gen durch Lungen-Schmauss, und der lebende Baum einfacher Kunst-Brunnen, in dessen Stamm das Wasser getrieben, durch Aeste herausquillt, zwischen und hinten Früchte, Vögel, Affen, Schlangen, und an andern Aesten Menschen, und solche drey Bäume, wie der Nat-Baum am Hamb. Brunnen: so hat dieser Künstler sich auf Fleiß und Erfindungen ist ebenfalls bekannt, die Wasser-Künste durch Bäume und Figuren zu treiben, und dergleichen hat er verschiedlich in Nürnberg, Augspurg und Heidelberg gemacht, und in Nürnberg noch einen, da ein Baum mit Früchten, Vögeln, Affen, Schlangen, und Menschen, die Wasser durch Mund und Nasen spritzen, und sonst noch viel andere Künste, die Wasser zu treiben, gemacht, und ist dieser Künstler 1620. gestorben.

Feuer-Ordnung, wie solche in einer Stadt oder Dorfe, wegen Verhütung des Feuer-Unglücks, und Löschung des Feuers, wenn es ausgekommen, gemacht und gehalten wird. Es ist nöthig, daß eine Feuer-Ordnung gemacht werde, und dem Feuer-Unglücke vorgebauet werde, und dem Feuer-Unglücke vorgebauet werde, und dem Feuer-Unglücke vorgebauet

Wasch-Reisch sind Reisen mit gemischtem in der Nähe, aber im Wasch- und Reisch-Hause eingemacht. Die Wasch-Reisen werden mit der Reise zu Reisen gemacht, sind die Reisen, die in Reisen gemacht werden, und werden in Reisen mit einem Reisen-Reisen und Reisen-Reisen, aber in dem mit einem Reisen-Reisen und Reisen-Reisen, und man in die Reisen-Reisen-Reisen, und in den Reisen-Reisen-Reisen, und in den Reisen-Reisen-Reisen, und in den

jährigen Keuler, und einer ſtarcken Bache ein Unterſcheid und Kenntnis gefunden werden, weil nach ihrer Meinung der Keuler mit den Affter-Klauen und Schalen kurtz beyſammen, hingegen der Bachen Geäfftere höher und nicht ſo weit von einander ſtünde; ſo iſt doch dieſes ohne Grund, maſſen eine alte Bache mit denen Affter-Klauen ſich eben ſo geſtauchet ſpüret, als der Keuler.

Keuſch-Baum, ſiehe *Agnus caſtus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, iſt ein Vogel in der Gröſſe, wie eine Schnepff, auch wie derſelbe, hochbeinigt und kurtzſchwäntzigt, er hat auch einen langen Hals, iedoch iſt ſein Schnabel bey weiten nicht ſo lang, als eines Schnepffens Schnabel, und viel dicker auch an der Farbe nicht braun, ſondern ſchwartz. Der gantze Vogel iſt ſchwartz und weiß, doch iſt das Schwartze mehr abgeſchoſſen und nicht ſo gläntzend ſchwartz; ſo iſt auch der Rücken grünlich-ſpieglend, auf dem Kopff hat er etliche empor ſtehende ſchwartze Federn gäntzlich wie die Federn oder Cronen auf eines Pfauen-Kopff. Es hält ſich dieſer Vogel allezeit an ſumpffigten Oertern auf, und läſſet ſich in dem Strich bey groſſen Schaaren ſehen, im Wieder-Strich aber iſt er einer mit von denen erſten, welche, ſo bald der Sumpff vom Froſte offen wird, zurücke kommen. Und ob er gleich ſonſten ein ſehr vorſichtiger und ſcheuer Vogel iſt, welcher zur Herbſt-Zeit nicht wohl an ſich kommen läſſet, ſo iſt er doch in ſeiner Brut-Zeit aus Neidſucht ſo kühne, daß er Menſchen und Hunden faſt auf den Kopff flieget, und dahero im Fluge wohl zu ſchieſſen iſt. Er bringet drey biß vier Junge, nachdem er vierzehen Tage geſeſſen hat, aus, und ziehet dieſelben mit allerhand in Sümpffen befindlichen Gewürme auf. Aus denen Kibitz-Eyern, welche grün und mit ſchwartzen Tüpffelein beſprenget ſind, wird eine beſondere Delicateſſe gemacht, ſie müſſen aber noch vorher, ehe ſie beſeſſen worden, gefunden werden.

Kichern oder Zifern, ſind eine Hülſen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleicharüne wolligte und am Rand herum gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blüten, und groſſe platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: Wilde, die von ſich ſelbſt wachſen, und Feld- oder Garten-Kichern, welche jährlich aus dem Saamen gezeuget werden. Dieſer giebt es wieder dreyerley Gattungen, rothe, weiſſe und ſchwartze. In Franckreich werden gantze Felder davon beſtellet, welches auch in Italien alſo geſchiehet. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meiſtentheils und am nützlichſten im wachſenden Mond angebauet, weil ſie alsdenn groſſere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er ſie im Miſt-Waſſer über Nachts weichen läſſet: Maſſen ſie davon eher aufgehen, lieber zuſetzen, dem Grund nicht ſo viel ſchaden, ſchöner und gröſſer: und von dem Ungeziefer weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieſelbigen dünne ſäen, weil ſie gerne zuſetzen; vor allen Dingen aber ſie nicht überzeitigen, ſondern bey ſchönem Wetter abmähen, und wie die Linſen trocken einführen laſſen: Denn woferne ſie einmahl beregnet, und hernach vom Sonnen-Schein wieder beſtrahlet werden, gehen die Hülſen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringen Verluſt ihres Haus-Vaters. Die Brühe davon iſt geſünder, als die Kichern ſelbſt, und muß man ſolche, wenn ſie zur Spciſe genutzt werden, vorhero wohl aus einem Waſſer waſchen. Wenn ſie recht dürr in ſolche Fäſſer, darinnen Oel geweſen, gethan werden, bleiben ſie länger, kochen ſich beſſer, ſind aber zur Saat undienlich. Sie ſtärcken, ſonderlich die rothen, die Natur, zermalmen nnd führen den Stein aus, mehren denen ſäugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, ſind wider die Gelb- und Waſſerſucht gut, wenn ſie mit Roßmarien gekocht und getruncken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermiſcht, und die Haut damit beſtrichen wird, macht ſolche glatt, und nimmt alle Flecken und Maaſen derſelben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil ſie mit ihrer ſehr ſaltzigten Eigenſchafft den Grund ſehr ausſaugen und aböden; doch wenn ſie vorhero in einem Waſſer, darinnen Salniter ſolvirt iſt, eingeweicht werden, ſollen ſie den Feldern nicht ſo viel ſchaden, und beſſer gerathen. Das Feld, darinnen Kichern geſtanden, ſoll hernach aufs wenigſte ein Jahr in der Brach liegen.

Kiefer ſiehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heiſt man das hartzigte Fichten- oder Kiefern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerſchnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Heerd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder Kiehn-Föhren-Baum, ſiehe Föhre- oder Föhren-Baum.

Kiehn-Ruß, iſt ein in groſſen Kiehn-Wäldern auf abſonderlichen Ruß-Hütten mit Fleiß geſammleter Ruß, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchen das Pech ſchwitzen muſte, von dem Hartz übrig geblieben iſt, folgender Geſtalt gemachet wird: Das Hartz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlaſſen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Ruß erſtgedachter maſſen gebraucht, da bauen ſie in der Ruß-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finſtere Kammer, auf allen Seiten zugeſchloſſen, auſſer oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-formigen, ſpitzigen, überall ausgeſtreckten leinenen Sack knapp beſetzet iſt. An die Seiten der Kammer machen ſie einen länglichten Ofen, durch deſſen Hohle der Rauch in die Kamer dringet, und ſich oben im Sack anhänget; der Ofen iſt gewölbt, und hat fornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geſchlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und alſo damit fortgefahren wird, ſo lang etwas davon vorhanden iſt; da gehet denn der Rauch aus dem Ofen in die finſtere Kammer, und weil er ſonſt keinen Ausgang findet, legt er ſich oben im leinenen Sacke an, und wird dick;

wenn man nun fertig iſt, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Ruß auf das Pflaſter der Kammer herab fället, welcher in die Ruß-Butten geſammlet und alſo verkaufft wird. Er giebt die ſchönſte ſchwartze Farbe, deren ſich die Buch-Drucker, Mahler und Tiſcher, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Ruß machen iſt in vielen Forſt-Ordnungen verboten an einigen Orten aber nur gewiſſen Leuten, und unter vorgeſchriebener maſſe erlaubt.

Kiel, ſiehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federſchlieſſen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten geſammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen heiſſet man auch bey den jungen Gänſen, wenn ſie in den Flügeln die groſſen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänſe anheben zu kielen, werden ſie gemeiniglich ſehr ſchwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorſchütten ſoll, daß ſie ſich daran erholen, weilen ſie ſonſt leichtlich ſterben.

Kien, ſiehe Kiehn.

Kieß, wird das grobe aus den mit kleinen Steinlein vermengten Sand genennet.

Kieſſel-Stein, iſt ein mehr als Marmor harter Stein, ſo daß er, wenn er an Stahl oder wieder einem andern ſeines gleichen geſchlagen wird, Feuer giebt, iſt glatt, dichte und ſchwer wächſet in den Gebürgen, unter den Sande in den Erdboden und in den Flüſſen, von allerley Farben; manche von ihnen führen etwas Gold bey ſich. Die kleinen runde wie Haſel-Nüſſe oder Muſcaten-Nüſſe, weiß von Farbe, überaus glatte, harte und gantz Cryſtallin-glantzende, ſonderlich die an den Ufern des Meeres angetroffen werden, laſſen ſich wie ein Diamant ſchneiden, und ſpielen hernach ziemlich wie ein ſolcher, aus den etwas gröſſern aber von dieſer Art, wird, wenn ſie ausgeglüet, in Waſſer abgelöſchet, und hernach geſtoſſen ſeyn, ein ſchön Cryſtallen Glas gemachet; auch brauchet man dieſes Pulver zu Reinmachung der Zähne.

Kilber-Lämmer, werden von einigen die Schaafe weiblichen Geſchlechtes genennet, denen man zur Faſtnachts-Zeit den Schwantz abgeſtutzet.

Kinder-Mutter, Heb-Amme, Weh-Frau, Weh-Mutter, Püppel-Mutter, iſt eine von der Obrigkeit geordnete, und auch wohl vereydete, erbare, reinliche Frau, welche denen ſchwangern Weibern, vor, in und nach der Geburt, mit guten Rath und That beyzuſtehen, geſchickt iſt, da ſie denn ſonderlich in ſchweren Fällen die Geburt befördern hilfft, die Kinder vorſichtig und behutſam von den greiſſenden Müttern nimmt, durch das erſte Bad reiniget, und alsdenn nicht nur zur Heil. Tauff träget, ſondern auch noch einige Zeit hernach täglich beſchicket. Bey ſchweren Kindes-Nöthen, bedienen ſich einige eines höltzernen auf beſondere Art verfertigten lehnenden Geſtelles, worauf ſie die arbeitenden Weiber ſorgfältig bringen, welches ein Kinder-Mutter-Stuhl genennet wird. Wenn ſie das Kind zur Tauffe trägt, hanget ſie einen kurtzen, auf mancherley Art ausgezierten und ſagonieten Mantel um, darein ſie das Kind zu ſchlagen pfleget, welcher eine Kinder-Mutter Schaube heiſſet.

Kindes-Wärterin, heiſſet diejenige verſtändige Weibs-Perſon, welche darzu angenommen iſt, daß ſie das neugebohrne Kind, bedachtſam warten und ordentlich auferziehen helffen ſoll. Es kommt ihr demnach zu, das junge Kind täglich zu beſchicken, allezeit reinlich und ſauber zu halten, und nicht nur bald nebſt den Säugen zum Eſſen mit anzugewehnen, ſondern auch bey der Speiſe und dem Trancke ſelbſt gute Ordnung und Maaſe zu halten. Weil nun auf dieſem allen die folgende Geſundheit, ja künfftige Glückſeligkeit eines Menſchen beruhet, daher die Wartung der Kinder das Haupt-Stücke einer wohl eingerichteten Haushaltung ausmachet; als will es gantz nöthig ſeyn, ein und das andere dienliche Verhalten, in Abſicht der Wartung gantz kleiner Kinder, allhier mit anzuführen. Die gewöhnliche Speiſe iſt eine aus Milch und den feinſten Weitzen-Mehl weder allzudünne, noch gar zu ſtarck, mit ein wenig Butter eingerührtes Muß; oder weil das feuchte Mehl die Vermehrung und den Wachsthum der Würmer befordert, die Milch-Speiſen leichte in einem ſauren Magen gerinnen, und folglich Reiſſen und Bauch-Grimmen verurſachen, alles Mehlwerck überhaupt ſchwer zu verdauen, ſo bereiten einige das Muß aus Mehl und Fleiſch-Brühe, ja ſie nehmen wohl an ſtatt des Mehls, hartgeriebene Semmel oder Eyer-Brod, und laſſen es aufſieden, werffen auch indeſſen, zumahlen wenn die Kinder ſtarckes Bauch-Grimmen haben, ein wenig zu klaren Pulver geſtoſſenen Anis hinein, und geben ſodenn denen Kindern, wenn ſie noch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn ſie aber einige Wochen und Monat alt, dreymahl nemlich früh, des Mittags, und zur Nacht dergleichen Speiſe zu einerley Zeit zu eſſen und bald darauf zu trincken, damit ſie ſowohl in Speiſen als auch in Schlaffen ihre Ordnung zu halten gewohnen, worbey denn dasjenige überhaupt in acht zu nehmen, was bey dem Worte Kauen erinnert worden. So nun bey dergleichen Wartung die Kinder das halbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zuweilen etwas von andern gemeinen Speiſen, oder ein zartes weichgeſottenes und ſehr klein geſchnittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleiſch, von Hünern, Kälbern und dergleichen. Der Tranck iſt nechſt der Mutter-Milch, Bier das nicht ſo ſtarck, oder ein mit Anis und Fenchel abgeſottenes Waſſer, da man zu einen Maas Fluß-Waſſer, iedes eine mäßige Handvoll hinein wirfft, und ein wenig aufſieden läſſet, wenn es bald laulich worden, etwas ſüſſes Holtz und bis in die ſechs Körner Maſtix darein thut, und endlich, wenn es verkühlet, durchſeihet; Wein hergegen iſt den Kindern ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des Nachts im Schlaff, ingleichen öffters unter der Mahlzeit zu trincken geben, iſt ſehr ungeſund, wenn die Zähne durch ſehr warme Speiſe, ſonderlich mit heiſſer Butter erhitzet werden, ingleichen ſo man nach der Wärme alſobald kaltes Getränckе in den Mund bringet, dieſes macht

ſchwartze und ausgebrochene ſchadhaffte Zähne, und darauf folgende Schmertzen. Auf Milch, Obſt und ſüſſe Speiſen getruncken, verurſachet Blehungen, üble Dauung und den Durchlauff. Bey den nunmehro erwachſenen Kindern, erhält man zwar gerne in der Zeit die Ordnung zum Speiſen, die Speiſen ſelbſt aber verändert man ſo viel als möglich, und giebt ihnen zuweilen auch harte, unverdauliche, doch nur in gewiſſer Portion, verſtattet aber darbey nicht, daß ſolche allzu grob und Brockenweiſe, ſondern fein klein gekauet hinunter geſchlucket werden. Hart geſaltzene, gedörrete und geräucherte Speiſen, wie auch vieles Obſt, Zucker und anderes Naſchwerck, ſeyn der Geſundheit nicht zuträglich, aber in Uberfluß genoſſen höchſt ſchädlich. Wer ein mehreres hiervon zu wiſſen begehret, wird ſolches nach Wunſche in Loocks Unterrichte von Erziehung der Kinder, weitläufftig beſchrieben antreffen.

Kinnbacke, heiſt derjenige Theil des Kopffes, worinnen eines ieglichen Thieres ſeine Zähne befindlich ſeyn, und aus zweyen Stücken dem oberen nemlich und den unteren beſtehet. Der obere iſt bey den Menſchen ſowohl, als faſt bey den meiſten Thieren unbeweglich, da hergegen der untere ſich beweget. Dahero es geſchehen kan, daß man durch einen Zufall, indem man das Maul allzuweit aufthut, denſelben verrücket, und es ſo lange aufgeſperret halten muß, bis er durch einen derben Schlag wiederum eingerichtet.

Kinn-Kette oder Kinn-Reiff, iſt eine kleine eiſerne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welche unter dem Kinn deſſelben herum geleget und in die Kinn-Haacken eingeſencket wird, damit das Gebiß feſt und ſtät liegen bleibe. Sie iſt gleichſam das Gegen-Gewicht, welches das Mund-Stück und die Stangen in rechter Würckung erhält, und muß dahero weder zu kurtz noch zu lang ſeyn: Denn iſt ſie zu kurtz, ſo macht ſie das Mund-Stück im Maule ſtarrend, daß das Pferd das Maul nicht wohl regen kan; iſt ſie aber zu lang und liegt zu weit, ſo ziehen ſie die Stangen nach der Bruſt, daß man den Gaul nicht wohl halten kan. Sie ſoll glatt, großgliederig und ein iedes Glied von dreyen kurtz zuſammen gedrungen- und in einander geſchloſſenen kleinen Gliedern gemacht, auch dabey wohlgängig ſeyn; ie dicker die Glieder ſind, ie linder iſt auch die Kinn-Kette, und ie weniger macht ſie das Pferd wund: ie ſubtiler aber die Glieder ſind, ie einſchneidender und ſchärffer iſt ſie. Es muß auch dieſelbe dergeſtalt ajuſtiret ſeyn, daß ſie nicht zu hoch über ſich rutſche; dieſem vorzukommen, müſſen die Kinn-Haacken etwas lang und gebogen ſeyn, und demnach die Kinn-Kette deſto weniger; ſo kan man auch noch über das, im Fall es nöthig, oben zwiſchen einem iedweden Haacken, und dem Auge der Stangen noch ein kleines Ringlein anbiegen laſſen, dadurch verhütet wird, daß die Kinn-Haacken ſich nicht in die Höhe geben können, ſondern vielmehr an ihrem Ort niedergedruckt verbleiben müſſen.

Kinſter, ſiehe Miſtel.

Kirch-Gang, heiſſet bey den Jägern, wenn der Hirſch gemach zu Holtze gehet: Denn zu Felde gehet er geſchwinde.

Kirch-Meß, Kirch-Weyh, Kir-Meß, iſt ein an manchen Orten eingeführtes Bauren-Feſt, ſo gemeiniglich nach vollbrachter Erndte und gethaner Ein-Saat gefeyert wird; zu welcher Zeit ein ieglicher Haus-Vater mit ſeiner Freundſchafft zuforderſt GOTT vor den eingebrachten Seegen dancket, und eben davon nicht nur ſich und den Seinigen eine Gutthat erweiſet, ſondern auch ſeinem Geſinde und andern armen Bedürfftigen, etwas von gedachten Seegen genieſſen läſſet.

Kirſche, iſt eine bekannte runde oder rundliche, an einem langen Stiel hängende Baum-Frucht, welche unter das Stein-Obſt gehöret, und der Farbe, Geſtalt, Geſchmack, Landſchafft und Würckung nach unterſchieden iſt. Alle haben eine dünne glantzende Haut, ein ſafftiges Fleiſch und einen bitterlichen, in einem harten Stein verſchloſſenen Kern. Uberhaupt giebt es zweyerley Kirſchen: wilde Kirſchen und Garten-Kirſchen. Von beyden hat man ſo mancherley Arten, daß ſie nicht wohl genau zu erzählen; die wilden Kirſchen, ſind ihrer Farbe nach entweder roth, weiß, ſchwartz, gelblich oder bräunlich, an der Geſtalt groß oder klein, und am Geſchmack ſüß oder ſauer. Wenn dieſe Kirſchen reiffen, ſoll ein Haus-Vater fleißig acht haben laſſen, daß beym Abnehmen und Sammlen derſelben, die Bäume nicht zu ſehr beſchädiget werden, auſſer dieſem und falls man vor diebiſchen Vögeln geſichert wäre, würde beſſer gethan ſeyn, wenn man ſie an denen Bäumen treuge werden, und hernach abſchütteln lieſſe. Unter denen Garten-Kirſchen, ſind fürnemlich bekannt die rothen ſauren Kirſchen, und die ſchwartzen ſauren Kirſchen, welche beyde Arten auch an einigen Orten Weichſeln genannt werden. Unter allen Kirſchen werden dieſe am ſpäteſten reiff, und auf die letzte gantz dunckelbraun. Die May-Kirſchen, alſo genannt, weil ſie vor allen am erſten und zwar ſchon im May Monat reiff werden, ſind von Farben lichtroth, und hat man hiervon eine groſſe Art, welche doppelte May-Kirſchen genennet werden; die Eyer-Kirſchen, ſind gantzweiß und wie ein Ey. Die Glas-Kirſchen, ſind lichtroth und weiß durch einander, und eines etwas wäſſerigen Geſchmacks. Die Heck-Kirſchen, ſind kleine rothe Kirſchen, deren ie zwey an einem Stiel beyſammen, aber nicht ſonderlich zu eſſen ſind. Der Baum, welcher dieſe Früchte träget, iſt nicht hoch von Stamm, ſondern ſtrauchig, und wächſet in Savoyen, und denen anſtoſſenden Landen wild, wird aber in die Luſt-Gärten verſetzt, Hecken davon zu machen. Die Hertz-Kirſchen alſo genannt, weil ſie in dergeſtalt eines Hertzens wachſen, ſind von zweyerley Art, nemlich die ſchwartzen, und die rothen mit gelb vermengten. Die Holländiſchen wohltragenden Kirſchen, ſind ziemlich groß, lichtrother Farbe, und wachſen auf niedrigen Bäumlein, welche ſehr wohl tragen. Die Kirſchen mit gefüllter Blüthe, werden auch die Kirſchen mit doppelter Roſen-Blüthe genannt. Die Man-

ſel. Kiefern, Klauen beider Gattungen, auf der größten Breite unter dem Gelenken, ein wenig über 1 Zoll, Schwanz 1 Zoll 3 Linien, Gewicht 1 Pfund 3 Loth, einer Lebhaften Bewegung und hellen Meine Stimme. Die Jungen Kiefern, welche kaum 1 Linie, weniger, wie die Alten Kiefern, und ebenen den Leib mehr als die andern Kiefern. Sind gar keine Raum zwischen ihnen befindet. Die Klauenlöcher Kiefern, welche auch 1 Linie, weniger, wie die Alten, weniger werden, sind den Jungen auch Breiter, und Kiefern, und Klauen, Kiefern und Klauen Schwarz. Die Glanzlöcher, sind ebenmäßig Kiefern, Klauen, Kiefern und Klauen Schwarz. Die Jungen Kiefern, welche kaum 1 Linie, weniger, wie die Alten Kiefern, und ebenen den Leib mehr als die andern Kiefern. Sind gar keine Raum zwischen ihnen befindet. Die Klauenlöcher Kiefern, welche auch 1 Linie, weniger, wie die Alten, weniger werden, sind den Jungen auch Breiter, und Kiefern, und Klauen, Kiefern und Klauen Schwarz. Die Glanzlöcher, sind ebenmäßig Kiefern, Klauen, Kiefern und Klauen Schwarz.

Kirsch-Baum, ist derjenige Baum, welcher die vorherrschende Frucht trägt, und unter allen Arten Obst am häufigsten wächst. Er hat eine ziemliche Höhe, und eine ausgebreitete, schöne und dichte Krone, mit weißlichen und weichen Zweigen versehen. In seinen von mittelmäßiger Größe stehet er dicht und in trockenen oder kältigen Gründe, hat auch den Nutz, daß sich gute Bienen gern auf seine Bäume setzen gen. Die sommern Kirsch-Bäume sind zwischen den Zeiten, wo die Kirschen und von der Reife eher wo einiger maßen sich ihre Blüthe, und Früchte, und Blätter, und bis sie ihrer völligen Reife aufgelöset, und ihre Blätter fallen. Der Hauptsaft in dem Stamm und Aeste ist alles Jahr in Kirsch-Bäume so gesündet und lebt, und dadurch zu beobachten, daß man das Holz an Gebäuden und Zäunen, wo es mannich verfaulen, und den Zweig nicht zu dicht ziehen, und der Baum nicht zu dicht stehet, daß die Luft dadurch, so die so sind entgehet, und die Zweige nicht zu dicht stehen, damit die Früchte desto eher reifen und gesunden, und der Baum desto länger dauren möge. Es ist auch gut, daß man die Aeste, so sich zu dicht stehen, und einander hindern, ausschneidet, und die Wurzel, so sich zu weit ausbreiten

oder dürre auf denen Bäumen werden, schütteln solche hernach ab, und sammlen sie ein. Sonsten leiden sie nicht viel Hauens, Schneidens oder andere Beschädigung, stossen aber die unterſten und schädlichen Aeste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da komt ein Hartz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, ausser demjenigen, so die gantz sauren schwartzen Kirschen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirschen pfropffen oder peltzen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein gerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel gröſſer, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingepfropffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirsch-Baum siehe fornen.

Kirsch-Geist oder **Kirsch-*Spiritus***, ist ein aus denen schwartzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-stärckende Artzney und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt schwartze Kirschen, die gantz vollkommen zeitig sind, thut die Stengel hinweg, und stösset die Kirschen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglaſirten Krug, vermachet denselben wohl, und läſſet ihn in einen kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedesmahls wieder feſte zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwartze Kirschen-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stösset schöne schwartze Kirschen samt den Kernen auf das allerkleinſte, thut sie in zinnerne Kannen, oder wohl glaſirte irrdene Geschirre, und läſſet sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und gieſſet das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destilliret es abermahl, zum dritten mahl Ausbrennen, werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besonders, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirsch-Muß oder **Kirsch-Safft**, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läſt die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und läſſet sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, sonderlich aber auf den Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf gieſſet man sie in einen grossen Durchschlag, und läſſet den Safft davon lauffen, welchen man absonderlich in einen Topff oder Glas gieſſet, darnach drücket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Muß werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirfft allerley gutes Gewürtze, Zimmet, Nägelein, Zucker ꝛc. darein, und läſſet es wieder aufkochen, rühret es dabey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte an statt des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch- oder Weichsel-Safft, zum Abgieſſen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt vier Maas zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stösset sie in einem steinernen oder anderen Mörsel, denn vier Loth Zimmet, und ein Qventgen Nägelein fein gröblich zerstossen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirr auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, läſſet es noch drey starcke Süde thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch **Pyrolt** oder **Pyrole**, **Weyrauch-Vogel**, **Wittewald**, **Witwohl**, und von denen Oesterreichern **Gugel-** oder **Kugel-Fihaus** genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönſten Vögel gezählet wird. Bey dem Männlein ist der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern beklebet wäre; der Schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger, iedoch so, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Pfirsch-Blüth Farbe, die Füsse aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel sind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem was das Männlein schönes an sich hat, siehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Gröſſe gleichet dieser Vogel einer Amsel, und ist auch der Schnabel also gestaltet; die Füsse aber sind kürtzer, und mehr denen Füssen eines Baum-Häckleins zu vergleichen, welchem er an äusserlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen: Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschläget, welches manchesmahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und sucht alsdenn seinen Auffenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub- unter dem Tannel-Holtz stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunfft macht er sein Nest von Wolle und Bast, und hängt solches recht verwunderns würdig an einen Ast zwischen

zwiſchen einer Gabel mit Linden-Baſte bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hänget, ſo daß der Wind das Neſt zwar hin und wieder ſchmeiſſen, aber doch nicht loß brechen kan. In dieſem verrichtet er geſchwind nach einander zwey Bruten, und bringet, nach vierzehentägiger Zeit, iedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber, gehet er ſchon wiederum fort, und iſt alſo nicht gantzer drey Monate bey uns. Wer dieſe Zeit über einen haben will, der kan ihn anderſt nicht, als bey dem Neſt, oder mit dem Käutzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln, bekommen. Auſſer denen Kirſchen, bey deren Zeitigung er ſich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirſch-Bäume fället, weiß man ſeine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er ſich von einer gewiſſen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speiſe, wenn man ihn hat, iſt ſo unbekannt, als dasjenige, was er drauſſen frißt, doch läſſet ſich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als friſche Kirſchen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörrten Ameis-Eyern vermiſchet werden, angewöhnen; dieſer Vogel wäre auch ſolcher Mühe und Koſten wohl wehrt, wenn er ſeine unvergleichlich ſchöne Farbe behielte: allein er verliehret ſie, und wird ſo balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieſer Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirſch-Wein oder Weichſel-Wein, wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt wohlreiffe oder fleiſchigte Kirſchen oder Weichſeln, bricht ſie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerſtöſſet dieſe in einem ſteinernen Mörſer abſonderlich, (denn wenn man ſie mit dem fleiſchigt- oder ſafftigen Theil zerſtöſſe, würde der Safft gar zu ſehr herum ſpritzen, und deſſen viel zu Schanden gehen) thut alsdenn beydes die Kirſchen und Kernen nebſt etwas Gewürtz-Nägelein und Zimmet in ein reines weiſſes leinenes Säcklein, hänget ſolches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Faſſe, hänget hernach das Säcklein leer darein, und ſchüttet die Kirſchen mit den Kernen und dem Gewürtze ſachte hinein, (ſonſt bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirſchen angefüllet iſt) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läßt es eine weile darinnen hängen, ſo bekommet man einen ſchönen rothen Kirſch- oder Weichſel-Wein. Will man ihn ſüß haben, ſo kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden; oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapfft wird zu trincken, mit ein wenig Weichſel- oder Kirſch-Safft vermiſchen, ſo ſchmecket er noch lieblicher. Alſo kan man auch ex tempore aus weiſſen Wein rothen Kirſch-Wein machen, wenn man des Saffts ſo viel, als von nöthen iſt, darzu thut. Wenn man Kirſch- oder Weichſel-Wein machet, muß man guten ſtarcken Wein, aber keine groſſe Fäſſer davon man lange trincket, darzu nehmen, ſſer v... n er n ...nn er nicht wohl in die Länge dauren kan, ſonderlich wenn man geringe ſchwache Weine dazu nimmt. Etliche machen den Kirſch-Wein, um im Sommer denſelben friſch zu erhalten, alſo: Sie nehmen Aeſpene oder andere ausgeſottene reine Späne, machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden, und darauf eine Lage abgepflückter wohlreiffer ſaurer Kirſchen, denn wieder eine Lage Späne, und abermahl eine Lage oder Schicht Kirſchen, und machen ſofort an ein Stratum ſuper Stratum, bis oben an, alsdenn ſchlagen ſie das Faß wieder zu, und füllen durch den Spund guten Wein darauf, ſo wird er in drey oder vier Tagen hell und klar, ſchmecket aber nicht wie voriger, ſo fein nach den Kernen, als wovon der Wein einen lieblichen Geſchmack und eine erſprießliche diuretiſche oder Harntreibende Krafft empfänget: Man kan unter die Kirſchen auch Muſcateller-Birn nehmen. Ein gewiſſes und bewährt-erfundenes Experiment iſts, daß, wenn man im Frühling die jungen Schößlinge von dem zarten auskeimenden Laub der ſauren Kirſch- oder Weichſel-Bäume nimmt, etwan eine Hand voll, und ohngefähr ein paar Maas rothen Wein darüber gieſſet, etwas Zucker darein wirfft, und über Nacht alſo ſtehen läſſet, ein wohlgeſchmackter und perfecter Weichſel- oder Kirſch-Wein daraus wird; und dieſes ſollen auch die Kerne, wenn ſie ausgewaſchen und geſtoſſen werden, leiſten können.

Kitt, Kütt, iſt ein auf beſondere Art und aus verſchiedenen Stücken zugerichteter Mörtel, deſſen man ſich zu feſter Verbindung und Zuſammenhaltung der Materialien, inſonderheit aber bey Ciſternen, Röhr- und Waſſer-Käſten, ſteinernen Weich-Bottichen und andern dergleichen Behältniſſen, welche Waſſer halten ſollen, ſehr nützlich bedienet. Man nimmt darzu Bolus, Hammerſchlag oder Zünder der vom Eiſen fällt, wenn man es ſchmiedet, Glas und Bach-Kieß eines ſo viel als des andern, Ziegelmehl ſo viel als alle die erſtgedachten vier Stücke zuſammen ausmachen, alles gepülvert, geſiebt und wohl unter einander vermiſcht. Wenn man dieſe Kitt zu Waſſer-Käſten, Ciſternen, Baſſins und dergleichen gebrauchen will, ſo macht man ſie mit Wein, oder in deſſen Ermangelung mit Eßig gar dünne an, rühret ungelöſchten gepülverten Kalch darunter, und wenn man will, auch etwas Eyerklar, iedoch nicht ehender, als wenn man eben die Kitt verarbeiten will. Wenn ſie ſo dick iſt, wie ein gemeiner Mörtel, daß ſie an der Mauer wie ein Kalchwurff kleben bleibet, ſo iſt ſie recht. Die ſteinernen von Leimen oder Töpffer-Erde gebrannten Waſſer-Röhren zuſammen zu kütten nimt man zweymahl ſo viel Pech als obgedachten Pulvers mit einander geweſen, zerläſſet ſolches in einem eiſernen Topffe über einem Kohlfeuer, thut ein wenig Nuß-Oel, wenn mans haben kan, oder, an deſſen ſtatt, nur Lein-Oel, auch etwas Fett oder Schmeer, es ſey von was vor einem Thier es wolle, darunter; iſt dieſes nun mit dem Peche zergangen und fänget an zu kochen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmiſchen und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man ſiehet, daß es ſich am Rühr-Holtze Fadenweiß, wie ein Terpentin aufziehet,

und, zur Prob ins Waſſer geworffen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glaſirtes Geſchirre, an deſſen Boden ein wenig Waſſer iſt, gegoſſen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man dieſe Kitt brauchen will, muß man ſie erſtlich mit einem groſſen Hammer zerſchlagen, hernach über einem Kohlfeuer zergehen laſſen, und alſo warm verarbeiten, weswegen ſie auch, zum Unterſchied der folgenden, eine warme Kitt genennet wird. Die kalte Kitt präparirt man gleicher maſſen von oberzehlten Pulvern, macht ſolche ziemlich dünne mit Nuß- oder Lein-Oel an, und menget ein wenig zerſchnittenes Werck von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Unſchlitt mit darunter; in dieſe dünne Kitte wird hernach ungelöſchter durchgeſiebter Kalch allgemach eingerühret, bis die Kitt weder an das irdene Geſchirr noch an das Rühr-Holtz ſich mehr anhange, auch nicht an den Händen klebe, daß man als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieſelbe alſo kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holtz und verſchiedener anderer Materie in aller Witterung wohl daurende Kitte wird alſo zubereitet: Man nehme ein ſchön Stücke ungelöſchten Kalch, gieſſe in einem Geſchirr ein wenig Waſſer daran, daß er ſauſſet und alſo abgelöſchet wird, daß er zerkrieſſet und zu trockenen Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Geſtalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4. Loth ſchön weiß Rocken Mehl unter 3. Loth gedachten Kalch-Mehls wohl unter einander gemenget, wird 4. Loth Lein-Oel darein gegoſſen, wacker umgerühret und zu einen Teig immerzu gekneten, inzwiſchen aber noch 3. Loth gedachten Kalch-Mehles nach und nach darein geſträuet, wenn es nun wohl abgekneten, wird drey Viertel Loth ſaubere Baumwolle, iedoch nur Fäßleins Weiſe darunter gekneten, dieſer Teig mit einem Prügel derb zerſchlagen, und immerzu noch in die 6. Loth Kalch-Mehl zum trocknen hinzu geſprenget bis er endlich ſo ſtarck worden, daß er weder an den Prügel, vielweniger an den Händen kleben bleibet. Man kan aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch läſſet er ſich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man ſelbigen nur inzwiſchen mit was Lein-Oel anfeuchtet und bisweilen durchknetet. In der Schmeltz-Kunſt brauchet man auch vielerley Kütte die Gefäſſe zuſammen zu fügen und zu verſtopffen, ſo, daß nichts darzwiſchen dringe, oder die flüchtigen Geiſter daraus verrauchen können, ingleichen gebrochene Gefäſſe gantz zu machen, dieſe aber und deraleichen andere mehr, darzu auch diejenige zu zehlen, worauf die Goldſchmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, ſeyn von denen iezt erzehlten und bey den Bauweſen gebräuchlichen gantz unterſchieden.

Klaffter, ingleichen **Taſchen-Kraut**, heiſt eine Art Unkrauts, das dem Korn ſeine Nahrung und Wachsthum benimmt, ſo, daß es keine rechte vollkommene ausgewachſene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Dieſe Pflantze wächſt gerne in feuchten und kalten Boden, und da ſie aus ihren eigenen Saamen ſich fortpflantzet, dieſer aber bey ſeiner Reiffe gar leichte ausfället, ſo vermehret ſie ſich ſehr, wo ſie einmahl an einem Ort einwurtzelt, welches gar leichte auch auf dem ſonſt reineſten Acker, vermittelſt des Düngers geſchehen kan, wenn ſich ſelbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon freſſen die Schaafe im Stroh ſehr gerne. Den Saamen aber dieſes Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geſchroten auch das Schwein-Vieh. *Baubinus* gedencket im Gegentheil, daß wenn dieſer von dem Vieh gefreſſen werde, ſelbiges häuffig Läuſe davon bekomme. Dieſer Saame, wenn er unterm Korn mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brod gantz ſchwartz-blau ausſiehet, ſondern es bekommt auch dieſes noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Waſſer-ſtriemich und ſchliffig wird, doch eſſen es die gemeine arbeitſamen Leute gerne, indem es etwas ſüßlich ſchmecket; wer es nun unter dem Korn nicht leiden will, der kan ſelbiges, wie anderes Unkraut und geringe am beſten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen läſſet: Iſt nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, ſo kan dieſes, wenn es im Früh-Jahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klaffter, ſiehe **Claffter**.

Klapper, iſt ein Inſtrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drath mit Corallen zuſammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff beſtehet, der an einem Stiel feſt gemachet, an welchen entweder kleine Schellen hangen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man ſelbiges beweget, die kleinen ſchreyenden Kinder zu ſchweigen, ſondern auch durch deren Vorhaltung, weil ſie gemeiniglich äuſſerlich bunt oder doch ſonſt ausgezieret, zu beſänfftigen und ſtill zu halten.

Klapper-Roſen, Flitſch-Roſen, Feld-Mag-Saamen, Korn-Mohn, Korn-Roſen oder **wilder Mohn**, iſt ein faſt iederman bekanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demſelben aber eine hoch-rothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Feld unter dem Getraide zuweilen in ſolcher Menge wächſt, daß man meinet das gantze Feld ſey mit dieſen rothen Roſen überzogen. Sie haben ihren beſondern Nutzen in der Artzney, indem ein Waſſer davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlafloſigkeit, dürren Huſten und alle hitzige Bruſt-Beſchwehrungen dienlich ſind. Inſonderheit dienet auch das Waſſer äuſſerlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Geſichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heiſſer Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Flitſch-Roſen-Safft angemachte Wein eine ſonderbare Kühl- und Labung.

Klapper-Stein, ſiehe **Adler-Stein**.

Klare, nennet man in den Küchen eine iede mit etwas Mehl, Eyern, Milch u. ſ. f. vermengte

und gut gewürtzte Titsche zu einen Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schweer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit nebst der schlechten Milch, Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch dieselbe Klare zu ein und andern Back-Werck mit zu gebrauchen.

Klatschen, heisset nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensche alles dasjenige, was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem anderen davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einen ieden entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Gesindes, und anderer gerne mißiggehender Leute, weil eben darbey vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, darein dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beyde Arten sollen von einem klugen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen darbey antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit, so gar unverantwortlich darbey verschwendet und übel anleget.

Klauen, heisset man das gespaltene hornichte Theil, an den Füssen des Rind- Schaaf- Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekommt, darff man sie nur zwischen den Klauen mit warmen Oel und Pech, so vorhero durch einander zerlassen worden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klauen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit Saltz, Oel und Wein- Eßig unter einander vermischt, bähen, darnach alt Schmaltz im neuen Pech oder Hartz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Horn-Vieh Schaden und Schmertzen zwischen den Klauen hat, so soll man Schaafs-Fett schmeltzen und dasselbe so warm darauf giessen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch soll mans ein- oder zweymahl des Tages mit Manns-Harn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischt Oel und Pech unter einander und schmieret sie damit. Das Klauen-Fett, welches aus denen Klauen des Rindviehes gesotten wird, ist sehr gut die Schlösser an Thüren und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren, und brennet sich rathsam in Lampen.

Klauen-Steur oder Vieh-Steuer, heisset diejenige Auflage oder Steuer, so an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen kleine Kletten genannt wird. Es hat eine kleine Wurtzel, und viele zarte, lange, viereckigte und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum sieben lange, schmale, rauhe Blätlein im Circkel stehen, und gleichsam einen Stern formiren. Seine Blüthen sind sehr klein, weiß, und iede in vier Theile zerschnitten. Der darauf folgende Saamen ist grau, in der Mitten ein wenig hohl, und fast wie ein Nabel gestaltet. Dieses Kraut wächst allenthalben an Wegen, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und ist ein Feind aller Gewächse, an welche es sich höret, und sie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Sennten oder Senn-Hütten wohnende Sennen, oder Schweitzerische Vieh-Hirten bedienen sich dieses Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu scheiden. Der Safft von dem gantzen Gewächse eines Quintleins schwer mit Wein genommen, heilet die Bisse gifftiger Thiere, in die Ohren geträufft vertreibet das Wehethun der Ohren, (welches auch das von diesem Kraut distillirte Wasser thut) ingleichen das Seitenstechen, wenn man täglich drey oder vier mahl ein Quintlein davon einnimmt. Die zerquetschten Blätter Pflasterweiß übergeleget, stillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom gedörrten Kraut in die Wunden und G schwüre gestreuet, heilet dieselben; das frische Kraut aber gestossen mit Schmaltz in einem Tiegel gepräselt, und zu einem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Kröpffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder Tag-Netze, sind eine Art subtiler von starcken ungezwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln gestellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey stillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe Lerchen-Netze.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern grasichten Orten wächset. Man säet ihn in die Brach-Felder, und entkräfftete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stoppeln, wenn solche nach beschehenen Abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Beynahmen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weisse und gelbe Wiesen-Klee bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte Spanische Klee wegen seines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rindvieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahr nach einander sich selbst besaamet und von seiner Wurtzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von grosser Fruchtbarkeit, aber in unsern Gegenden Teutschlandes noch nicht so bekannt ist, als der

mit rothen Blumen. Diese wird oft, wenn man sie allein die Lebkraut genennet, Lindenklee, Lindenwicke, Lindenwicken, Lindenwicken, Lindenwicken

gen Klees müssen im April gesäet werden, und wollen guten feuchten Wiesen-Grund und genugsam Sonne haben. Unter die zaserigen Winter-Gewächse gehören der Hertz-Klee, der Leber-Klee mit gefüllten Blumen, der Americanische Klee mit langen Blättern, und der Vierblätterige Klee, dessen Blätter oben schwartz-braun und gemeiniglich vier, offt auch mehr beysammen stehen. Diese müssen durch Zerreissung der Stöcke vermehret werden.

Kleeber oder Kleiber, werden diejenigen Leim-Arbeiter genennet, welche das Kleebwerck fleißig zu tractiren wissen. Es bestehet aber vornemlich ihre Verrichtung darinnen, daß sie den Leim zum Kleebwerck einweichen, wohl durchtreten damit die groben Steine heraus kommen, gut frisch Stroh kurtz hacken und ebenfalls ordentlich darunter treten; wenn sie nun die Fugen in die Balcken gehauen, das Holtz darnach geschnitten, gespalten, zugespitzet und nach den ausgemeiselten Fugen gehauen, werden von ihnen die Stacken ausgekleebet, gestrichen und gleich gemachet. Sie pflegen ihren Gehülffen, die sie als Meister angenommen haben, auch täglich einen Groschen abzukürtzen. Von einem Felde in einer Wand auszukleiben, wenn es zu doppeln, bekommen sie 8. bis 10. Pfennig auch wohl vor groß und klein einem dem andern zur Hülffe aufs höchste einen Groschen; von gewundenen Estrich oder einen Windel-Boden vor die Elle auch einen Groschen, vor eine Wellerwand anderthalb Ellen dicke bis fünff Ellen hoch, wie auch eine Ruthe so acht Ellen lang gerechnet, 30. Groschen bis auf 36. Groschen. Von einer Fluhr Wand, die acht Ellen lang, viertehalb Ellen hoch, fünff Viertel breit oder dicke, bekommen selbige die Helffte, das ist 15. bis 18. Groschen.

Kleebwerck, heisset man, was entweder gantz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Höfe und Gärten auf dem Lande gezogene Fluhr- und Weller-Wände, davon auch vieler Orten gantze Häuser erbauet anzutreffen, ingleichen die Back-Oefen sind, oder es heisset auch dasjenige Kleibwerck, wenn die von Holtz abgebundenen Wände und Decken eines Hauses, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holtze ausgestacket, und mit Leimen, der gleichfalls vorhero mit Stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, und der äussern Seiten des Holtzes gleich verschmieret und ausgekleibet wird; welche Arbeit entweder einfach, so nur auf einer Seite das Kleebwerck mit der Flucht der höltzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppeln, wenn eine Wand auf beyden Seiten beleget und ausgekleebet wird. Wenn die Stack-Höltzer mit Kleibwerck umwunden, und die Balcken also damit ausgefüllet werden, nennet man dieses einen Windel-Boden. Die beste Zeit hierzu ist im Majo und Junio, weil der Leimen in diesen beyden Monaten balde trocknet und nicht leichtlich reisset; solte es aber in kalten Wetter vorgenommen werden müssen, kan das Wasser zum Einmachen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieser Arbeit gehörige Leimen im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken.

Kleeden, siehe Gleden.

Kleid heißt bekannter Massen in weitläufftigen Verstande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menschlichen Cörpers, oder auch eines gewissen Theiles von demselben dienet, folglich pfleget man nicht nur so gar das äussere Geburths-Häutlein mit welchen ein ungebohrnes Kind in Mutterleib umgeben, und rund herum an der Nachgeburth hangend zu finden ist, ein Kleidgen zu nennen, sondern es gehören in diesem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und der Bekleidungen der Füsse; insonderheit aber verstehet man sonst unter einem Kleid nur die Stücke, womit man den Leib, Kopff und Füsse davon ausgenommen, zu bedecken pfleget. Diese seyn demnach erstlich Mannes- Weibes- und Kinder-Kleider; hiernechst aber werden sie ihren Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober- und Unter-Kleider; in Sommer- und Winter-Kleider; in Nacht- tägliche und Feyer-Kleider; in Jagd- Reise- und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich seyn sie auch unterschieden nach den Nationen und Völckern, so daß ein Spanisches anders, als ein Frantzösisches, und dieses wieder anders als ein alt Teutsches u. s. f. ja auch unter diesen distinguiret sich ein ieder Stand der Personen von dem anderen. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter sollen sich und die Ihrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer ieden leichtsinnigen Veränderung der Moden, sondern so, wie es der Wohlstand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, gestalten es ein Zeichen der Leichtsinnigkeit und eines unachtsamen Gemüthes ist, wenn man entweder etwas sonderliches und ungemeines in Kleidern sucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlstand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlanständigen Kleide aufziehet, solches ein Zeichen sowohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äusserlichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey einer Haushaltung wird vor einen besondern Vortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hause wohlfeiler und dauerhaffter kan machen lassen, was man bey Krämern, Kauff- und Handwercks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müste. Solchemnach läßt ein sorafältiger Haus-Vater und vernünfftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Bock- Ziegen- Schaaf- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten und verarbeiten, daß sie solche zu ihrer und der ihrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die saubern Kleider sollen in denen Kleider-Kasten oder Schrancken, und damit sie keine Runtzeln kriegen, oder sich abliegen, lieber aufgehenckt, als über einander geleget, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgelüfftet worden, hiernächst wieder ordentlich zusammen geleget und an ihren behörigen Orte verwahret werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, soll man Campher in Tüchlein einbinden und in den Kasten oder Schranck unter diese an etlichen Orten

hinlegen

einlegen, daß der Geruch davon durchaus gespühret werde. Etliche nehmen welsches Nußlaub dorren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörrten Wermuth, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz ꝛc.

Kleider-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Kleine, die Bauren heissen die Aehren und Stürtzeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dreschflegeln abgeschlagen, und von dem ausgedroschenen Getraide abgerechet worden, das Kleine, so von ihnen fleißig zusammen gehalten und den Wagen-Rossen gegeben wird. siehe Abrechling. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, suche Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird von harten und festen Holtze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Leimes, der aus Leder und was diese Art hat gesotten worden, diejenige fasichte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärcke durch das Wasser und Sieden also auf verschiedene Art abbereitet, daß sie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen fest auf einander gedrucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu castriren. Suche Wallachen.

Kleppel, Klöppel, ist ein nach der Churfächsischen Jagd-Ordnung fünff Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, sowohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen sollen. Die ungekleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forst-Bedienten, wenn sie solche auf der Reiser antreffen, tod geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf gesetzten Straffe angesehen. An vielen Orten sind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forst-Meistern oder Ober-Förstern zu lösen.

Kleppel, heissen auch diejenige Instrumente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedrehelen Materie, vermittelst derer allerley Spitzen, Tanten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ordnung oder vorgerissenen Muster über einem **Kleppel-Küssen** aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künstlichste zusammen geschlungen oder geflochten werden. Die Art und Weise aber, da unter vielfältiger Fortsteckung und Umschlinzung der Fäden um die Nadeln, die fast unzehligen Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden heisset man das **Kleppeln**.

Klepper, Reit-Klepper, ist ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reisen, Hetzen, Baitzen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Gestütten die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen, weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in bösen tieffen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebürgigten Orten gefallen- und erzogene für besser und dauerhaffter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Paß-Gänger, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht scheu ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Qvartier kommt, soll man es nicht starck erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommet noch einige Zeit herum führen lassen; hiernechst ist auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen lasse, ehe man es absattele, füttere und tränckе, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlagen, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmen Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockene, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, soll man demselben bisweilen Brod in Wein oder Bier geweichet zu fressen geben. Hätte das Pferd ohngefähr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte glatt und gleich machen, so wirds demselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertreten bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter starck reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder die Füsse oder Hüfe innen- und aussenwendig wohl mit schwartzer Seiffe reiben, so wird sich desselben Tages kein Schnee einballen.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und magern Orten auf Feldern und Wiesen wächset. Sie wird eingetheilet in die grosse und kleine Kletten. Die grosse Klette, so auch Roß-Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß- und etwas braunlichte Stengel, lange und sehr breite oben schwartz-grüne, unten aber Aschen-Farbe Blätter. Die Stengel haben viel Neben-Zweige,

an ihnen die Heiligen-Gaben, mit welchen sie ihre Kinder ausstatten, wenn sie sich zu der Ehe entschließen, mündig. Diese Gewalt bleibet ihnen nach der Verheirathung, und sie können sie nicht verlieren. Der Mann bleibet ihr Haupt, das Haupt seiner Frau, und sie ist ihm unterthänig, aber nicht als eine Sclavinn und wie ihre andern Güter, sondern als eine Gehülfinn, welche ihm zu Liebe, Gehorsam und aller Treue zugesellet worden, und die ihm in Gott verbunden ist. Gleichwie aber die Frau ihm unterthänig ist, also ist der Mann ihr Haupt, und ihr Vorgesetzter, und ihr Oberherr, und ihr Gebieter, welchen sie ehren, lieben und fürchten soll, und ihm gehorsam und unterthänig sein in Gutem und Bösem, in Leiden und Freuden, in Gesundheit und Krankheit, in Armuth und Reichthum, in Glück und Unglück, und in allen Dingen, wie Sara ihrem Herrn Abraham gehorsam war, und ihn Herr nannte, deren Kinder sie worden ist, so lange sie Gutes thut, und sich vor keiner Bedrohung entsetzet. Ihr Gehorsam ist ein Gehorsam der Liebe, und ein Gehorsam der Treue, und ein Gehorsam der Furcht, und ein Gehorsam der Unterthänigkeit, und ein Gehorsam der Ehrerbietung, und ein Gehorsam der Einigkeit, und ein Gehorsam der Einstimmigkeit, und ein Gehorsam der Einfalt, und ein Gehorsam der Reinigkeit, und ein Gehorsam der Sanftmuth, und ein Gehorsam der Geduld, und ein Gehorsam der Barmherzigkeit, und ein Gehorsam der Gottseligkeit, und ein Gehorsam der Wahrheit, und ein Gehorsam der Gerechtigkeit, und ein Gehorsam der Heiligkeit, und ein Gehorsam der Keuschheit, und ein Gehorsam der Ehrbarkeit, und ein Gehorsam der Tugend, und ein Gehorsam der Ehre, und ein Gehorsam der Zucht, und ein Gehorsam der Ehrlichkeit, und ein Gehorsam der Ehrsamkeit, und ein Gehorsam der Ehrwürdigkeit, und ein Gehorsam der Ehrenhaftigkeit, und ein Gehorsam der Ehrenfest

Kloben, iſt ein höltzernes Inſtrument, womit man allerhand kleine Vögel, inſonderheit über die Meiſen zu fangen pfleget. Es beſtehet ſolcher aus zweyen langen, der Länge nach vergeſtalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken ſich in die ausgegrabene Tieffe oder geſtoſſenen Faltz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeſchnitzet, und hierauf in ein rundes vom Tiſcher oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz geſtoſſen, wobey ſich beyde Theile von einander ſperren. Hierauf verſiehet man beyde zwey Theile des Klobens mit ſtarcken Fädenlein, womit ſie ſo genau zugezogen werden, daß ſie auch ein Haar feſt halten mögen. Kommt nun die Meiſe oder ein anderer kleiner Vogel auf einen ſolchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, ſo gehet der Vogelſteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Dieſe Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man ſolche mehrentheils zum Meiſen-Fang gebrauchet, eine Meiſen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beſchaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder daſelbſt in die Höhe auf drey nicht weit von einander ſtehende groſſe Bäume, oder auch ohnweit einem flieſſenden Waſſer, wobey viel Weiden anzutreffen erbauet werden: Denn bey Weiden-Büſchen halten ſich die Meiſen beſonders gerne auf, zumahl ſo ein Wald nicht weit davon abgelegen iſt. An etlichen Orten bedienen ſich die Vogel-Fänger einer Hütten die nicht feſt gemachet iſt, und ohne Mühe und Beſchwehrlichkeit an fortgetragen werden. Selbe iſt ſowohl mit leichten Stangen- und Latten-Holtz zuſammen gefüget, als mit grüner Wachs-Leinewand überzogen. Höret man den Vogel von ferne ſingen, ſo wird die Hütte mit dem Kopff aufgehoben, und, ſo man ohnweit dem Ort und Stand des Vogels kommt, wieder abgeſetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geſchoben, und auf den Vogel ſolcher geſtalt gelauret. Der Weydemann hat einen oder mehr Lock-Vögel bey ſich, nebſt zweyen von kleinen Gäns-Beinlein oder auch nur von Federkielen verfertigten Meiſen-Pfeifflein, deren eines höher, das andere gar um ein weniges niederer geſtimmet ſeyn muß, mit dieſem letzteren macht er der Meiſen gemeinen Ruff, mit dem erſtern aber bisweilen, iedoch ſeltener, ihr Geſchrey, das die Weyd-Leute und Vogelſteller Zizipee nennen nach. Wenn nun die ſtreichenden Meiſen dieſen Ruff hören, fliegen ſie alſobald der grünen Hütte zu, und weil ſie keine bequemere Stelle ſich nieder zu laſſen finden können, ſetzen ſie ſich unbedachtſam auf den halb aufgethanen Kloben, daß ſie mit denen vordern oder der hintern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreiffen. So bald der Weydemann oder Vogelſteller dieſe angekommene Gäſte mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein an, und klemmet der Meiſen ihre Zähen ſo feſte, daß ſie nicht ausreiſſen mag, zuckt ſie aber alſobald durch das Fenſterlein oder Loch zu ſich in die Hütten, und die andern Meiſen ſind ſo thöricht, daß ſie dieſen Betrug nie mercken, ſondern ie mehr die andern, ſo gefangen und gewürget werden, ſchreyen, ie begieriger und blinder fliegen ſie zu.

Kloben, iſt auch die Art eines höltzernen Hebzeuges, das aus einer Scheiben beſtehet, die ſich um einen Nagel oder Poltzen in einer Flache bewegen läſſet, darüber ein Seil, ſo in einer auf der äuſſerſten Fläche der Scheiben halb weit runden eingedreheten Tieffe lieget, gezogen und vermittelſt deſſen eine daran gehangene Laſt fortgezogen werden kan.

Kloben-Holtz, ſiehe Holtz.

Klöppel, ſuche Kleppel.

Klöſe, Knöpflein, Knötlein, ſeyn runde aus allerhand Fleiſch, Fiſchen, Semmeln, Mehl, Eyern, Hefen und Gewürtz in beliebiger Gröſſe bereitete Bälle oder Küglein, welche hernach gar geſotten oder in Butter gebacken, und theils beſonders in einer Brühe aufgeſetzet, theils an gemiſchte Eſſen, Potages und dergleichen verbrauchet werden. Bey ihrer Zubereitung iſt vornemlich darauf zu ſehen, daß ſonderlich das Fleiſch, ſo man darzu nimmt, genugſam klein gehacket, ſie aber ſelbſt wohl gewürtzet und fein lucker gehalten, auch ſodenn mit einen Rührlöffel ſo viel möglich rund geformet werden, welches ein geſchickter Koch gar leichte werckſtellig zu machen weiß. Zu denen aus Fleiſch bereitenden wird ein derbes Stücke genommen, alle Häutgen und das Geädere davon geſchnitten, und dieſes ſodenn nebſt etwas Nieren-Talg gantz klein gehacket. Hierauf ſchläget man einige Eyer daran, und miſchet in Milch eingeweichte und wieder ausgedrucke Semmel darunter, das Gewürtz darzu iſt Saltz, Ingber, Pfeffer und Muſcaten, wenn dieſes alles nun wohl durch einander gerühret, und die Klöſe gehörig formiret, kochet man ſie in etwas Fleiſch-Brühe, und will man dieſe darzu ein wenig dicklicht haben, wird etwas Mehl daran gebrennet. Die Klöſe aus Fiſchen machet man folgender Geſtalt: Es wird von dem Fiſche z. E. dem Hecht, wenn er gehörig geſchuppet und vorbereitet, entweder gleich ſo roh, oder nachdem die Helffte davon abgeſotten, alles Fleiſch abgelöſet und von den Gräten geſammlet, auch mit einem Schneide-Meſſer beydes ſo rohes als abgeſottenes gantz klein geſchnitten, hierzu thut man eine geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, etwas gerührte Eyer nebſt Saltz, Ingber und Muſcaten, ſtöſſet es gantz klar in einem Mörſer ab, alsdenn macht man die Klöſe und verfähret ferner damit alſo, wie man ſie zu verſpeiſen gedencket, entweder allein in einer Brühe, oder zu Potages, Ragouts und dergleichen. Klöſe aus getrockneten Kirſchen oder Pflaumen bereitet man alſo: Es wird dieſes Obſt zuförderſt ſauber gewaſchen, und in etwas Waſſer weich gekocht; nach dieſen thut man die Kernen davon, reibet das Fleiſch fein klar, miſchet geriebene und in Butter geröſtete Semmel darunter, ſchläget ein paar Eyer darzu, würtzet dieſes alles mit Nelcken, Zimmet, Citronen-Schalen und vielen Zucker, formiret aus dieſer Maſſe Klöſe, beſträuet ſie ein wenig mit Mehl, und bäcket ſolche fein röſch aus Schmaltz. Zuletzt

seihet man die Brühe, darinnen zuerst das Obst gekocht durch einen Durchschlag im Tiegel, giesset etwas guten Wein darzu, würtzet es mit nur gedachter Würtze, setzet die gebackene Klöse dahinein, und lässet sie noch ein wenig kochen. Käse-Klöse werden dergestalt verfertiget: Man mischet unter guten frischen Qvarck nach Gutdüncken etwas Mehl, schläget 2. bis 3. Eyer daran, saltzets ein wenig, thut etwas Saffran nebst ein halb Pfund zerlassener Butter darzu, und machet dieses alles mit guter Milch zu einen Teig, aus diesem formiret man alsdenn die Klöse, setzet selbige in eine mit Butter wohl bestrichene Brat-Pfanne, und bäckt sie darinnen in heissen Ofen. Semmel-Klöse bereitet also: Man nimmt ein ziemlich Theil geriebene Semmel, schläget einige Eyer darein, leget ein halb Pfund Schmaltz darzu, würtzet dieses mit Saltz und Muscaten, würcket es wohl unter einander zu einen steiffen Mus, formiret daraus die Klöse, und kochet sie endlich im Wasser oder Fleisch-Brühe gehörig ab; beym Anrichten bestreicht man eine Schüssel mit Butter, thut die Semmel-Klöse daran, giesst ein wenig von der Brühe daran, streuet etwas Muscaten darüber und decket sie mit einer anderen Schüssel zu, daß sie noch ein wenig dämpffen, s. i. q. Oder man macht geriebene Semmel mit guten Rahm an, schläget einige Eyer darein, würtzet es mit Saltz und Muscaten, rühret etliche Messerspitzen Mehl darunter, daß es ein starcker Semmel-Teig werde, alsdenn formiret man daraus die Klöse, bäcket selbige aus heissen Schmaltz fein Gold-gelb, sollen diese nun fein auffbauffen, so setzet man gute Milch zum Feuer, wirffet die heiß gebackene Klöse dahinein, und läßt sie darinnen eine weile kochen. Diese Klöse richtet man endlich in eine Schüssel an, und giesset darüber entweder eine gute Wein- oder Rahm-Sosse. Die gemeinen Klöse bestehen aus einem Teig von Mehl mit oder ohne geriebene Semmel und Eyer, darunter, wenn sie gut werden sollen, wirfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel, oder gar auf eben solche Art geschnittenen Speck gemenget, diese werden in gesaltzen Wasser, Schincken-Brühe und dergleichen gekocht und also verspeiset.

Klopffen, werden die gevorschlagte, das ist ohnaufgebunden zu beyden Seiten abgedroschene oder vielmehr nur ausgeklopffte Garben genennet, welche man nachgehends noch einmahl anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreschen pfleget.

Klopffen, ist eine Arbeit, so mit dem Flachs und Hanff vorgenommen wird, da dieselben, nachdem sie entweder in der Flachs-Darre bey der Hitze des Feuers, oder an der Sonnen abgedörret worden, mit runden Schlägeln tapffer geschlagen und abgeklopffet, und also zur folgenden Arbeit, nemlich zur Breche vorbereitet werden.

Klopffen oder **Lähmen**, ist eine Art die Pferde zu wallachen, wenn man nemlich diejenigen Saamen-Adern, welche von denen Nieren in die Geilen gehen, entweder durch einen gewissen Werckzeug gantz abzwickt, oder mit einem hölzernen Hammer tödet und zerquetscht. Diese Art wird vor schmertzlicher und gefährlicher als der Schnitt gehalten, ist aber doch in Spanien sehr gebräuchlich.

Klopff-Hengst, heisset ein auf nächst vorher beschriebene Art behandelter Hengst, oder Pferd männlichen Geschlechtes. Diese Klopff-Hengste scheinen gantz zu seyn, und nennen die Spanier solche Cavallos fabios, witzige Pferde, weil sie, wie alle Wallachen, nicht ungestümm und tobend, sondern still und sittsam sind. Sie achten des Trabens nicht, wie die Hengste pflegen, sondern gehen einen sanfften guten Schritt, auch einen stätern Galopp als ein Hengst.

Klopff-Jagen, ist eine Art ohne Hunde und Gezeug zu jagen, wenn man in geschwinder Eil und auf bedürffenden Fall etwas Wildpret haben will; es geschiehet solches in Feld-Höltzern und Büschen, wenn von denen zutreibenden Bauren mit Klappern oder Stecken an die Sträucher, durch Dickiate und Behältnisse, gantz sachte ohne groß Geschrey geklopffet und getrieben wird; dagegen sich ihrer etliche mit fertigen Gewehr wider den Wind an einem Paß anstellen müssen, um daselbst alles, was man ansichtig wird, klein und groß zu schiessen.

Klos, heisset auch ein von fetter leimiger oder tohniger Erde fest zusammen haltender Klump. Diese soll ein fleißiger Haus-Vater in seinen Feldern, so er zur Saat geackert, sorgfältig zerschlagen, damit sie der ausgesäeten Frucht nicht nachtheilig seyn mögen, und er sich um so vielmehr einer besseren Erude inskünfftige getrosten könne.

Kloster-Beere, siehe **Stachel-Beere**.

Klotz, wird insgemein ein Stücke von einem gefällten starcken Baume also genennet, woran die Aeste und Schale oder die Rinde abgeräumet; insonderheit aber heisset man einen **Bret-Klotz** dasjenige Stücke Holtz, so 7. 8. und mehr Ellen in die Länge hält, und meist der untere glatte Theil eines Baums darzu genommen wird, von der Wurtzel an gerechnet bis an den Ort, da die Aeste angehen.

Kluse, nennen einige eine **Stecke-Nadel**.

Klufft, heisset an einem und anderen Orte eine **Feuer-Zange**.

Klumps-Kohl, siehe **Kohl**.

Kluppen, suche **Hämmeln**.

Knaben-Kraut, siehe **Fette-Henne**.

Knaben-Kraut, **Stendel-Wurtz**, ist ein wild wachsendes Kraut, dessen man unterschiedliche Gattungen hat, welche sich sowohl denen Wurtzeln als Blumen und Blättern nach sehr von einander unterschieden. Etliches hat bey der Wurtzel, sechs, sieben auch mehr gestreiffte, lange fette und glatte, bisweilen oben auf mit roth-schwartzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächst drey quer Hand hoch, und trägt oben am Gipffel im April und May Purpur-braune und wenig gesprengte Blumen, wie eine ausgespitzte Aehre. Es gewinnet zwey runde und länglichte Wurtzeln in der Gestalt zweyer Oliven, deren eine höher hängt, härter und voller, die andere aber niedriger, weich und rundlicht ist. Um solcher Wurtzeln willen, wird dieses Kraut auch **Hunds-Hödlein** genannt. Das Weiblein ist kleiner, und dem nur

beſchriebenen Männlein faſt in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib-Farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarben Flecklein beſprenget ſind. Ein ander Geſchlecht des Knaben- Krauts oder der Stendel-Wurtzel, hat Blätter, den Lilien-Blättern nicht ungleich, iedoch ſchmäler und mit vielen braun-rothen Flecken beſprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf deſſen Gipffel bräunlicht-weiſſe und wohlriechende Blumen erſcheinen. Das gröſte Knaben-Kraut oder die Bergſtendel-Wurtz, welche ſonſten auch Händlein-Wurtz genennet wird, weilen die Wurtzel bey nahe die Geſtalt einer Hand mit fünff Fingern hat, treibet einen ohngefähr drey qver Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichſam eine Aehre formiren, und eines lieblichen Geruchs ſind. Alle dieſe Arten wachſen auf feuchten Bergen und Wieſen, in Thälern und Wäldern, auch Dörffern, wenn man ſie findet und einpflantzen will, ſollen nicht vorhero erſt trocknen, ſondern man mag ſie ſogleich an feuchte und ſchattichte Oerter des Gartens, wo guter Grund iſt, wieder einſetzen, da ſie ſich denn ſtattlich verbeſſern. Man will, daß die zwey Oliven-formige Wurtzeln jährlich umwechſeln, und wenn heuer die eine welck und weich iſt, und die andere hart und vollkommen, ſo werde das folgende Jahr die erſte hart und völlig, und die andere welck. Die Orchis ſerapia, oder das Serapiſche Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchſten gehalten; rings um ihren Stengel bringt ſie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche dieſe ſonderbare Eigenſchafft an ſich haben, daß ſie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen ſehr angenehmen Geruch von ſich geben. Sie wird von der Wurtzel fortgepflantzt, liebet gleich denen andern eine gute fette Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünff Finger breit tieff, und eben ſo weit von einander geſetzet werden. Das Knaben-Kraut ſtärcket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräffte und erwecket die Mannheit. Dahero pflegen einige die gröſſere harte Wurtzel in ſtarcken Wein zu legen, und davon zu trincken, andere laſſen ſie an die Speiſen thun, oder genieſſen ſie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen ſie in Zucker eingemacht, oder bedienen ſich der daraus bereiteten ſo genannten Alamode-Lattwerge. Das Waſſer ſo von dieſem Kraut gebrannt, ſoll gut wider die Mund-Fäule ſeyn, den Magen ſtärcken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurſt, ſiehe Wurſt.

Knauel oder klein Wegtritt, ſuche Wegtritt.

Knauel, wird auch der vielfältig mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form übereinander gewundene Faden, Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie ſolcher in einer Haushaltung zu verſchiedenen Dienſten angewendet wird.

Knebel, iſt ein kurtzer an dem einen Ende zugeſpitzter runder Prügel oder Kleppel, ohngefähr einer Elle lang, deſſen man ſich zur Erndte-Zeit bey Aufbindung des geſchnitten- oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heiſſet auch das an einigen Arten der Ketten, als Bruſt-Halffter-Hemm-Ketten, u. ſ. f. am Ende befindliche Qver-Stücke, welches durch einen Rincken geſteckt, daſelbſt die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holtz an gewiſſen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an den Bauch-Gurten, und dienet ſtatt einer Schnalle. Ein ſolcher Knebel wird auch an die Fang-Eiſen zur Bären- und Schweinen-Jagd, ohngefähr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befeſtiget, daher auch dieſes Inſtrument den Nahmen eines Knebel-Spieſſes bekommen.

Knebeln, iſt eine Erndte Arbeit, da nemlich derjenige, ſo zum Aufbinden des Getraides beſtellet iſt, die zuſammen gelegten oder gehackten Garben mit dem Stroh-Seil bindet, und vermittelſt des Knebels raitelt und feſte machet.

Knebel-Spieß, iſt eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eiſen genennet wird, ſiehe Fang-Eiſen.

Knecht, iſt ein Dienſt-Bothe männlichen Geſchlechts, welcher einem Haus-Vater ſeine Arbeit zu Haus und auſſer demſelben auf dem Felde und anderswo verrichtet, und davor die Koſt nebſt einem gewiſſen Jahr-Lohn zu genieſſen hat. Die Anzahl der Knechte kan in keiner Haushaltung oder Wirthſchafft ſo genau vorgeſchrieben werden: Denn nachdeme ſie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Beſtallung nehmen. Auf groſſen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte (Fuhr- oder Pferde-Knechte) ſo an vielen Orten den Nahmen Encken oder Uencken (welche letztere Schreib-Art von einigen wegen des Alt-Teutſchen Urſprungs dieſes Wortes, für beſſer gehalten wird) führen, alſo daß bey ſechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeiſter mit zweyen Encken ſind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeiſters beyde Pferde mit füttern, butzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem ſtarcken Bau-Weſen, und wo man dabey noch andere nöthige Fuhren als Bier-Fuhren und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher iedoch bey ermanglender anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienſte mit verrichten muß. Uberhaupt iſt dieſer Unterſchied in Benennung der Pferd-Knechte, auſſer was den Hof- und Schirrmeiſter anbetrifft nicht viel nutz, weilen dadurch dergleichen Purſche ſich einbilden, als ob ſie nur zu dieſer oder jener Arbeit abſonderlich beſtellet werden, und andere ihnen anbefohlene Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht iſt und bleibt ein Knecht, der allerley Dienſte, ſo in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahm zu leiſten ſchuldig. In Miethung der Knechte hat man vornehmlich darauf zu ſehen, daß man, wo möglich bekannte Knechte dinge oder miethe; vor gar fremden

und unbekannten Knechten, Land-Läuffern und Stremern aber sich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder miethe, weil nicht allein wenig Fried und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, sondern auch allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist; und endlich, daß man für alten ausgearbeiteten Knechten sich hüte: weil sie gemeiniglich stutzig und unwillig sind, sich nicht gerne einreden lassen, und alles besser als die Herrschafft selbst wissen und verstehen wollen. Vor allen aber soll man auf der Knechte vortheilhafftige Griffe und Betrügerey in Fütterung der Pferde fleißige Aufsicht haben, auch sonsten emsig darob seyn, und zusehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben, geschlagen, gestossen, geworffen, oder sonst von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So soll man auch die Knechte täglich anhalten, daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn, und, wenn sie sich selbst zuvor gewaschen und gereiniget haben, die Pferde striegeln und füttern, auch sonsten ihre gehörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr, das die Knechte brauchen, soll der Schirrmeister Rechenschafft geben, und soviel ihm nebst den Knechten zu thun möglich, sollen sie selbiges zu bessern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Es sollen aber zuförderst sowohl Schirrmeister als Knechte, Gottsfürchtig, fromm, erbar, nüchtern, bescheiden, verständig, arbeitsam, frisch, wacker, freudig, beherzt, starck, getreu, fleißig, emsig, verantwortlich und demüthig, nicht aber halsstarrig, stoltz, murrisch, zänckisch, verdrossen und unerträglich seyn; der Pferde und Ochsen, oder was ihnen sonst vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieselbigen lieb haben, nicht überkollern und überpoltern, sie nicht unnöthig schlagen, oder ihnen fluchen, oder sonsten stossen, werffen, und sich wild und feindseelig gegen sie erzeigen, sondern sie vielmehr also gewöhnen und abrichten, daß sie auf seine Spitz-Ruthen, Peitschen oder Geissel-Knallen, Geschren, Stimme und Zusprechen mehr denn auf grosses Schlagen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie sollen ihre Pferde oder Ochsen mit keiner grössern und schwehrern Arbeit, denn das sie erleiden und ziehen mögen, überladen; sie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, sonderlich im Sommer sauber striegeln; auch zu rechter Zeit und gewisser Stund, wenn sie nemlich schon etlicher massen ausgeruhet und verschnaufft haben, dieselben tränckten; ihnen die Ohren, Mähne, Füsse und Schenckel sauber halten, solche zum öfftern mahl im Sommer, mit frischem Brunnen-Wasser, Bier, Wein oder Wein-Drüsen, oder aber, wenn sie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Wasser waschen und ihnen über Nacht mit Küh-Mist einschlagen, auch, da sie sich erhitzet oder überfressen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Essig und Saltz auswaschen. Ein sorgfältiger Pferd- oder Ochsen-Knecht, soll ferner [illegible] Pferden oder Ochsen kein Heu fürwerffen, kein Futter zu fressen geben, keine frische Streu untermachen, er habe denn alles vorher wohl ausgeschüttelt, gesäubert und fleißig geschwungen. Er soll fleißige Aufsicht und Sorge für sein Roß- und Wagen-Geschirr haben, und wenn etwas daran zerbricht, zerreisset, zertrennet, oder sonst schadhafft wird, solches entweder selbst wieder auszubessern wissen, oder ohnverzüglich dem Schirrmeister zur Ergäntzung übergeben, wie er denn auch im Nothfall ein Eisen aufzuschlagen, zu nageln und zu hefften, verstehen, nicht weniger gute Wissenschafft von der Roß-Artzney haben soll, um leichtlich zu erkennen, was die Ursach sey, wenn etwan die Pferde hincken, an ihren Füssen und Hufen schadhafft worden, oder sonsten aufgestossen. Benebst soll er auch gute Sorge tragen, wenn seinen Pferden die Hüfe wachsen, oder sie den Husten haben, daß er sie warm und fleißig zugedeckt halte. Alle Abends und Morgens soll er seine Pferd oder Ochsen fleißig besichtigen, ob die Pferde recht beschlagen, ob sie nicht vertreten, gestossen, gerissen oder sonst beschädiget, daß man bey Zeiten Rath schaffe oder fernerem Schaden vorkomme. Er soll auch den Pferden die Hüfe und den Ochsen die Klauen zu saubern wissen; die Stutten oder Mutter-Pferde nicht nur besonders in einen Stall einsperren, sondern auch besonders in einen Wagen spannen, oder in einem besondern eigenen Zug arbeiten lassen. Krancke und bresthafftige Pferde oder Ochsen (ausser denen, die nur von der harten Arbeit laß und müde, oder gedruckt worden, oder etwan einen Schenckel verrenckt oder vertreten haben) soll er von andern gesunden Pferden und Ochsen gleichfalls absondern, und besonders in einen Stall oder Ort stellen, damit nicht andere davon angestecket werden. So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tück oder Untugend an sich hat, soll er vor allen Dingen dahin bedacht seyn, wie er ihm solches möge abgewöhnen: Denn wenn ein Pferd entweder scheu, furchtsam oder stutzig ist, oder sich nicht will zum Vortheil begeben und aufsitzen lassen, oder etliche sondere Orte scheuet, soll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hängen, und wo solches nicht helffen will, ihm die Augen blenden, oder mit einer brennenden Fackel oder Stroh-Wisch hinter ihm herwischen, und den Hintern damit stopffen. Wenn ein Pferd allzu muthig ist, und ohne Unterlaß viel schreyen und wiehern will, soll er ihm gleichfalls einen durchlöcherten Stein an das Ohr binden. Welches sich aber pfleget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen, und auf die Seiten zu springen, dem soll er, doch mit Manier und Bescheidenheit, die Spitzruthen um den Kopff und zwischen die Ohren messen, auch die vordern Füsse damit schmeissen. Legt es sich denn gerne nieder, so rücke er ihm geschwind den Zaum in die Höhe oder zurücke, und schmeisse tapffer darauf. Ist aber ein Pferd sonst unbändig, daß es übel zu beschlagen, oder allzu muthwillig in dem Stalle, soll er ihm ein rundes Kiesel-Steinlein in das eine oder in beyde Ohren legen, das Ohr in die Hand fassen, und es ihme hart zudrücken, so wird es so still und sanfftmüthig als ein Lamm stehen. Ein Pferd-

der Stube. Auch bei uns steigt das Vieh und der Esser in den Ställen, damit, wenn es nun im Hof oder Garten stehen und essen soll, die Pferde sich in die Pferde gewöhnen, damit sie nicht scheuen, wenn sie sie sehen, und damit sie den Hund lieb und bei sich haben, wenn sie ihn sehen. Auch hat sich bei uns der Stall das Jahr hindurch gehalten, und es sind keine Fälle, daß Vieh, welches bei Zeiten hineingebracht ist, den Stalle aber auf dem Hofe, oder der Gasse, als abgetrieben, gesehen hat, Hunde sich so abgeneigt vor Pferd-Vieh gezeigt hätte, daß sie sich an den Pferden gebissen oder anderweitig, also an einander gehalten hätten. Wenn nun das Vieh, welches bei Zeiten hineingebracht ist, und wenn es nun bei Zeiten, wenn es noch nicht scheuen gewohnt ist,

Herbſt zwey Zoll tieff, und drey oder vier Zoll weit von einander Reihenweiſe in die Erde einſetzt, die übrigen kleineren Zäen aber entweder in die Küche oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch ſey, darunter vermiſchet werden. Viele wollen, daß der im wachſenden Monden gepflantzte Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohnheit viel beſſer gedeyen, und mercklicher, als gewöhnlich ſich ergroſſern ſolle; hingegen der im abnehmenden Monden eingeleget worden, bekomme einen ſchwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine beſondere Pfleg- und Wartung, als daß er durch den Frühling, und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut geſäubert ſeyn, weil er nicht gerne andere Gewächſe neben ihm leidet. Wann er wohl gewachſen, ſo wird er um Johannis zuſammen geknüpfft, oder wie in einen knoten geſchlungen, damit er, wie die Zwiebeln deſto mehr in die Häupter und nicht ins kräutig wachſen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter ſogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünſte, und man ſolche hernach deſto länger unverfault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten ſie ſich gleichfalls lang, etliche binden ſie Büſchelweiſe zuſammen und hängen ſie an einem ſchattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen ſie eine Zeitlang in den Rauch, wiewohl dieſe letztern ſodenn zum Verſetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeiſſung wenigen Zimmets, Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner, oder durch einen friſchen Apffel gemäſſiget und vertrieben werden. Denen ſowohl zu Land als zu Waſſer reiſenden Perſonen, Acker- und andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten, als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brod eſſen, und viel unrein- und ungeſundes Waſſer, oder ander ſchädliches Getränckе trincken, bekommt er für andern wohl; hingegen ſollen ſich Leute, die hagere hitzige Naturen haben, und ſchwangere Frauen ſeiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verſtopffung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, iſt auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Peſt, ingleichen wider die Stiche gifftiger Thiere und wütiger Hunde-Biſſe, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Waſſer ſiedet, Morgens und Abends die geſchwollene Beine mit ſchmieret, ſo ziehet er die Geſchwulſt aus. Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne geſtellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curiret ſie. So iſt auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß und Vieh-Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tag in unſern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs iſt, die bey weitem nicht ſo ſcharff, ſtarck und beißig als der gemeine, iedoch aber bey nahem ſo kräfftig, und zu den Speiſen ſehr angenehm zu gebrauchen, auch eben ſo, wie der andere Knoblauch gepflantzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, ſonſt auch **Wald-Knoblauch** genannt, iſt ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wieſen und feuchten Augern, auch in feuchten Höltzern wächſet und glatte Blätter, gleich der Meliſſe hat. Der Stengel, welcher in gutem Grunde ziemlich hoch ſchieſſet, bringt weiſſe Blumen, darauf folgen kleine Hörnlein und ein kleiner ſchwartzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder gekoſtet, giebt einen Geruch und Geſchmack, wie Knoblauch von ſich, iſt aber ſchwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salſe, auf die Tafel zum Gebratenen zu genieſſen davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieſes Kraut ſonderlich lieben, auf der Weide dergleichen freſſen, ſo kan man es gar mercklich an der Milch ſchmäcken. Die Wurtzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; iſt einer warmen und trockenen Eigenſchafft. Inwendig gebraucht, zertheilt die zähen und groben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verſtopffungen, und befördert die Däuung. In einem Clyſtier gebraucht, bringet es in der Colic und Nieren-Wehe groſſen Nutzen, lindert die Schmertzen und zertheilet die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenckel, wenn ſie friſch übergeleget werden. Knoblauch-Kraut neben Scabioſen, Iſopen, Ehrenpreiß, Alant-Wurtzel und Bruſt-Beerlein in einem zugedeckten Topff mit Waſſer gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig darzu gethan, und alſo offt ein Glas voll davon warm getruncken, löſet den Schleim von der Bruſt, erleichtert den ſchwehren kurtzen Athem, und vertreibet den langwührigen Huſten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May friſch Knoblauch-Kraut, laſſe es einen Tag liegen, mache es klein und preſſe den Safft heraus, gieſſe Oel über den Safft und halte ihn in wohl vermachten Gläſern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver geſtoſſenen Saamen dieſes Krautes auf zwantzig bis dreyßig Gran ſchwehr bisweilen genommen, löſet und treibet den Schleim von der Bruſt, eröffnet die verſtopfften Kröß-Adern, reiniget die verſchleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Waſſerſucht, und ſteuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen, wie auch den Safft mit den Heil-Salben vermiſcht, und täglich über die faulen und garſtigen Geſchwäre, und wenn ſelbige ſich auch ſo gar zu einem Krebs anlaſſen ſollten, geſchlagen, reiniget und ſäubert dieſelben, und befördert ſie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Safft des Krauts in die Naſen gezogen, macht ein wenig nieſſend, ziehet viel Materie aus, und reiniget alſo das Gehirn.

Knocke, ſiehe **Raute**.

Knödel, ſuche **Holtz-Birn**.

Knötlein, ſiehe **Klöſe**.

Knollen, ſuche **Erd-Aepffel**.

Knollichte Gewächse, siehe Blumen.

Knorpel, ist eine weisse schlipffrige Art eines noch weichen Knochens, welche sich am meisten an den äusserſten Enden der Knochen eines Cörpers befindet und sich biegen lässet. Er hat also, wie dieser keine Empfindlichkeit, und dienet hauptsächlich darzu, daß die Beine um so viel besser beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Ursprung der Beine, ist daraus gantz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Kalb-Fleische mehr Knorpel anzutreffen als in ausgewachsenen, dergl. das Rind-Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern die Gebeine mehr aus Knorpeln bestehen, als wenn sie erwachsen; so hat man daraus leicht zu schliessen, woher ein junges Kind so gar leicht lahm, ungestalt und krüpelich durch Verwahrlosung gemachet werden könne, wiewohl auch ausserordentlicher Weise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weise Knorpel hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe Auge.

Knoten, heisset man bey dem Leine die Saamen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, weil solche in der Forme kleiner Knöpffe aussehen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejenige Verschlingung desselben, da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahindurch stecket, und sodenn ihn zusammen ziehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey den Nehen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen und solcher Knötgen sehr viele, wie auch gantz dichte eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelst eines darzu verfertigten Instruments, so ein Schifflein heisset, zusetzen, woraus hernach allerley Arten von Frantzen, Trotteln, Quasten u. s. f. zu Vorhängen verfertiget, oder sonst mancherley gantze Muster auf gewisse Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten-Kraut, siehe Braun-Wurtz.

Kobe, suche Schwein-Stall.

Kobel, siehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches so viel als einen Betrüger oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts sein Geschäffte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von den Kobolt zu erzehlen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; so ist doch so viel gewiß, daß der Teuffel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäfftiget, und dannenhero am allerersten diejenigen, welche boßhafftiger Weise GOTT und dessen Verehrung hindan setzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geschickt sey.

Koch, heisset zwar insgemein eine iegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, daß sie vermittelst der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung, so wohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrnen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkäntnis von der Natur und Eigenschafft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besitzet, sich auf die niedlichen Bißgen wohl verstehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit den Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hof-Etat hat man dreyerley Köche, den Mund-Koch, der die herrschafftliche Tafel besorget, den Ritter-Koch, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den Unter-Koch, der die geringe Hof-Bediente speiset.

Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangten Nutzen zuzuputzen seyn, sondern auch wie ein iedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhafftigste, durch gute Gewürtze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein doch beydes weich, mürbe und safftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; gantze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschafften nach zusammen schicken und w. dgl. m. Die meisten auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen, dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden: Zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-Art darbey einen Wechsel hält; also hat man wohl keinen vollständigen Unterricht, sich von dergleichen Büchern zu versprechen. In diesem Buche ist man bemühet gewesen, bey der Beschreibung einer jeglichen Speise erstlich ihre Eigenschafft und was dem zugehörig, zu erzehlen, hierauf anzuführen, wie solche zum Küchen-Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen und zuzuputzen, nach diesen aber auch anzuweisen, wie selbige auf verschiedene theils Frantzösische, theils Engelländische, theils auf andere gute und von delicaten Mäulern approbirte Manier sowohl

Koch, Julie, auch Jenny genannt, geschickte Kunstreiterin, die zuerst in Amerika auftrat und dann auch in Europa Vorstellungen gab, † 1. Juli 1880 in Hannover.

Koch-Kölbel, Wilhelm, Maler, geb. 1. Juli 1824 zu Mannheim, † 1. Juli 1880 in Karlsruhe, bildete sich auf der Akademie daselbst unter Schirmer, Kirchner und Lasinsky, besuchte dann die Akademie in Düsseldorf, wo er sich besonders an Lessing anschloß, und ging 1850 nach Italien, wo er sich in Rom, Neapel und Florenz aufhielt. Nach seiner Rückkehr lebte er in Karlsruhe, wo er sich besonders durch Landschaften aus Italien bekannt machte. Seine Bilder sind meist kleinere Ansichten, die sich durch Feinheit der Auffassung und Ausführung auszeichnen. Von seinen Gemälden sind zu nennen: Blick auf Rom vom Monte Mario, Ansicht von Neapel, Blick auf Amalfi, Ansicht von Sorrent, Blick auf Capri, Ansicht von Ischia, Blick auf Palermo, Ansicht von Messina, Blick auf Taormina, Ansicht von Catania, Blick auf Syrakus, Ansicht von Girgenti, Blick auf Monreale, Ansicht von Trapani, Blick auf Marsala, Ansicht von Palermo, Blick auf Cefalu, Ansicht von Milazzo, Blick auf Stromboli, Ansicht von Lipari, Blick auf Vulkano, Ansicht von Aci Reale, Blick auf Aci Castello, Ansicht von Catania, Blick auf Augusta, Ansicht von Syrakus, Blick auf Girgenti, Ansicht von Palermo

hiedlich: Denn etliche nehmen Haus-Wurtz nd thun ſolche hinein; oder binden eine von ocks-Blut, Back-Ofen Leimen und Honig ge-achte Kugel in einem Tüchlein in die Reuſſen. tem Weitzen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey heil, Gerſten ein Theil, und mit Waſſer, ſo viel s nöthig Kugeln daraus gemacht und da hin-n gelegt, worinnen man gerne Fiſche fangen ill. Oder Gerſten-Mehl und Rinds-Leber, ocks-Blut und Wein-Hefen unter einander miſcht. Etliche nehmen nur ſtinckende Zie-n-Milch: Oder auch Unſchlitt von einem Zie-n-Bock, geſtoſſene Bohnen und Baldrian zu üchlein gemacht, und in die Reuſſen gethan. inen Löffel voll Reiger-Schmaltz und einen ffel voll Honig zuſammen wohl geprägelt, bis zähe wird, denn noch etwas Saffran darunter than und in die Reuſſen gehänget. Man mieret auch Hände und Füſſe damit, wenn an fiſchen gehet. Senff-Körner, einen Fuß n einer Wieſel, den gelben Saamen aus einer oſe, und rothe Schnecken zuſammen in Rin-rn-Unſchlitt geröſtet, und in die Reuſſen, Ha-en oder Garn-Säcke gehänget. Wenn man n Geruch dieſer Anköderung ſtärcker machen ill, darff man nur ſtinckendes Aas darzu neh-en, ſonderlich in denen Waſſern, wo ſich Bar-en aufhalten, welche ſich, wo ſie von dieſem öder den Geruch bekommen, häuffig einſtellen erden. Wenn man viele Schmerlen, Grun-ln, oder andere kleine Fiſchlein fangen will, urff man nur etliche StückerLein-Kuchen, wel-e von dem Lein-Oel übrig bleiben, in die Reuſ-n, Hamen oder Garne thun, ſo werden ſich all-rten ſehr viele Fiſche von dergleichen kleinen lattung fangen. Man kan auch zu einem gu-n Köder in die Reuſſen ꝛc. nehmen ein junges hwartzes Huhn, das noch nicht geleget hat, ſol-es erſticken, und denn, nachdem die Federn ab-rupffet, mit zwey rothen Schnecken ſo lange eden laſſen, bis ſich die Beine ſelbſten vom leiſche ablöſen. Dieſes Huhn ſamt aller Zu-hör, wird in einen wohl vermachten Topff ge-an, und acht Tage an die Sonne geſtellet; enn dieſe Zeit verfloſſen, kan man den Topff ne halbe Stunde aufgemacht an die Lufft wie-r bringen. Nach dieſem nimmt man eine rte Hand voll wohlgeſotten-und verſchäumter erſte, und thut ſie zu den andern Ingredientien den Topff, welche ſich denn mit einander alſo rühren, daß das Uberbleibſel einem bloſſen eig gleich ſiehet. Dieſen Teig nun kan man die Reuſſen, Hamen und dergleichen ſtecken, n man mit Veranügen erfahren wird, wie ſich e begierigen Fiſche eingeſtellet, und in ziem-cher Anzahl gefangen haben. Groſſe Brenn-eſſeln mit Haus-Wurtz-Safft benetzet, in die euſſen gehencket, locket die Fiſche häuffig dar-n. Man nimmt auch Hanff-Saamen, und neidet die Knöpfflein ab, weil er noch in der ilch iſt; dieſer wird gedörret, klein zerſtoſſen, nd in einem mit Hartz und Wachs vermachten las zum Gebrauch aufbehalten. Hat man n den Köder nöthig, ſo nimmt man ein halb fund gedörrten Rogen von einer getreugten chleye, dieſen ſtößt man klein, und thut alß n ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl wohl mit einander temperiret und vermiſchet werden müſſen, zu dieſem ſchüttet man von dem Hanff Pulver ſo viel, als zu einem Teig genug ſeyn mag; von dieſem Teig nimmt man ſo viel als nöthig, und hängt es in die Reuſſen, Hamen ꝛc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kühe-Koth, eine Hand voll Korn, ſolches zer-laſſen, unter einander gemenget, Küchlein dar-aus gemacht, und dürre werden laſſen, und ſol-che in die Reuſſen gethan. Ein guter Köder wird auch aus Knoblauch, Wohlgemuth, Schaafs-Fett, Thymian, dürren Roßmarien, Roſinen oder Weinbeerlein und Wein zuberei-tet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Dieſe itzt-benannte Stücke muß man alle wohl unter ein-ander ſtoſſen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß, darinnen man fiſchen will, werffen. Folgender Köder, ob ſchon bey deſſen Zubere-itung einiger Aberglaub mit unterzulauffen ſcheinet, ſoll faſt alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantewein-Hefen, ſo bey dem er-ſten Brand aus einer neuen Brantewein-Blaſe übrig und zurücke geblieben, das Blut von einer ſchwartzen Ziege, und Mehl von Winter-Ger-ſten, dieſe drey Stücke muß man wohl unter ein-ander miſchen, und mit einer Lunge von einer ſchwartzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun dieſe Stücke ins Waſſer mit dem Angel, oder in der Reuſſe hinein gelaſſen, oder aber bloß ins Waſſer geworffen werden, und gleich mit dem Wurff-Garn dahinter drein, ſo beſchlieſſet man eine Menge groſſer und kleiner Fiſche. Es die-net auch nachſtehender Köder trefflich hierzu: Wenn man nemlich vier Blätter Celtiſchen Spica-Nard, ein Blat von Calmus-Wurtzel-Kraut, Selerie einer Bohnen groß, Kümmel, ſo viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und ſolche Species zu Pulver machet. Von dieſem Pulver ſtreuet man etwas auf wohlgereinigte, und in einem kleinen Geſchirre wohl zerquetſchte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn zur Angel, Garn, Hamen und Reuſſen gebrauchen kan. Viel Aale in den Fiſch-Reuſſen zu fangen: Nimmt man alt Fürnen-Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wilden Müntz-Kraut, thuts darnach in ein Tüchlein und henckets in die Reuſſen. Man kan auch nur bloſſe Hefen von einem Wein-Faß nehmen, und in die Reuſſen thun, ſo gehen die Fiſche auch gerne hinein. Für die Krebſe ſind die Hinter-Viertel von abgeſtreifften Fröſchen, oder Fiſch-Gedärme in Honig geröſtet, ein ſehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wiſ-ſen verlanget, und ſonderlich vor eine und die andere Art Fiſche den Köder zu erfahren begeh-ret, darnach ſie am meiſten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem *Colero* in ſeinem Haus-Buch p. 644. & ſeqq.

Köffeley iſt der beſondere Nahme, womit die Partiterey der Schäfer beleget wird.

Kölle, ſiehe Pfeffer-Kraut.

König, ſiehe Bienen-König.

König wird dasjenige Merckmahl genennet, welches die Mähder oder Schnitter in dem Feld da zu machen pflegen, wo ſie die Erndte anfan-

gen, und scheint gemeiniglich darinnen, daß sie an einem Zweiten der Fallaxen zuletzt den Sieg gewinnen sollen, und also Meister in einem Spiele zu werden.

Königlein, siehe Cassadien.

Königs-Blume, siehe Lychnis.

Königs-Blume, ist ein solcher Zuschlag der Münze nach verrichteten Probier- und anderer Arbeit, welcher gemeiniglich aus einem Lothen und zwo eigentlich und Pfund zu geschehen pflegt. Die Probir- und andere Münz-Meister, sind bey und aus dieser Königs-Blume die Münze und alle einer Art, wie auch beyderley grober gröbern Münz-Sorten, als Thaler, Gulden, Groschen, Pfennige, wechselich und darnach nemmenten Rat, und geht auch zum theile und ordnen, in gute Pfeiffer Sorte ab. Was beyder Gemeinheit gut und was die Münzen abänderlich gehalten, ist in der Münz-Ordnung zu lesen. Die Zahl ist einer und zu spitzen, so darauf aber eine Zeit, und eine Zeit, und eine Zeit, und

Kirchen-Lehen, oder Kirchen-Lehn, ist ein Lehn, welches einem Patron, oder Kirchen-Herrn, von dem Lehnherrn der Kirche Erlaubniß seinen Kirchen-Diener, oder Priester, zu ernennen, welcher in der Kirche Gottesdienst verrichten soll, ertheilet worden. Siehe Kirchen-Diener, Kirchen-Herr, Kirchen-Lehnherr, Kirchen-Priester, Kirchen-Recht, Kirchen-Vogt, Kirchen-Vogtey, Kirchen-Vorsteher, Kirchen-Vorsteherin, Kirchen-Vorsteherschaft, Kirchen-Vorsteherthum, Kirchen-Vorsteherwesen, Kirchen-Vorsteherwürde, Kirchen-Vorsteherzeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürde, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeit, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswürdigkeitswesen, Kirchen-Vorsteherzeitlichkeitswürdig

Blätter- oder Blate-Kohl theilen. Zu dem Kopff-Kohl gehören der Blumen-Kohl; der rothe oder braune Kopff-Kohl; der gemeine weisse Kopff-Kohl, der Wersich- oder Savoyer-Kohl, und der Rüben-Kohl. Zu dem Blate-Kohl werden gerechnet, gemeiner grüner Kohl, gemeiner braun Kohl, und krauser braun Kohl ꝛc. Den Blumen-Kohl, so an einigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, betreffend, bekommt man den besten Saamen aus Candia oder Cypern, oder aber aus Italien, jener ist braunroth, groß und rund von Körnern, dieser aber bleichbraun, kleinkornig und dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der Candiatische oder Cyprianische, allemahl der beste, als welcher schöne, grosse, weisse, vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiänische gemeiniglich starck mit Blättern durchwachsen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, bald in den Saamen aufzuschiessen pfleget. Man sätet den Saamen im Mertz, im Wachsen des Mondes, wie etliche wollen, in einem lufftigen Zeichen, als in Zwilling oder der Waag, in ein Mist-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Fröſten mit Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Bestreuet es auch mit Ruß aus dem Schorstein vor den Erd-Flöhen; und begiesset es wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten, und muß solche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen allemahl zwey gute Schuh oder eine gantze Elle weit von einander gesetzet, und wie der andere weisse Kohl behackt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die gröſſesten im Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im Winter die kleinesten in Sand im Keller gepflantzet werden, damit sie daselbst auch vollkommlich und zur Speise gebraucht werden können. Der Wersich- oder Savoyer-Kohl, und Kaulirabi, Kohl-Rabi oder Rüben-Kohl, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter sowohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse Kopff-Kohl, wird in Winter-Kopff-Kohl und in Sommer-Kopff-Kohl, so auch

ibus, Lappes oder Lapus-Kraut genennet

d, eingetheilet. Von dem weissen Win-

ter-Kohl, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachsenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Garten gesäet, damit im Winter die Pflantzen desto besser können gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaelis versetzen damit sie desto besser können einwurtzeln, und sie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch sie bis dahin mit kurtzem Mist, rings umher belegen, so können sie sich vor den flachen Fröſten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, sondern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesäet sind, an dem Hause über Winter stehen, umleget sie mit Laub, und bedecket sie, wenn es gar kalt, mit Decken von Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejenigen so vor dem Winter gepflantzet sind, und verderben, damit ausbessern. Der Winter-Kohle sind unterschiedliche Arten: Der grosse Braunschweigische, der vor allen billig den Vorzug haben soll. Der Qvedlinburger; der Erffurter rothe und weisse, so gar klein ist. Der Franckfurter- und Straßburger, der Angelberger, und andere mehr. Wenn man von diesen Winter-Kohl-Saamen im Frühling in ein Mist-Beete säet, werden eben sobald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflantzet sind. Der Erffurter und Qvendlinburger, thut im Winter am allerbesten gut. Der grosse Braunschweigische, so zarter Natur, ist besser im Frühling ins Mist-Beet zu säen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon säen, so muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geschehen, wo er von Nord- und Ost-Winden gantz gesichert und befreyet ist. Und wenn ein harter Winter einfället, muß man denselben vor dem Frost und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieselben kan man im Frühling verpflantzen so kan man frühzeitigen weissen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopff-Kohl ist so bekannt, daß fast kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denselbigen mit grossem Nutzen zu ziehen weiß. Man pfleget den Saamen im Mertzen im wachsenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu säen, und zu begiessen. Wenn die Pflantzlein aufgehen, und man verspühret die Erd-Flöh, welche sich gemeiniglich um solche Zeit mercken lassen, soll man nur Ruß aus dem Schorstein gantz klein klopffen und reiben, und mit Wasser durch einander rühren. Wenn nun die Pflantzen des Abends mit Wasser begossen sind, soll man dieses Ruß-Wasser darüber hersprengen, und solches zwey oder drey Abend nach einander continuiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Und dieses ist überhaupt bey allen Kohl-Pflantzen zu beobachten. Sind die Pflantzen aufgekommen und erwachsen, so verpflantzet man sie im wachsenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich, drittehalb Schuh weit auch wohl drey von einander, nach-

dem

kommt der Kohl jetzt auch noch sehr selten vor, und das Land ist so begierig für solche Gabe, daß man es nicht mehr wagt, Kohl, Rüben und Kartoffeln in gehörigen Fruchtfolgen zu bauen, sondern Jahr für Jahr Kohl auf Kohl, Rüben auf Rüben, Kartoffeln auf Kartoffeln, und so fort, wie es gerade kommt, und wie man Lust hat, anbauen. Daß durch solche Wirthschaft der Ertrag des Bodens sehr vermindert werden muß, ist klar, und wird auch bald genug empfunden. Man will dann Dünger haben, und weil man keinen hat, so muß man ihn kaufen, und wo kommt dann das Geld her? Ich habe in meinem Leben noch keinen Bauer gesehen, der sich über Mangel an Dünger beklagt hätte, wenn er Dünger genug hatte, und ich habe noch keinen gesehen, der Dünger genug hatte, wenn er nicht Kohl, Rüben und Kartoffeln in gehörigen Fruchtfolgen baute. Wer Dünger haben will, muß Futter haben, und wer Futter haben will, muß Futter bauen. Wer Futter bauen will, muß Futter bauen, und wer Futter bauen

Kohle, iſt ein auf gewiſſe Art gebranntes, aber nicht zu Aſchen verbranntes Holtz, welches in Stücke zerſchlagen den Nahmen Kohlen bekommt. Die Kohlen ſind bey Bergwercken, beym Schmelzen, Zubereiten und Zurichten der Metallen, denen in Gold und Silber arbeitenden Profeſſionen, Schmidten, Schloſſern, Gürtlern, und unzähligen andern Handwercks-Leuten, ja ſelbſt in der Haushaltung eine höchſt nützliche, und faſt unentbehrliche Sache; das Holtz-Verkohlen, aber iſt ſolchemnach eine wichtige Forſt-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stätten oder Plätzen bequeme Oerter bereitet, damit die geſchlagenen Schragen-Holtzer auf ſelbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach ſolche auf keinen feuchten oder moraſtigen, ſondern auf trockenen Boden anfangen, und vornehmlich dahin bedacht ſeyn, daß, wo es möglich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Geſtübe, zu erlangen und zu haben ſey. Denn der Sand hitzet und brennet allzuſtarck niederwärts und unter ſich, der Leim aber wird durch die groſſe Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringet, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stätten, werden Circkel-rund angelegt, und in der Mitten eine Stange vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Röſt- oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe geſteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man, nach Kohlbrenner Art die Zünd-Stange nennet, an das Qvendel oder den Mittel-Punct angeleget, ſcharff angehalten, und vermittelſt derſelben die Kohl-Stätte durch zwey Perſonen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qvendel ſtehet, der andere aber herauſſen umſchreitet, und den Circul oder die Rundung der Kohl-Stätte bereitet. Hierauf fänget man die Kohl-Stätte an, machet einen ebenen Platz, erſtlich nicht allzu groß, ohngefähr vom Mittel bis zum Ende, ſieben oder acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben, und läſt immer nach und nach ein wenig abhangen, daß alſo das Qvendel am höchſten bleibet, und nach vorbemeldter Runde befördert wird. Zu den Kohl-Stätten kommt das darzu benöthigte Kohl-Geſtübe, welches obgedachter maſſen von der beſten guten Erde ſeyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stätte herumgeführet, welchen man den Geſtübe-Rand nennet. Darauf ſtecket man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qvendel oder Mittel, dabey aber ein klein Holtz, ſo von einem Scheit abgeſpältet iſt. Zwiſchen ſelbiges werden anfangs kleine Späne von Brandeln, hernach immer groſſere darzu gelegt, und alſo die Scheite darum geſetzet. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel an, und wenn man die Scheite daran geſetzet, ſo ziehet man nach derſelben Länge den Richt-Kliebel weiter fort, und wird daſſelbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu ſolchem Kohlwerck iſt am bequemſten, wenn die Scheite zwey Ellen oder neun Viertel lang ſeyn.

Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stätte, wird erſtlich gerade ums Qvendel angefangen, hernach ſchreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jählig, und richtet am allermeiſten die Kohl-Meuler, (ſo ferne Holtz zur Gnüge da ſtehet, oder in der Nähe flugs zu haben) drey Schichten auf einander. Die erſte Schicht ſtehet auf der Kohl-Stätte, und fördert man die Mittel-Schicht immer am allermeiſten mit der untern fort. Die dritte Schicht beſtehet aus den kleinſten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werffen pflegt. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die gröſſen Scheite und groſſen Rungen, welche nicht haben geſpaltet werden können, auf die Mittel-Schicht bringet, weil ſolche daſelbſt am beſten auskohlen. Von dem kleinen Holtze, welches man auf die Mittel-Schicht geworffen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müſſen alſo ein paar Perſonen auf der Mittel-Schicht ſtehen und ſelbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach ſetzen, und das Richten fördern. Es muß aber die Stätte nicht allein voll, ſondern auch nach dem Circkel und Rande herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aeſten fein ſchlecht ausgelegt, und abgerichtet werden, damit ſie eine ſolche Form bekomme, daß die unterſte Schicht auswendig ein wenig flach, die mittelſte noch ein wenig flacher ſey. Bey der obern Schicht, oder ſo genannten Haube aber müſſen inſonderheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine qver Hand tieffer ſeyn. Alſo muß ein ſolcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichteten Holtz beſſer kohlen und ſich führen laſſen. Die Kohl-Stätte machet man auch immer nach und nach gröſſer, weil ſichs nicht flugs im Anfang thun laſſen will, bis man ſechzehen, zwantzig, vier und zwantzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geſchickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Qvere, eines auf das andere geleget, welche die Köhler Fuß-Scheite nennen, und auf die Scheite wieder andere kleinere, welche ſie Hucker-Scheite heiſſen, damit die geſtübten Meuler unten auf der Stätte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reiſer genug hierzu bekommen, ſo iſt damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker-Scheite zu legen, auf die obere zwo Schichten aber wird Stroh aufgeſtreuet und damit bedecket. Hierauf wird die Erde oder das Geſtübe bis auf die untere Schicht geworffen, ſo weit nemlich als man mit Schauffeln werffen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Geſtübe, auf die obere aber wird das Kohl-Geſtübe mit Schütt-Faſſern aufgetragen, biß der Meuler völlig bedecket und ſeine Gnüge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genannt, verfertiget, und darein forne, wo ſie am ſtärckſten, eine Kerbe geſpalten, und in ſelbige ein alter Lappen mit Hartz eingezwänget. Dieſer an der Zünd-Stange befindliche Hartz-

appen wird früh Morgens angebrannt, und
armit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, al-
o der Meuler mit den Spähnen angefangen
, hinter gefahren und damit angezündet, nach
iesem die Zünd-Stange wieder heraus gezo-
en, und das Zünd-Loch vor allererst mit Gestü-
e wohl verwahret. Oben auf dem Meuler
erden Plätze aufgeschüret, es wäre denn der
Ort so beschaffen, daß die Winde daselbst starck
ndliefen, da man solch Aufschüren unterlässet.
Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen, lauf-
n solche gleich an der Qvendel-Stange in der
Mitten in die Höhe und über sich, nach bemeld-
en aufgeschürten Plätzen zu, sodenn in die Hau-
e, und greiffen solche am ersten an. Hierauf
fangen die Feuer von oben herab zu arbeiten
nd zu bähen, darum muß ein verständiger
Mann, welcher demselben Gehör, und wohl
chtung darauf giebt, dabey seyn, der wo die
euer am stärcksten arbeiten, und die Unterste
chichten frey verbleiben, den Meuler erst zu
irfft, damit die Lufft nicht ziehen, und der die
euer, sonderlich bey den obern Plätzen stillen
n. Hierauf gehen die Feuer von oben hernie-
er. Wo nun ein solcher neu-angezündeter
Meuler zuerst zu brechen anfängt, muß man
benfalls in solcher Gegend die Unter-Schicht
mit Gestübe wieder zu und nachwerffen, und fast
umachen, ingleichen oben mit Gestübe betra-
en. Wenn aber die Feuer auf den andern Or-
en sind, wo es noch hoch, und oben noch nicht
ebrochen gewesen, muß man es noch eine Weile
ffen stehen, und die aufgeschürten Plätze oben
ffen lassen, bis solches auch gebrochen, hernach
ie Feuer warm niedergebähet, bis man unter
en Fuß-Scheiten die Wärme verspüret. Fol-
ends wird der Meuler mit Gestübe gäntzlich zu-
geworffen, und mit einem langen Scheite, oder
Klopp-Holtz angeschlagen, doch nicht vor der
Zeit, weil, wenn man die Feuer so jählings und
eschwinde dämpffet, sie hernach einen Stoß
der Knall von sich geben, auch wohl alles in
Hauffen stossen: Denn die jählings gedämpfften
Feuer, geben vielfältige Knälle, welches man
Beschösse nennet; des andern Tages giebt man
dem Meuler ordentliche Plätze. An der untern
Schicht, wo selbiger gleich stehet, werden auch
unten die Fuß-Scheite auf der Stätte gelüfftet.
Wo die Feuer am stärckesten innen liegen, spüh-
ret man eine Grube, welches man eine Fülle
nennet; solche wird mit der Füll- oder Rühr-
Stange aufgeschüret, ausgerühret, mit Holtz
ausgelegt und zugefüllet, auch an demselben Ort
die Plätze wieder zugemacht, und der Ort wohl
in acht genommen. Einen Meuler muß man
Tag und Nacht wohl begehen, und fleißig hören,
wenn solche Plätze knistern oder platzen, oder
aber der Dampff zu gelb gehet, da man denn sol-
che hernach wieder fest zumachen und verwah-
ren soll. Dahero müssen die Meuler, wie in
andern Dingen, also auch hierinnen fleißig in
acht genommen werden, daß wenn solche oben
Gruben oder Löcher bekommen, sie mit Füll-
oder Rühr-Stangen fein ausgerühret, und mit
Scheiten ausgeleget werden; wenn aber die
Scheite nicht zu länglich, oder zu groß seyn, kan
man auch wohl mit Bränden, Deck-Reißig oder
Stroh, item mit Kohl-Gestübe bedecken. Nach
vier bis fünff Tagen, werden die untern Plätze
zugemacht, (welches nach Köhler Art abge-
[illegible] heisset) und eine qvere Hand um und
um niedergestochen: Wo es aber zu starck im
Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern
macht es gantz feste zu, damit die Meuler gleich
niederkohlen. Die Meuler bekommen meisten-
theils eine oder zwey Schlichten, welches wie
ein Graben aussiehet. Wo sich nun eine solche
Schlicht anlässet, da giebt man ihnen keine Plä-
tze noch Stiche, sondern man hält sie Tag und
Nacht mit Gestübe verwahret wohl zu, bis die
andern Höhen oder Hüffen oben nachziehen,
weil in benelbten Schlichten die Feuer erst raus
kommen. Es werden aber die Feuer in den
Meulern fortgeführet, bald mit auf- bald mit
zumachen; wo die Meuler zu starck gehen, sol-
ches kan man von ferne bald erkennen, wenn
nemlich die Stiche oder Plätze in der Farbe des
Rauchs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn
dieselben eine, zwey oder drey Stunden lang zu-
machet, bis sich die Feuer in etwas gelagert. Ge-
het aber der Wind starck auf solche Seiten, so
muß man sie gantz zulassen, und nur auf der Sei-
te wo kein Wind nicht hinkommt, ein wenig stär-
cker führen, damit die Feuer nicht zu starck über-
schiessen, und hernacher nicht gleich niederkoh-
len, welches Ursache zu vielen Bränden giebet.
Wo das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in
ungleichen Holtze Löcher werden, welche man
Reiß-Löcher nennet, muß man selbige zu rech-
ter Zeit mit Stroh, Rasen oder Reißig zustopf-
fen, Gestübe darauf werffen, und zumachen; die
Reiß-Löcher dürffen auch nicht zu lange offen
bleiben, denn sie machen dadurch die Feuer auf-
rührig. Bey den Meulern kommen die Feuer
in Tag und Nacht besser nieder, bis sich ein zu-
brennend Lohe-Feuer, unter den Fuß-Schei-
ten herausbrennend sehen lässet, und die aus-
wendigen Scheite von denenselben die unter-
sten Oerter oder Enden abbrennen, welches man
Strummeln nennet. Nach diesen werden die
Fuß-Scheite abgerissen, weggeworffen, ausge-
löscht, mit einem Spreiß-Hacken heraus ge-
hackt, und das Gestübe fein heraus gerechet,
folglich wiederum fest zugeworffen, und also, wo
es möglich denselben Tag stehen und abstücken
gelassen. Letzlichen wird dieser zugebrante Meu-
ler wohl verwahret, auch nicht mehr ein Meu-
ler, sondern ein zugebrannt Stücke genennet,
und ist am dienlichsten, daß wo man zwey und
dreyßig Schragen eingesetzet, solche sieben bis
acht Tage, ein Meuler von zwantzig Schragen
sechs Tage, und einer von sechzehen Schragen,
fünff oder sechs Tage zu brenne. Von dem zuge-
brannten Stücke nun, werden die verfertigte
Kohlen, mit vor erwehntem Spreiß-Hacken
ausgestossen, mit denen Harcken weggezogen,
fein eben abgerissen, an dem Ort, wo die Kohlen
ausgestossen, so ein Bruch genennet wird, mit
Gestübe wieder zugeworffen, die Kohlen fein
sauber ausgegossen und abgelöscht, sodenn mit
dem Ausstossen wieder fortgerückt, bis endlich
das Stücke gantz herum umgestossen worden,
damit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brü-
che mit Gestübe nach und nach wohl zugeworf-

fen, damit es erſtickt und kalt wird. Dieſe verfertigte Kohlen nun werden mit einem gewiſſen Maas richtig vermeſſen, und ſodenn an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Geſtalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stätte eine ſtarcke Stange geſtecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieſelbe lucker ſtehe und heraus gezogen werden konne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich geſetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Raſen zugedecket. Wenn dieſes verrichtet, ſo wird hierauf die Stange heraus gezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Raſen wohl zugedecket, und wenn ſolche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, ſonſten fället alles über einen Hauffen. In hieſigen Landen und in Ober-Gebürgen aber, wird der Meuler auf nach beſchriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Kohler einen gantz ebenen Platz von welchen er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Städte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreiß hat, iedoch werden ſolche nicht flugs alſo groß, ſondern kleiner, und immer nach und nach gröſſer gemacht, und ſonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Stätte ſtecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um ſelbige das Qvendel, ſo aus Spreiſſeln oder Spänen, oder zerſpaltenen Bränden beſtehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet iſt, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet iſt, der Köhler und ſein Kohl-Knecht aber laden daſſelbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Geſtalt ein. Nemlichen, er ſetzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf ſo lange, bis die Meuler-Stätte in etwas und ungefähr der vierte Theil beſetzet iſt. Auf dieſe unterſte Scheite richtet er abermahl um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er ſodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Stätte mit zweyen auf einander geſetzten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet. Auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denſelben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß ſie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Qventel gegen die Lade-Statt zu, bis wo der Meuler ausgehet, und läſſet alſo das Loch zum anzünden, welches ſo weit iſt, daß man mit einer ziemlich ſtarcken Stange hinein kommen und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen voll gerichtet, worzu er zwantzig bis dreyßig Schragen Holtz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmt er kurtze Scheitlein Holtz, oder, welches am bräuchlichſten, Bränder, welche von denen vorher ausgeſtoſſenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet ſind, richtet ſolche auf die zwey Reihen Holtz oben rund herum, daß der Meuler gantz zu werde, und machet darmit die Haube. Hierauf bedecket er dieſen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, ſo er mit ſeinem Deck-Meſſer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel, und mit einer Tille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in der Höhe ſtehende kleine und ſchwache Reißig herab ſchneiden, und reiſſen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn wenn es zur Stätte getragen, oder ſo es weit darzu geführet iſt, ſo leget er ſolches gantz dicke über und über, daß man von dem Holtze gar nichts ſehen kan. Ferner hacket er mit ſeiner Keil- und Rade-Haue, bey einer neuen Stätte kleine Erde auf (bey alten Stätten lieget vorhero ſchon Geſtübe) beſtübet mit ſolcher das Reißig, und alſo den Meuler über und über, ohngefehr drey qver Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr ſiehet. Unten auf das Geſtübe leget er zwey oder drey Scheite Holtz übereinander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, ſchüttet abermahls mit ſeinem Füll-Faß oder Schauffel ferner Geſtübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmt er eine lange Stange, ſpaltet ſolche oben an einem Orte auf, leget eine Kutter mit Hartz von einer Fichte darein, zündet ſelbige an, fähret damit zu dem gelaſſenen Zünd-Loche hinein, bis an den Qvendel, worauf denn ſolches anfänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchen Anzünden ſich eine kleine Erſchütterung und Bobern begiebet, als ob es gleichſam unter der Erden donnere. Es trägt ſich auch bisweilen zu, daß der Kohler und Kohl-Knecht aus Unvorſichtigkeit ſelbſten, oder der Einführer dem Köhler zum Poſſen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holtze verſetzet und vernichtet, daß man durch dieſes den Meuler nicht anſtecken kan, ſondern ihn oben in der Haube, und in dürren Bränden anzünden muß, welches aber viel Verdruß und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verurſachet. Nach dieſem läſſet er ihn ſechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Hau bey den Meulern bleiben, wachſam ſeyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, ſonderlich, wenn er den erſten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geſchiehet, weñ der Köhler ſchläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, ſo hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gebau angehet, muß auch nachgehends in dieſe Fälle wieder ander Holtz, offters eine Claffter und noch mehr hinein richten, wieder zu ſtüben, und er alſo muthwillig und vergeblich das Holtz verbrennen laſſen. Unten zwiſchen den Fuß-Scheiten macht er anfänglich zwey bis drey Reiß-Löcher, daß das Feuer heraus doch nicht Lohe brenne, und das Holtz deſto beſſer kohle, wie denn auch der Köh-

er das Feuer in dem Meuler dadurch forttreiet. Hierbey muß er den Meuler mit seiner Hacke wohl abfegen, die kleinen Kohlen fleißig zusammen, wie auch sonderlich die Stätten fein ein halten, und also den Meuler mit grossen Fleiß warten, bis er zugebrannt, und die Kohlen gefertiget sind. Hierauf stösset er die Kohlen mit seinen Spreiß-Haacken aus, iedoch einen Tag nicht mehr, als er laden kan, und weggeführet wird, und ziehet sie mit dem Harcken von einander, daß sie kalt werden. Die noch Feuer haben und brennen, muß der Lösch-Junge mit Wasser aus der Lösch-Gelte auslöschen, welches Wasser er entweder im Kohl-Hause hat, und mit Zubern und Eymern zur Stätte tragen, oder wo es weit, in Fässern herzu fahren muß, und hat stäts ein bis zwey Fässer mit Wasser bey den Stätten in Vorrath, damit er, wenn Feuer auskommen sollte, sonderlich Sommers-Zeit, da es sehr dürre, dessen alsobald zu gebrauchen, bey der Hand habe; mittlerweile, und weilen er ausstosset, lässet er den Fuhr-Mann kommen, und sind die Kohlen also gefertiget, welche an Ort und Stelle, wo man solcher benöthiget, abgeführet werden. Wenn die Meuler Köhler das grobe Holtz in einer Revier verkohlet, sollen die Gruben- und andere Köhler, welche nur aus kleinem Holtze und Reißig in Gruben Kohlen brennen, nachfolgen, und die Aeste und Reißig, so die erstern liegen lassen, mit aufräumen und verkohlen, sonderlich wo Laub-Holtz ist, damit der Wieder-Wachs desto besser fortkommen, und die Gehaue in völligen Anflug und in Sommergatten gebracht werden können. Die grossen Meuler sollen mit guter Weile gebrennet, und nicht übertrieben werden, denn wenn die Köhler-Meister dergleichen thun und damit eilen, so ersparen sie etwas Zeit und Köhler-Lohn, hingegen aber geschicht Schade an den Kohlen, daß sie nicht so gut, auch deren weniger werden. Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wie Zunder, und vergehen schleunig in der Hitze, kan auch nicht soviel aus einem Meuler gemessen werden, als sonsten beym langsamen verkohlen, dahero leidet der Eigenthums-Herr und der Köhler wegen des wenigern Maaßes grossen Schaden, wie auch derjenige, so dergleichen kauffet, oder der, so solche zum Schmeltzen brauchet: Denn sie geben nicht genugsame Hitze, und heben nicht, so daß man bey einem Wochen-Werck oder bey einer Wochen lang Schmeltzen, etliche Wagen Kohlen mehr haben muß, welches denn bey etlichen Meulern ein ziemliches austräget, so durch die Köhler verwahrloset wird, und der Schade grösser ist, als wenn man denen Köhlern noch etwas an Lohn zulegen sollte. Dahero halten die meisten Holtz- und Kohlen-Verständige dafür, man soll mit Verkohlung eines etwas grossen Meulers, wohl vierzehen, funffzehen bis sechzehen, und nach advenant der Grösse, wenigster Tage zubringen, denn ie langsamer die Kohlen gebrannt werden, ie besser, derber und tüchtiger gerathen selbige. Da man aber den Meuler überjaget, auch allzu viel und zu starck Feuer giebt, ie geringer und leichter werden die Kohlen. Hingegen, wenn sie sattsam zugebrannt, sollen sie auch nicht allzu lang im Feuer stehen bleiben, denn dadurch geschiehet auch Schaden, indem die Kohlen wegen der grossen Hitze und Wärme sich verzehren, die Krafft verliehren, und leichte werden. Sollte aber Verhinderniß halber der Meuler nicht ausgestossen werden können, so muß man solchen mit Erde bestürtzen, damit die Kohlen kühle stehen, und sich frisch darunter halten. Das Holtz zum Kohlen brennen betreffend, so giebt das klein- und eng-jährige bessere und derbere Kohlen, als das grosse und weit-jährige, oder ie dichter das Holtz ist, ie bessere Kohlen werden davon fallen; hingegen verursachet das poröse, daß die Kohlen leichte und geringe werden. So hat man auch aus der Erfahrung, daß das allzu dürre, ingleichen das verstockte, und etlicher massen verfaulte und anbrüchige Holtz, keine gute Kohlen giebet, sondern nur, wie eine Lunte zu Asche wird; da aber dergleichen Holtz zuvor ins Wasser geleget würde, so concentriret sich alsdenn der Schwefel der darinnen ist, und giebt eine bessere Kohle; will man auch das dürre Holtz, wenn es in die Meuler eingerichtet, mit Wasser begiessen, ist es nicht undienlich, iedoch besser, wenn alle Scheite zuvor im Wasser gelegen, und sich recht angefrischet haben, aber sie müssen doch zuvor, ehe sie in die Meuler eingerichtet werden, recht austrocknen. So ist auch nicht viel verkohlens anzustellen mit sehr dürren Holtze, sonderlich bey heissen und dürren Zeiten, massen bey feuchten und nassen Wetter bessere Kohlen brennen, und nicht so viel Brände bleiben, als bey truckenen, so giebt auch das halbgrüne und nur geschwundene oder geschwelckte Holtz, die besten, frischen, harten, derben und blauen Kohlen. Bey dem Meuler-Setzen und Verkohlen, ist noch wohl zu beobachten, daß die Holtz-Scheite so viel nur möglich etwas gerade, oder doch nur wenig flach in die Höhe, und dicht und derb in einander gerichtet und gesetzet werden, iedoch daß das Feuer sich darzwischen durchdringen kan; auch sollen die Köhler, wo ein grosses oder ziemliches Spatium zwischen denen Scheiten bleibet, Splitter, Aeste oder Späne darzwischen stecken, alsdenn giebt es im Brennen die beste Kohle, weil es keine Lufft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel Raum bleibet, greifft die Lufft die Kohle an, verbrennet und fincket daselbst ein, und thut an denen Kohlen, so darneben sind, grossen Schaden, bekommt wohl gar ein Loch und brennet lichter Loh heraus, daß man es mit Holtz wieder füllen, decken und beschütten muß: dahero wegen Feuers-Gefahr, sonderlich, weil starcke Winde die Meuler leichtlich aufreissen, und zum öfftern grosse Brände in Höltzern dadurch entstanden sind, so sollen die Meuler nahe bey Bächen und Wassern gesetzet, oder in grossen Gefässen Wasser in der Nähe enthalten werden, damit in Zeit der Noth man sich dessen zum Löschen bedienen könne. Das Reißig und alle brennende Materie soll, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeschaffet und entfernet seyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stätte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden sich dergestalt verhartzet, daß er von unten herauf grosse Hitze von sich giebt, so muß

dahero solcher hartzigte Boden in grossen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, so lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer gestanden, sind wenig bey allen Gebrauch zu ästimiren, sonderlich bey dem Metall schmelzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgehen, denn sie sind durch Regen und Schnee allzu sehr angefeuchtet, die Krafft verliehret sich im Feuer, ehe sie recht austrucknen, und die noch übrige beste Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen sind schwerer als die neuen, haben auch folglich mehr Schwefel bey sich, so sie von der Lufft an sich gezogen, dahero sie auch mehr im Feuer würcken, als die letztern, sie müssen aber beyderseits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Vor etlich und zwantzig Jahren, ist in dem Chur-Sächsischen Meißnischen Ertz-Gebürge, insonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann Georgen-Stadt, Dreyzehenhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine sonsten nicht bekannt gewesene Art Turffes zum Vorschein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn gestochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet ist, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von sich giebet, sondern auch (deraleichen man mit dem Niederländischen Turff geschehen zu seyn, noch nicht gehöret) sich sehr nützlich verkohlen lässet. Solche Verkohlung ist durch den Königlichen Pohlnischen und Churfürstlich-Sächsischen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Herrn Hans Carln von Carlowitz, zu erst im Jahr 1708. zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieses neu-erfundene Turff-Kohlen-Brennen, geschiehet, seiner gegebenen Anweisung nach, folgender Gestalt; Erstlich wird der Turff, gleich dem Holtze, in gewisse Meuler von etlichen tausend- ja bis zehen und zwölff tausend auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwischen nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausflossen, wie sonst bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich umgegangen wird, iedoch muß der Turff so verkohlet werden soll, recht trocken seyn, sonsten giebt es viel Brände. Ein solcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret seyn, weil sonst, wenn der Wind starck darauf gehen kan, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Diese Kohlen sind bey der damit vorgenommenen Probe sehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze und der Dauerhafftigkeit im Feuer in gewisser Maasse noch besser befunden worden. Der Stein-Kohlen ist an behörigen Orte gedacht.

Kohlen-Gebau, oder Kohl-Hau, ist in einem grossen Walde ein gewisses Revier, wovon das Holtz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlen-Grube, siehe Kohle.

Kohlen-Kammer, wird dasjenige Behältnis in einem Hause genennet, darinnen die Kohlen zu den nothigen Gebrauch aufbehalten werden. Es muß dieser Raum nach den Bedürffnis und der Grösse des Haus-Wesens doch also eingerichtet seyn, daß er nahe an der Küche gelegen, und übrigens dergestalt verwahret, daß nicht leicht durch unversehens dahingebrachtes Feuer, ein grosser Schade daselbst entstehen könne.

Kohlen-Meuler, siehe Kohle.

Kohlen-Statte, suche Kohle.

Kohlen-Topff, ist ein rundes mit zwey Henckeln versehenes irdenes Gefässe, dessen sich allermeist das Weibs-Volck bedienet, wenn selbige des Winters, ausser der warmen Stube an einem Orte sich stillsitzende eine lange Zeit aufhalten müssen, um daß sie sich darüber wärmen. Zu diesem Ende, wird er entweder mit einer durchlöcherten Stürtze oben zugedecket, und zuweilen auch wohl unter ein viereckigt holtzernes, oben offenes Gehäuse gestellet, oder in ein kleines messingens Behältnis, dergleichen die Feuer-Gicken, geschoben, damit die Gluth von den Kohlen nicht so starck in die Höhe steigen, oder etwa gar die daranfallende Kleider verbrennen möge.

Kohl-Falck, siehe Falck.

Kohl-Gartnerey, nennet man nicht nur denjenigen Platz, allwo man allerley Küchen-Gewächse und Kräuter zu erbauen pfleget, welcher sonsten ein Küchen-Garten heisset; sondern man verstehet auch hauptsächlich die Früchte, Kräuter und Wurtzeln selbst darunter, wie sie an solchen Orten in Menge erbauet, und in den Küchen zu verspeisen, zum Verkauff auf den Marckt gebracht werden. Es bestehet aber diese in den unterschiedenen Arten Salat in Stauden, Portulac, Rapuntzel, Endivien, Sellerie, Spargen, Hopffen-Spargen oder Keimen, Rieb-Saamen-Salat, Kohl, Braun-Kohl, Käse-Kohl, Hündläuffte, Brunn-Kreß, Schwämme und Pfifferlinge, Welsch-Kohl, Kohl-Rüben, Kohl-Rabi, Kraut-Haupt, Rüben, Möhren, Petersilien, Pastinac, Artischocken, Gurcken, groß und kleine rothe Rüben, Rettige, Radieslein, Brunnen-Kresse, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erd-Aepffel und Birnen, Bohnen, Majoran, Salbey, Charlotten, Grün-Kraut, u. d. m.

Kohl-Pfanne, ist ein von Meßing, Kupffer, Eisen oder Thon, rund verfertigtes und durchbrochenes, auch mit einer Hand-Habe versehenes Gefässe, welches mit glühenden Kohlen angefüllet wird, damit die Speisen darüber wieder aufgewärmet werden können.

Kohl-Rabi, Rüben-Kohl, ist eine Art von Kohle, welche einen dicken runden Strunck gleich einer Rübe, aber rings herum mit Kohl-Blättern versetzt hat, die man nach und nach abnehmen muß, damit die Rübe fein glatt und dicke werde. Ihre Säe- und Wartung suche unter dem Wort Kohl.

Kohl-Rüben, ist ein dem Kohl-Rabi fast gleiches Kohl-Gewächse, ausser daß diese, nemlich die Kohl-Rüben runde und glatte Rüben haben, und mit denenselben gantz in der Erde stehen, also daß davon nichts als das Kräutig zu sehen, dahingegen die Kohl-Rabi ihre runden Strücke oder Rüben ausser dem Erdreich, folglich noch ihre besondere Wurtzeln haben, mit de-

zed by Google

nen

nen sie in der Erde stehen. Sie werden gleich dem vorherigen gezieret und gewartet, auch wie die Kohl-Rabi zur Speise zugerichtet.

Kolbe, siehe Brenn-Kolbe.

Kolbe, wird das junge Gehörn eines Hirschen genennet, wenn es noch weich und etwan einer Hand breit hoch ist. Die rauhe Haut, damit es überzogen ist, heisset man das Bast. Man bekommt sie erst nach Johannis, und sind solche eine ziemlich rare Speise: Denn von einem oder zweyen Hirschen kan man keine grosse Casserole oder Tiegel voll zu wege bringen, dahero sie nur bey grosser Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirschen einkommen, die noch ihr weiches Gehörne haben, so schneidet man die Kolben unter den Augen-Sprossen ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet man selbige im Wasser zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und beschneidet sie mit einem scharffen Messer Scheiben-weiß fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, und richtet sie mit Truffeln, mit saurer Limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten Butter-Brühe zu. In der Artzney haben diese Kolben einen trefflichen Nutzen, indem daraus ein kostlich Wasser, wider böse hitzige Fieber gebrannt wird.

Kolben, heissen auch an dem Hirsen die büschlichten Gipffel, darinnen die Körner stecken, zum Unterscheid einer andern Art, welche nackigte Rispen und grössere Körner hat, als diese. Wenn der Hirse an den Kolben zu reiffen und gelb zu werden beginnet, muß man dieselben sobald abschneiden, welches man den Hirsen kolben heisset.

Kolben, siehe Laterne.

Kolbigter Bock, suche Bock.

Kolck-Beere, siehe Drossel-Beere.

Kolck-Rabe, suche Rabe.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferdekranckheit, welche durch die Schärffe des erhitzten Geblütes erreget, oder auch dadurch verursachet wird, wenn ein Pferd gar zu sehr erhitzet und übertrieben worden, und da es seine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verstopfet ist, und nicht misten kan, in welchem Fall vor allen der Mist aus dem Mast-Darm mit einer über und über mit Oel wohl beschmierten Hand heraus gezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereiniget werden muß. Nach der Purgierung soll man ihm folgenden Tranck eingeben; Nehmet ein Quintlein gepülverten Weyhrauch, ein Quartier guten Wein-Eßig, drey Untzen Steinbrech, eine Untze der Wurtzel vom Heilkraut oder Liebstöckel, dieses gebet ihm in Honig-Wasser ein, und lässet ihm sodenn die Koller-Ader und Schrauckader schlagen, doch soll man nicht zu viel Blut heraus lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: nemlich der stille Koller und der tolle Koller. Der stille Koller wird erkannt, wenn das damit behafftete Pferd den Kopff unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordern Beine über einander hält. Diesem Ubel abzuhelffen, muß die zu oberst hart hinter einem iedem Ohr liegende Ader entzwey gerissen; darnach hinten vom Schweiff ein Stücke eines Gliedes groß ab- und ein Creutz darein geschnitten werden. Hiernächst nimmt man einen blauen wöllenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Nase, durch den Knorpel, sticht ihm den dritten Kern, reisset ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und lässet sie wohl bluten, so bekommt es diesen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Roß den tollen Koller hat, so mercke man zu erst mit Fleiß darauf, wenn das Roß schlägig wird, und wohl über eine Stunde zu schreyen anfänget; alsdenn lasse man es eine Stunde in einen ledigen Schaaf-Stalle laufen, wie es selbst will; wenn sich nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergestalt erhitzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, so laß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben todet und rupffet solchen, schneidet ihm den Kopff ab, und reisset das Eingeweide heraus bis auf das Hertz und Leber, thut es denn in einen Topff, machet denselben feste zu, und brennet es in einem Back-Ofen zu Pulver, wenn das geschehen, so nehmet drey Loth Baum-Oel, vor zween Groschen Honig und ein Quartier Wein; alsdenn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen voll darein, und giesset es drey Morgen hinter einander dem Pferde ein, schneidet ihm auch die Haut auf dem Stern zwischen beyden Ohren auf, und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und so es ein Roß fünff Stunden überstehet, so hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenschuß hat, die Spor-Ader, und die Ader zwischen den Ohren, so man die Koller-Ader nennet, schlagen, ingleichen auch den dritten Kern stechen; nehmen hernach gestossenen und gepülverten Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurtz ohngefähr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Halffter-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wollte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite beschehen.

Koller, ist ein von weiser Leinewand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein,

welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibes-Personen wird selbiges offt durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen doch ohne Ermel.

Kopff ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen seyn die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten Werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zu lauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drath überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder fünff leichte Batzen oder zwantzig Creutzer Kayserlicher Währung, oder fünff gute Groschen und vier Pfennige Meißnischer Währung, folglich ihrer drey zusammen sechzehen gute Groschen betragen. Ein halbes Kopffstück gilt zehen Creutzer Kayserl. oder zwey gute Batzen oder acht Creutzer Fränckisch, oder zwey gute Groschen acht Pfennige Meißnisch.

Kopp, siehe Capaun.

Koppel, Koppel-Jagd, Koppel-Fischerey, Koppel-Netze, Koppel-Weide, siehe Kuppel, Kuppel-Jagd ꝛc.

Koppen, suche Capaunen.

Korb, ist ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel, auch mit oder ohne Handhabe, zusammen geflochtenes Gefässe, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie sind ihrem Gebrauch nach, sowohl an der Grösse, als in der Benennung unterschieden, und sind die bekanntesten in einer Haushaltung: Die Arm- oder Hand-Körbe, also genannt, weil sie einen Bügel oder Henckel haben, dabey man sie an den Arm hencken, oder an der Hand tragen kan; die Trag-Körbe, so man vermittelst zweyer Trag-Bänder auf dem Rücken träget; Maltz-Körbe, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf den Maltz-Boden schaffen kan; befinden sich diese beyden Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig seyn soll, so stehen diese Körbe auf Rädlein oder kleinen Waltzen, daß man sie also nicht tragen, sondern nur hin und her schieben darff. Bett-Körbe, welche lang und flach geflochten sind, damit man Betten hinein legen und darinnen schlaffen kan. Kehricht-Körbe, das Kehricht darinnen zu sammlen, und auf den Mist zu schaffen. Kohlen-Körbe die Kohlen darinnen zu tragen. Behnerte oder flach-runde Körbe, oben mit einem Bügel, daß man sie an einem Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, sehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. Sprau-Körbe welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Sprau und Uberkehr von den Scheun-Tennen sehr dienlich. Wagen-Körbe, deren zweyerley sind: Denn erstlich werden also genennet, die grossen nach denen Bauer- oder Rüst-Wägen eingerichtete oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer kurtzen Seite offen sind; hiernächst heisset man auch diejenigen Körbe also, welche länglicht geflochten sind, und auf vier holtzernen Rädern oder Rollen stehen, darinnen die Kinder-Mägde die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. Tisch-Körbe, das Tisch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da ist, das Tisch-Tuch, Servietten- oder Teller-Tücher, Saltz-Mesten, Löffel, Messer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tisches darinnen aufzutragen. Wasch-Körbe von verschiedener Grösse, die Wäsche darinnen auf und von dem Treuge-Platz zu bringen. Das Frauenzimmer hat ferner allerhand kleine und niedlich-geflochtene Körblein, als Neh-Körblein und Strick-Körblein, zu Verwahrung ihres Neh- und Strick-Zeuges. Uneigentlich also genannte Körbe sind der Käse-Korb und der Quarck-Korb, von welchen an behörigen Ort ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die Holtz-Verderber gerechnet, indem sie die jungen Eichen, weil sie sich wohl schleissen lassen, und die Korbmacher solche nicht mit warmen Wasser oder Feuer bähen dörffen, zu ihren Nutzen niederhauen; dahero ein Haus-Vater in seinen Höltzern fleißig auf dergleichen Leute Achtung geben, und sie nicht nach Gefallen darinnen hausen lassen soll.

Korck-Baum, siehe Pantoffel-Holtz.

Koriander, suche Coriander.

Korn, Getraide, dieser Nahme begreiffet insgemein alle Feld-Früchte so in Aehren und Rispen wachsen. Siehe Getraide.

Korn, wird insonderheit die bekannte Feld-Frucht genennet, welche eigentlich Rocken oder Roggen heisset, und woraus das Mehl zu unsern gewöhnlichen Brod-Backen gemahlen wird, der Ort aber wo es wächset, und die Arbeit, so man deshalber anwendet, heisset der Kornbau. Siehe Roggen.

Korn, heisset auch das kleine Stücklein Eisen oder Meßing, so forn auf dem Lauff einer Flinte oder gezogenen Rohres sitzet, und zum Zielen dienet.

Korn-Blume, ist eine bekannte Blume, die auf dem Felde unter dem Korn oder Roggen, auch in denen Gersten- und Haber-Feldern wächset, und insgemein blau ist, wiewohl es auch braune, weisse, Purpur-Farbe, rothe, Leib-Far-

Digitized by Google

he, und andere von gemengten Farben giebet, welche auſſenher entweder blaulicht, oder weiß, oder rothlicht, und in der Mitten Purpur-Farb ſind ꝛc. und um ihrer Schönheit willen in den Gärten erzielet werden. Die Blätt r ſind lang, Aſchen-Farb und zerkerbt, die Stengel hoch und eckigt, an welchen oben die ſchuppichten Köpffe wachſen, daraus nachgehend erſtgedachte Blumen hervor kommen. Der Saamen ſteckt in den Knöpffen, in einer wollichten Materie, und kan im Frühling geſäet werden. Die groſſe oder Berg-Korn-Blume wächßt nicht viel über Spannen hoch, mit langen weißlichten und unzertheilten Blättern und Purpur-blauen Blumen, allerdings, wie die gemeinen Korn-Blumen, ohne daß ſie gröſſer und vollkommener ſind, und gerne in den hohen Wäldern und Gebürgen wachſen. Die Blumen haben die Krafft zu öffnen und zu zertheilen, treiben, in Wein geſotten und getruncken, den Gifft und böſe Fieber aus. Der friſch ausgedruckte Safft heilet alle friſche Wunden und faule Schäden, Mundfäule und Hals-Geſchwüre. Aus denen gemeinen blauen Korn-Blumen pflegen gute Hauswirthinnen einen Eßig folgender Geſtalt anzuſtellen: Sie nehmen ſchöne Korn-Blumen, und zwar gleich Anfangs, wenn ſie zu blühen anfangen, denn ſo haben ſie die beſte Krafft, und das iſt bey allen Blumen in Acht zu nehmen, pflücken ſie ab, und ſchneiden unten das weiſſe davon, laſſen ſie etwas welck werden, und thun ſie alsdenn in ein Glas, (wiewohl ſie auch etliche friſch gebrauchen) gieſſen hierauf guten Eßig daran, und ſtellen ihn wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blümlein weiß und fahl werden, thun ſie wieder friſche Korn-Blumen in ein anderes Glas, und ſeihen dieſen Eßig von den Korn-Blumen aus dem erſten Glas wieder darüber, und verneuern ihn alſo drey oder viermahl. Wenn man aber einen diſtillirten Eßig haben kan, und dieſe Korn-Blumen darein leget, ſo wird er noch viel ſchöner an der Farbe, und darff man ſolchen über zweymahl mit den Blumen nicht verneuern oder verſtärcken.

Korn-Boden, ſiehe **Getraide-Boden**.

Kornel-Baum, ſuche **Cornel-Baum**.

Kornel-Kirſchen, ſiehe **Cornel-Kirſchen**.

Korn-Fege, Korn-Kolle, auch nur ſchlecht weg **Fege** oder **Kolle** genannt, iſt eine Machine, wodurch das Getraide vom Staube, Treſpe, tauben Körnern und andern Zuſatz, ſo bey dem Wurffen darinnen geblieben, geſäubert und gereiniget wird. Sie beſtehet Tab. V. Fig. 1. aus einem langen höltzernen Gerüſte, deſſen Boden a mit einem auf Sieb-Art geflochtenen zarten Drat-Gitter, an beyden langen Seiten mit in die Höhe ſtehenden Bretern, b und oben am Kopffe mit einem Kaſten, c der gegen das Gitter zu einen Schieber d hat, hinten aber mit einem Geſtelle e verſehen iſt. Hat man nun Getraide, das ſich nicht reine wurffen laſſen wollen, oder da es bey dem Wurffen an gutem Winde ermangelt, ſo muß man die Fege oder Kolle ſchräg aufſtellen, und ſolches Getraide mit Mulden nach und nach oben in den Kaſten ſchütten, den Schieber ein wenig aufziehen, und die Körner langſam herunter über das Drat-Gitter laufen laſſen, damit das kleine Geſäme, auch aller Zuſatz und Staub durchfalle, und das ſolcher Geſtalt gefegte Getraide auf das reineſte werde. Man nennet dieſes auch anderer Orten eine Werffte. Noch einer anderen Art, wodurch man die Fegung des Getraides viel geſchwinder und beſſer, als auf gemeine Weiſe zu verrichten vermeinet, bedienet man ſich einiger Orten in Schleſien, Sächſiſchen und Brandenburgiſchen Landen, welche Hof-R. Wolff in ſeiner Ærometr. p. 287. alſo entwirfft. Tab. V. Fig. 2. A. B iſt ein Kaſten der auf Rädern ſtehet, auch noch über dieſes mit Handhaben verſehen iſt, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere Theil B. läßt ſich davon abheben und oben bey C hat er eine Oeffnung das Korn dahinein zu ſchütten, welches ſodenn durch den Trichter D. in den Kaſten läufft, allwo das inwendige Rad E. ſo auſſen durch die Kurbe F. hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülſen davon durch das Loch G hinweg wehet. In den unterſten Boden dieſes Loches iſt eine Oeffnung H h mit einem Unterſcheide, woſelbſt in H. das ſchwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Treſpe und das leichte Korn aber weiter in h. flieget, da endlich beydes ins beſondere durch die äuſſere Oeffnung I i. heraus genommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in ſeiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Lufft-Löcher K k. gelaſſen; der untere Boden der beyden Oeffnung H h. aber kan etwas ſchräg geleget ſeyn, daß von ſelbſt das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i. heraus lauffe; das Staub-Loch G. habe bey einigen auf dieſe Art formiret gefunden, daß es bis unter den ſchieff-liegenden Trichter D. gegangen, auſſenher aber mit einem beſondern Aufſchiebling L. verſehen geweſen, daß man dadurch den Wind, ſo den Staub heraus wehen ſoll, ſeinen Zug nach eigenen Gefallen geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines ieden Belieben und der Sache Nothdurfft häuffig oder ſparſam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter ſchräg liegende Schieber M. vermittelſt deſſen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, ſiehe **Lerche**.

Korn-Mahn, ſuche **Klapper-Roſen**.

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch **Kanck-Korn, Roggen-Mutter** oder **Todten-Kopff**, iſt ein aus der Art geſchlagenes Körnlein Roggen, welches um ein groſſes länger und dicker als die andern, auswendig ſchwartz, inwendig weiß und blaulich, eines ſüſſen und geilen Geſchmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn iſt. Dergleichen Körner wachſen in naſſen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt in groſſer Menge in den Roggen-Aehren, alſo, daß man deren offt ſechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß dieſe Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brod gekommen, allerhand Kranckheiten, giftige Fieber, Scorbut und böſe Geſchwüre verurſachen, dergleichen ſich inſonderheit vor wenig Jahren in der Landſchafft Orleans in Franckreich geäuſſert, und zu einer gründlichen Unterſuchung dieſer Miß-Gebur-

ten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719. zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots ein mehrers besagen. Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem sie unter der Zunge gehalten das Blut stillen, und wider das Aufsteigen der Mutter sehr dienlich sind, wenn die damit behaffte Person deren etliche mahl einnimmet. Nicht selten werden auch dergleichen Körner in den Gersten-Aehren gefunden, und dieselben alsdenn Gersten-Muttern genennet.

Korn-Nägelein, siehe Raden.

Korn-Rose, suche Klapper-Rose.

Korn-Schauffel, ist ein bekanntes höltzernes Instrument mit einem breiten und Muldenformig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke versehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraid-Böden umgestochen und gewendet wird.

Korn-Schreiber, siehe Haushalter.

Korn-Schütte und Korn-Speicher, suche Getraide-Boden.

Korn-Wurm, ist ein höchst schädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschüttetem Korn wächset, und solches zum grossen Nachtheil des Haus-Vaters ausfrisset und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erste, welche in Oesterreich Wippeln genennet werden, sind kleine schwartze geschnäbelte Käferlein die doch nicht fliegen können, und das Getraid aushölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die anderen heissen Maden oder Motten, und sind kleine weisse oder röthlichte Würmlein, welche die Spitzen am Korne wegfressen, und gleichsam eine Haut über die Hauffen wegspinnen. Dieses Ungeziefer wird in dem unreinen und staubigen Korn, welches nicht wohl gefeget und gesiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur ist, so erwärmet sich das Korn desto leichter, und hecket also die Würmer; zudem pfleget der Wurm selbst, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach solch Ungeziefer immer mehr und mehr über Hand nimmet. Sie entstehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüßiges Dünchwerck ist, ingleichen wo die Böden über Maltz-Häusern oder Braustätten, auch gleich über Vieh-Ställen befindlich sind, aus denen der Brodem, Rauch, und übel riechender Dampff in die Höhe steiget, das Korn erwärmet und anstecket; Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführet, und also nicht trocken genug auf die Böden gebracht, oder aber daselbst übermäßig hoch geschüttet oder gehäuffet wird. Diese schädlichen Thiere nun zu verhüten, soll man alle ersterzehlte Ursachen so zu ihrer Erzeug- und Ausbrütung einen Beytrag thun, auf die Seite schaffen, das Korn zu rechter Zeit schneiden, solches nicht zu lange in Garben stehen lassen, die Korn-Böden für der Mittags-Lufft und Sonne wohl verwahren; ehe das Getraide aufgeschüttet wird, dasselbige vorhero wohl fegen, sieben und reinigen lassen, damit die geringste Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; hiernächst soll man auch den Ort oder den Boden, dahin man das Getraide schütten will, mit guten scharffen Wein-Eßig besprengen oder bespritzen, desgleichen ein wenig obenher das Getraide; dieses aber nicht übermäßig hoch aufschütten, (die rechte Höhe möchte etwan eine halbe Elle oder richtigen Werckschuh betragen) und endlich dasselbe offt und fleißig wenden und umstechen lassen. Wenn aber die Würmer aus Verwahrlosung bereits in das Getraide gekommen, so ist das Wenden und Umschlagen desselben alsdenn mehr schädlich als nützlich, mithin also lieber zu unterlassen: Denn die Würmer halten sich nur im äussersten Theile des Getraides auf, und kommen nicht allzu weit hinein, wenn man aber das Korn wendet und umschläget, so kommt dies Ungeziefer besser hinunter, und wird dadurch der gantze Hauffen angestecket. Solchemnach ist am rathsamsten, daß man das Korn auswendig herum, so weit als der Wurm gespühret wird, gemach und sittsam mit einer Schauffel abnehme, solches auf einem Tuch, in Sommer langen Tagen, allezeit von sieben Uhr des Morgens an bis Nachmittags um fünffe, bey heitern und warmen Wetter an die Sonne bringe, wenn solches zwey oder drey Tage hinter einander geschehen, dasselbe aufs neue fege und siebe, nachgehends nochmahlen an die Sonne, und endlich also warm wiederum auf den Boden bringe, und daselbst auf einen besondern Hauffen so hoch man kan aufschütte, da denn die allenfalls darinn befindliche Würmer ersticken und sterben müssen. Nach drey oder vier Tagen mag man solchen Hauffen wieder aus einander thun, und gemeinen Gebrauch nach schütten und werffen lassen. Ein gewisses Mittel, die Korn-Würmer zu vertreiben, ist folgendes: Man nehme Knoblauch so viel man will, nachdem des Getraides viel oder wenig ist, den zerstosse man wohl in einem Mörser, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Asch, darnach thue man etliche Hand voll abgestreiffte Wermuth-Körner, sie seyn grün oder dürr, dazu, und nehme endlich noch ein gut Theil wohl zerstossener äusserer grüner Nuß-Schalen, sie mögen ebenfalls frisch oder dürre seyn. Diese drey Stücke zusammen schütte man in einen Kessel voll Wasser, lasse es eine Viertel Stunde lang sieden, hebe es wieder ab, und lasse es kalt werden, denn giesse man es in einen Zuber oder ander Gefässe, und nachdem man das Korn mit der Schauffel in Furchen geschlagen, so tauche man einen Besen darein, und indem man das Korn hin und her wendet, so besprenge mans immer ein wenig: Denn es schadet dem Getraide nichts, wenn es gleich ziemlich naß wird; man kan auch wohl die Korn-Schauffel in solches Wasser tauchen. Solche Besprengung mag die Woche drey oder viermahl, oder allezeit über den andern Tag, bis man dieses Ungeziefer ausgerottet, geschehen. Wenn nun also, besagter Massen, das Korn gewendet und besprenget worden, so grabe man einen ledigen Kessel fein tieff in die Mitte desselben, also, daß die Würmer oben hinein kriechen können, so versammlen sie sich häuffig hinein, daß man sie des Tages zwey- drey- oder viermahl, nachdem ihrer viel sind, ins Wasser oder

Feuer,

euer, oder auch vor die Hüner, wo man deren iel hat, schütten kan; denn gräbet man den esseel wieder ein, bis sie sich verlieren. Etliche ſtecken, nachdem sie mit dem gesottenen Was- er, besagter Massen verfahren, einige frische ieu-geschnittene Breter aufrecht in das Korn u stecken (doch also, daß sie nicht umfallen, und von dem angespritzten Wasser bitter werden) in denen Fasen dieser Breter kriechen sodenn die Würmer häuffig hinauf, welche man, nach- dem die Breter sachte ausgehoben worden, mit einem Kehr- oder Feder-Wisch in eine Mulde oder ander weites Gefässe kehren und hinweg tragen, die Breter aber wieder hinein stecken, und damit so lange continuiren kan, bis man keine mehr verspühret. Man muß aber inzwi- schen das Korn offt wenden oder umschlagen lassen, wenigstens des Tages einmahl, damit die Körner wieder treugen oder trucken werden; je mehr man auch das Korn rühret oder wendet, je mehr und häuffiger kriechen die Würmer her- aus: Man soll auch die Wände rings herum mit dem obbesagten bittern Wasser benetzen, damit sie nicht kriechen und setzen sie sich häuffig daran an. Nuß-Laub allein im Wasser gesotten, und die Boden öffters damit besprenget, soll genug- sam seyn, die Würmer zu vertreiben. Der Rü- ben-Saamen soll eine sonderliche Krafft haben, die Korn-Würmer zu tödten, als welchen sie we- gen seiner Fettigkeit und lieblichen Geruchs ger- ne essen, und davon sterben. Des Hopffens, gleichen des Seven- oder Sadebaums starcken Geruch können die Korn-Würmer auch nicht ertragen, darum soll man das Korn damit be- decken, und umher belegen; so lässet auch die Hollunder-Blüthe, so man in das Korn streuet, keine Würmer wachsen oder aufkommen. Knob- lauch in Lauge oder Salz-Wasser gesotten, und das Estrich oder den Boden damit besprenget, machet, daß sich die Würmer bald verlieren, weil sie diesen starcken Geruch nicht vertragen können. Folgends soll das kürtzeste, beste und bewährteste Mittel seyn, ob man gleich keine Ursache davon geben kan: Man schneidet nem- lich am Johannis-Tage frühe vor der Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gä- belein oder Zwieseln, auf die Art, wie man sie etwan zu den Wünschel-Ruthen brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauf- fens ein solches Gäbelein, und eins in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünff deralcichen Gäbe- lein stecken, so sollen die Korn-Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Kost, siehe Gesinde-Kost.

Kosten oder Proben, heisset insgemein so viel als das Essen oder Getränckc durch den Ge- schmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise genugsam ge- salzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das Ge- tränckc süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dün- ne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehme und häuffig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder pro- biren will, wieder aus dem Munde speyen. Vor- nemlich hat man sich auch dabey in Acht zu neh- men, daß man zuförderst ehe eine Sache soll ge- probet werden, nicht etwas genieſſe, so der Sa- che alsdenn einen bessern Geschmack zu wege bringe, als sie in der That hat: Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlimste auf Nüsse, Käse, scharff gewürtzte und piquante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusammen nehmen und ihn taxi- ren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wie- sen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonderlich wo nicht viel wächset, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Regen vom Gestancke ge- reiniget, ausgezogen und Erdenhafft gemacht, und schaffet so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht gerade auf die Wurtzeln geschüttet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine besondere Grube oder Sumpff zusammen brin- gen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verduffen lassen, bis er ihn hernach- mahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fi- schen in den Teichen giebt er ein niedliches Fres- sen, wenn zuweilen ein wenig davon eingegossen wird.

Koth-Blech, heisset an einem Rüst- oder Bauer-Wagen ein eisernes Blech, welches über der Nabe vom Rade an der Stemm-Leiste ange- machet ist, damit der Strassen-Koth nicht so leichte in die Schmiere kommen möge.

Koth-Lerche, siehe Lerche.

Kotsasse, suche Cossat.

Kotte, siehe Köthe.

Krabbe, suche Taschen-Krebs.

Krabben, Krawy, Garnelen, seyn eine Art Krebse, welche gantz klein und keine Scheeren, aber lauter Füsse haben. Ihr Fleisch ist der Temperament und Geschmack nach den anderen Krebsen gleich. Sie lassen sich bey dem Trun- cke wohl essen, und werden des Sommers in der Ost- und West-See in grosser Menge gefunden; also ist auch

Krabbenit eine Art Meer-Krebse, welche mit denen nur beschriebenen gantz überein kom- men, seyn ohngefehr eines kleinen Fingers lang, haben eine sehr zarte Schale, und werden in der Nord- und Ost-See gefangen.

Krähe, Kraye, ist ein Raub-Vogel, so unter das Geschlechte der Raben gezehlet wird, und zwar etwas kleiner als der eigentlich so genannte Rabe, aber seinen übrigen Eigenschafften so- wohl als seiner Farbe nach demselben ziemlich ähnlich ist. Denn die gemeinen Krahen sind gantz schwartz, also, daß sie vor Schwärtze gleis- sen, thun grossen Schaden an dem jungen und zahmen Geflügel und deren Eyern, welche sie in der Brut-Zeit gerne aussauffen. Sie gehen

auch

auch hinter den Pflug her, um in der frischen Erde die Regenwürmer und Maden zu suchen, und hinter dem Säemann, die ausgestreueten Saam-Körner aufzufressen, und sind endlich in Gesellschafft der Raben um die hohen Gerichte, ingleichen bey denen Schind-Angern und Luder-Plätzen in Menge anzutreffen. Sie fliegen, (ausser der Brut-Zeit, und wenn sie im Winter durch Hunger von einander getrieben werden) Hauffenweise und mit grossen Schaaren, und horsten auch also in Wäldern, Wiesen und Gärten, auf denen höchsten Bäumen, und bleiben zu Sommers- und Winters-Zeit bey uns, da hingegen die Nebel-Krähen welche auf dem Rücken, Bauch und Halse Aschenfarb, am Kopff, Schwantz, Flügel und Unter-Hals aber einer schier blau-gläntzenden Schwärtze sind, meistentheils nur im Winter zu uns kommen, und sich gegen den Sommer wieder davon machen. Die Krähen, welche sowohl im schwartzen Holtze als in Laub-Wäldern und auf einzelnen Bäumen ihre Nester bauen, stellen solche nicht nur iederzeit sehr hoch, sondern machen sie auch fast wie die Elstern, iedoch inwendig wärmer, und tragen mehr Federn, Wolle und Haare ein als dieselben. Sie bringen darinnen drey bis vier Junge aus; von der Brut der Nebel-Krähen aber ist hier nichts zu melden, weil sie solche nicht bey uns verrichten: Man will gewiß davor halten, daß die gemeinen schwartzen Krahen im Monat Junio nicht sauffen, welches daher leicht geglaubet werden könte, weil sie zu dieser Zeit auf denen Aeckern gantz matt beysammen zu sitzen und zu schreyen pflegen. Sie schreyen auch zu andern Zeiten, wenn das Wetter sich ändern will, oder wenn sie sonsten etwas mercken, und sind so schlaub, daß sie nicht leicht anderst, als beym Schuhu auf Krahen-Hütten mit dem Schuß an sich kommen lassen. Weil die Krähen, wie obgedacht, an der Aussaat nicht geringen Schaden verursachen, so pfleget man denen Jägern und Schützen die Krähen-Füsse so theuer, oder doch nicht viel geringer, als die Habichts-Füsse zu bezahlen, das ist, vor eine Krähe so viel, oder nicht viel weniger Schieß-Geld, als für einen Habicht, zu geben. Solch Schieß-Geld aber ist billig nur auf die Monate, da sie brüten oder zur Brut sich anschicken, einzuschrencken, und mithin alleine im Martio, April und Majo zu bezahlen, denn wo in diesen dreyen Monaten Fleiß darauf gewendet wird, sie hinweg zu schiessen, so möchte noch der Vortheil davon zu hoffen seyn, daß die im Lande seyende Krähen vermindert, und nicht so viel Junge werden könten, welche gleich sobald sie abfliegen an Baum- und Feld-Früchten auch andern den meisten Schaden thun, und verursachen, daß hernach desto mehr ihnen sich zugesellen, und die Hauffen vergrössern; da hingegen, wenn deren im Junio oder Augusto (zu welcher Zeit man sie mit grossen Schaaren auf die Brach-Aecker fallen siehet) an einem Ort alle Tage zehen geschossen würden, hat man doch aus der Erfahrung, daß nicht nur der folgende Strich die Anzahl sogleich wieder ergäntzet, sondern auch die ausgestreuete Winter-Frucht zu wegen nicht wenigern Zuspruch von solchen ungebetenen Gästen bekommen wird, als wenn zu solcher Zeit gar nicht unter sie wäre geschossen worden. Von der Blau- oder Mandel-Krähe, so auch Grün-Krähe genennet wird. Siehe Mandel-Krähe.

Krähen-Auge, ist ein Saamen-Korn einer Indianischen Frucht, welche in zweyerley Gattung auf Bäumen zu wachsen pfleget; die grosse ist wie Pommerantzen, die kleinere aber kaum wie eine Nuß, davon die erste bey uns am bekantesten. Dieser Kern ist mit einem Marck umgeben, soll im übrigen Aschenfarb, hart und bitter vom Geschmack seyn. Man nennet sie auch Orientalische Schwämme. Sie dienen den Menschen wider den Gifft, und befordern den Schlaff; allen vierfüßigen Thieren aber, so blind gebohren werden, seyn diese ein Gifft, und bringen selbige binnen 24. Stunden ums Leben.

Krähen-Fuß, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Der Garten-Krähen-Fuß von den Holländern Grevinne genannt, hat eine dünne, weisse, schlechte und zasigte Wurtzel, schmale, lange und schwartz-grüne Blätter, die mit Neben-Zincken den Hirsch-Enden oder Vogels-Klauen ähnlich versehen sind, und wie ein Stern auf der Erden liegen, zwischen solchen treibet er schmale, runde und haarige Stengel, oben mit Aehren, Blüthe und Saamen, wie am Wegerich. Dieses Kraut wird von dem Saamen erzielet, welcher fast wie der Rapunzel-Saamen, doch etwas kleiner siehet, und sich über zwey Jahr nicht hält. Man säet ihn im Frühling im wachsen des Mondes, in ein gutes und mürbes Erdreich, und will es sehr wohl begossen, auch vom Unkraut rein gehalten seyn. Man kan es ferner im Majo, und gegen Bartholomäi nochmahls säen, damit man bis in den Herbst dieses Kraut habe. Es wird gemeiniglich unter die Salat-Kräuter gebrauchet, wiewohl sich dessen die Niederländer und Frantzosen mehr als die Teutschen bedienen. Der wilde Krähen-Fuß, sonst auch zu Teutsch wild Hirschhorn, Schlangen-Gras und Schlangen-Zwang genannt, wächset auf denen Wiesen, allwo er aber nicht gerne gesehen wird, ingleichen an andern ungebauten Orten, und gleichet mit denen Blumen-Aehren, Saamen und Wurtzel der Grevinne, oder dem Garten-Krähen-Fuß; den Nahmen Schlangen-Zwang führet es deswegen, weil es wider die gifftigen Bisse der Schlangen sehr gelobet wird, damit unterschiedlichen Menschen, so von diesem Ungeziefer verletzet worden, und ein halb Loth der Wurtzel gestossen, in weissen Wein eingenommen haben, geschwinde Hülffe widerfahren seyn solle, test. Matthiol.

Krähen-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen man auf die Krähen lauren und sie wegschiessen kan, ohne von ihnen gesehen zu werden. Wo auf dem Lande, ohnweit eines Dorffes, auf dem Felde ein flacher Berg oder Hügel Tab. V. Fig. 3. a b c ist, über welchen die Krähen meistens ihren Flug und Zug von den Feldern nach dem Dorff oder Wald haben, daselbst wird eine tieffe Grube oben auf der Höhe oder Fläche in die Erde gegraben, und darein von geschrotenem Holtz eine vier- sechs- oder acht-eckigte Cammer, ohngefähr

vier Ellen in Lichten tieff, und in beliebiger Weite gemacht. Wenn eine Seite von der achteckigten Cammer drittehalb bis drey Ellen, oder, wenn mans geraumiger haben will, viertehalb Ellen, von der sechs-eckigten viertehalb bis vier Ellen, und von der viereckigten, fünff, sechs, oder höchstens sieben Ellen lang ist, so bekommt man Weitschafft und Platz genug. An einer Seite wird der Eingang b mit einer Thüre, an eine iegliche übrige Seite aber ein Schieß-Loch, d inwendig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausgeschalet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein iedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gestecket, auf welche, der Ober-Fläche des Hügels c gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey streichen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sitzen sehen, so fliegen sie häuffig herzu, denselbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schiessen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken, sowohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um seine Commodität zu gebrauchen, versehen seyn.

Krapfflein oder **Krapffgen**, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Ofen gebacken werden.

Krätze, siehe Räude.

Krätze-Garten, suche Küchen-Garten.

Kräuter-Bier, heißt dasjenige Getränckе, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Wasser, Hopffen und Maltz gekocht, nach diesen aber durch einen Zusatz von gewissen Blumen, Blättern oder Wurtzeln, dergleichen Wermuth, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzungen, Poley, Roßmarien, Salbey, Wachholder-Beer u. s. f. gleichsam zu einer Artzney zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenselben vielmahlen seinen besondern Namen erhält; also giebt es Roßmarien-Wermuth-Bier u. s. f. Es wird dergleichen auf verschiedene Art zubereitet: Etliche giessen an die Kräuter neue unvergorte oder unvergohrne Würtze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einsieden, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, legen sie erst von dem ordentlichen guten Bier, an das gesottene Kräuter-Bier zu füllen, und solches noch eine weile sieden zu lassen. Andere giessen gleich die heisse Würtze vom Kessel oder aus der Brau-Pfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen bis die Würtze oder das Bier den Safft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie sonst; lassen es folgends mit einander abjähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter samt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die dürren Kräuter, immaßen die grünen oder frischen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch gantz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gähr-Bottich darauf, und lassen es folgends etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht ungeschmack werden noch faulen, so lassen sie auch solche im Biere liegen, füllen aber das Bier iederzeit wieder zu, so offt sie davon abgezapffet haben; iedoch, wenn man merckt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern gantz an sich gezogen, mag man solche wohl heraus thun. Zu dem Ende am besten, wenn die gehackte und zerschnittene Kräuter in saubere leinene Säcklein gethan, und also eingehänget werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuter-Bier füllet, wohl verspünten, damit dieses nicht ausrauche und den Geschmack verliere. Man kan auch diese Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein stossen und hacken, in einem Glas des besten Branteweins, oder des allerbesten und stärckesten Weins einbeitzen, etliche Tage, bis der Wein oder Brantewein die Krafft von den Kräutern an sich gesogen, also stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausdrucken oder auspressen, und diesen Safft in einem wohlvermachten Glas verwahren. Dieses Saffts kan man etliche Tropffen oder einen Löffel voll, sowohl ins Bier als Wein thun und durch einander rühren, so hat man einen guten Kräuter-Trunck. Etliche pflegen auch den Wermuth im Brach-Monat, wenn er erstarckt, zu stossen, auszupressen, und den Safft in einem Glas an der Sonnen so lange zu distilliren, bis sich die groben dicken Feces an den Boden gesetzet, und der lautere Safft oben auf gantz klar stehet, denn seihen sie denselben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen sich dessen, wie vorgedacht. Auf diese Weise kan man ausser Eingangs erwehnten, von Salbey, Wachholder-Beeren, Melissen, Isop, Roßmarin, Lorbeeren, Ochsen-Zungen, Anaentrost, Attich, Hollunder-Blüthe, Juden-Kirschen, Fenchel, Aniß, Beyfuß, Lavendel, Spicanarden, Hirsch-Zungen, Borragen, und dergleichen sich ein Kräuter-Bier nach Belieben machen. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammlen, ist, wenn sie in der besten Blüthe sind, und müssen solche an einem lufftigen und schattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man sie gebrauchen will, vor dem Staub bewahret werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug sind, bekommt das Getränckе einen grollichten Geschmack, faulen Ansatz und

schimmlet desto eher. Wer von dergleichen zugerichteten Bieren mehrere Nachricht verlanget, kan D. Heinr. Knaurens Büchlein von gekräuterten und gewürtzten Bieren nachschlagen, oder Coleri Oeconomiam Lib. II. c. V dissfalls nachlesen.

Kräuter-Brod, ist ein aus rockenem Teig und allerhand gesunden und guten Kräutern und Specereyen gebackenes Brod, welches als ein Præservativ vor das Rindvieh, dasselbe gesund zu erhalten, ingleichen, wenn Unfall und andere anfällige Kranckheiten unter demselben graßiren, gebrauchet wird. Man nimmt darzu Haselwurtz, oder, wie es auch sonst genennet wird, Weyrauch-Kraut, Ehrenpreiß, Lungen-Kraut, Weinrauten, Widertodt, Creutzwurtzel, gestossenen Schwefel und eine Hand voll Saltz; die Kräuter muß man zuvor dörren, und nebst dem Schwefel pulverisiren, folgends mit dem Saltz vermischen, zu iedem Laib Brod eine Hand voll dieses Pulvers einmengen, und, wenn es gebacken, dem Viehe, frühe morgens, ehe es aus dem Stalle gehet, ein Schnittlein davon zu fressen geben. Andere machen das Brod auf folgende Weise: Sie nehmen Salbey, Wein-Kraut, Abroten oder Stabwurtz, Wermuth, Calmus, Lungen-Kraut, Isop, Knoblauch, Zwiebel, Wachholder-Beer, Liebstöckel, Alant, Enzian, eines so viel als des andern, grün oder dürr, und thun nach Gedunckten darunter Myrrhen, Weyrauch, Teuffelsdreck, Campher, wilden Saffran, Lorbeer-Staub, Bibergeil und Schwefel. Die Kräuter hackt man, das andere stösset man alles klein, knetet es unter einen rockenen Teig, nachdem viel Vieh ist, macht Laibe daraus, backet es wie ander Brod, und giebt iedem Stücke Rindvieh nüchtern ein Stücklein davon, nur einmahl in der Wochen; ist aber der Umfall schon unter dem Vieh, so giebt man ihnen wöchentlich zwey oder dreymahl davon.

Kräuter-Früchte seyn vornemlich folgende: Artischocken, Citrullen, Erdbeeren, Gurcken, Kürbisse, Melonen, Wasser-Nüsse, Weintrauben u. s. f.

Kräuter-Säcklein, nennet man dasjenige kleine aus dünner Leinwand bestehende und mit mancherley heilsamen Kräutern ausgenehete Küßlein, welches man bey Geschwulsten oder Reissen in den Gliedern warm über zu legen, oder den schmertzhafften Ort damit zu streichen pfleget.

Kräuter-Salat, ist ein aus allerley heilsamen Artzney-Kräutern, Blumen und Küchen-Kräutern zubereiteter, und gemeiniglich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu pfleget man zu nehmen: Kleinen Baldrian, Basilien, Bertram, Borragen-Blätter und Blumen, Brunnkresse, Cardonen, Dosten oder Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum hortensem, Erdrauch, Fenchel, Frauen-Müntze, Freysamkraut oder Stieffmütterlein, Garten-Kresse, Geiß-Raute, Ginster- oder Kühnschroten-Blüthe, Grevinne oder Krähen-Fuß, Kerbel-Kraut, Römischen Kohl, Krausemüntze, Blumen von der Indianischen Kresse, Löffel-Kraut, Majeran, Margarethen-Blümlein oder Maßlieben, Melissen, Mertz-Violen, Ochsen-Zungen, Petersilien, Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, Portulac, Qvendel oder wie er theils Orten genennet wird, Feld-Kümmel, Ringel-Blumen, junge gelbe Rittersporen, Röhrikraut-Blätter, Roßmarin, den Winter-Aufschlag von weissen Rüben, Rüben-Kerbel, Rübsen-Blätter, weil sie noch jung sind, Salbey, Saturen, Sauer-Ampfer, Sauer-Klee, Schlüssel-Blumen, Schnittlauch, Blätter von Selerie, Wein-Raute, Wermuth ꝛc.

Kräuter-Suppe, heisset man diejenige, darinnen man insbesondere z. E. kleingehackte Petersilie, oder Spinat, oder Sauerampfer u. s. f. mit abzukochen, in Gebrauch hat; oder aber es thun einige nach eigenen Gefallen so viele Kräuter hinein, als sich darzu schicken und auch zu der Zeit zu haben seyn. Dergleichen Kerbel-Kraut, Petersilie, Spinat, Sauerampfer, Garten-Kresse, Borragen, Melisse, Löffel-Kraut u. a. m. Diese werden zuforderst sauber gelesen, gewaschen, klein geschnitten, und mit etwas Butter ein wenig übern Feuer paßiret, daß sie den rohen Geschmack verliehren, alsdenn wird gute Fleisch-Brühe darauf gegossen, daß es wohl mit einander koche. Hierauf qvirlt man ohngefehr vier Eyer-Dottern und ein halb Pfund Schmeltz-Butter fein durch einander, würtzet dieses mit Muscaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blutreinigung genennet, welche einige meistentheils im Früh-Jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesen Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreiß u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von einzelnen Kräutern und Wurtzeln angestellet; von der letztern Sorte sind die bekanntesten: Der Wermuth-Wein, der Alant-Wein, der Cardobenedicten-Wein, der Roßmarien-Wein, der Salbey-Wein, der Löffel-Kraut-Wein ꝛc. und der in Nürnberg so genannte A. R. S, oder Lateinische Kunst-Wein, welcher aus Alant-Roßmarin- und Salbey zusammen gesetzet ist. Der Wermuth-Wein, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermuth muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermuth am kräfftigsten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis in den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimerigtes Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geseihetes Most; zu den Wermuth wirfft man eine Multe voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, so läst mans verjähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermuth-Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärcksten Wermuth, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen

in

in ein Säcklein, und hängt es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läßt man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl angezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermuth oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most das dritte Theil ein, schäumt es im Sieden fleissig ab, läßt es also über Nacht stehen, und des Morgens durch einen reinen Sack oder enges Sieb lauffen, thut den Wein in ein Fäßlein, und gießt zwey oder dreymahl so viel Most dazu. Andere machen die Wermuth und andere Kräuter-Weine, auf nachstehende Weise: Sie thun frischen oder dörren Wermuth in ein Säcklein, giessen den Wein warm oder kalt dadurch, so lang bis er den Geschmack an sich nimmt, darnach thun sie Zucker hinein, so viel von nöthen ist, oder sie hängen das gedörrte Kraut in einem langen schmalen Säcklein in den Most, bis er den Geschmack an sich zeucht. Wenn man unter alle dergleichen im Herbst angestellte Kräuter-Weine eine Mulde voll gantzer oder abgebeerter guter Weintrauben vermenget, das Fäßlein verspündet, (doch daß ein mit einem höltzernen Zäpfflein nicht allzu fest zugestecktes Dampff-Löchlein darinnen sey) und läßt den Most in sich selber gähren, so wird er lieblicher und besser; Man mag ihm auch mit allerhand guten Gewürtz einen edlern Geschmack zu wege bringen. Oder: Wer guten Wein nimmt, und ein wenig Wermuth-Essentz oder Wermuth-Safft darzu giesst, der kan den Wermuth-Wein sich Kannenweise hurtig und gut machen. Den Wermuth-Safft macht man also: Wermuth, Cardobenedicten, Tausendgülden Kraut, dürr, iedes eine gute Hand voll, zwey Loth frische Alant-Wurtzeln, eine gantze Pomerantze, alles klein zerschnitten, und in ein weites Glas oder glasirten Krug gethan, und eine Kanne Brantewein daran gegossen, wohl vermacht, und vier Wochen im Keller stehen lassen, darnach durch ein sauberes Tuch gesiegen und aufbehalten, bleibt übers Jahr gut. Wenn man aber den Wermuth-Safft gar lieblich zum Wein vermischet haben will, muß man die dürren Wermuth-Knöpfflein in ein Glas thun, daß es halb voll davon wird, hernach mit Spanischen Wein anfüllen, und also im Keller stehen lassen. Mit dem Alant-Wein gehet man also um: Die grüne Alant-Wurtzel bricht man ab, schneidet sie, wenn sie vorher wohl abgewaschen worden, in Scheiben. Diese werden an einem gedoppelten Zwirn-Faden gefaßt, in die Lufft gehängt, und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbst nimmt man hernach zu einem Eimer Wein ein Pfund von diesem gedörrten Alant, wäscht ihn wieder sauber, damit aller Staub und Unrath von ihm komme, wirfft ihn in einen Kessel, und giesset zu iedem Pfund Alant vier Maas reinen Kelter-Most. Der Kessel selbst wird zugedeckt: Wenn es wohl siedet, schaumt man fleißig ab. Findet man, daß sich die Wurtzel mit den Fingern zertrucken läßt, so wird sie aus dem gesottenen Most heraus genommen, in einem Mörsel zerstossen, durch ein Tuch getrieben, und wieder in den vorigen gekochten Most geworffen; mit demselben nochmahls gesotten, bis die Helffte oder wenigstens ein Drittheil von dem Moste eingekocht ist. Ferner giesset man es in verglasirte Töpffe, setzet es in den Keller, läßet es kühl werden, giesset es in ein Faß mit Most, und läßet es gähren. Woferne aber der Most nach verflossener Woche keine Lust zu gähren bezeugte, machet man ein Kohl-Feuer dahin, so wird er bald anfangen, hat er nun vergährt, soll man ihn versuchen, ob er nicht etwan vom Alant noch zu bitter sey. Wäre dieses, so muß man mehr Most abkochen, und wohl verschaumen, auch denselben kühlen lassen, und den Alant-Wein mit auffüllen. Über dieses werden Zimmet und Negelein, von iedem ein Loth zerquetschet, doch iedes absonderlich in ein weisses Tüchlein gethan, und auf ein iedes ein Nössel oder Seidlein Most oder Wein gegossen. Dieses läßet man kochen und wieder abkühlen; endlich giesset mans in den Alant-Wein, und hänget die zwey Säcklein mit dem Gewürtze, wie auch noch ein Loth Galgant darzu in das Faß, spündet es zu, und läßet es also etliche Tage liegen, ehe man es anzapfft. Wer es kürtzer und ohne so viel Mühe haben will, der schneide nur die Wurtzel, und hänge sie in den Most, damit er vergähre und klar werde; das heisset auch Alant-Wein, aber der vorher beschriebene ist doch besser. Der Cardobenedicten Wein, erfordert keinen andern Proceß, als der Wermuth-Wein, ausgenommen, daß wenn er gut seyn soll, Tausendgülden-Kraut, Wermuth, und weisser Andorn, iedes eine Hand voll darzu genommen wird. Stein und Sod zu vertreiben, ist dieses ein trefflich guter Wein. Roßmarin-Wein zu machen, darff man nur Roßmarien nehmen, so viel als man will, denselben in ein Fäßlein thun, und solches, wenn es mit Most zugefüllet, in den Keller legen; noch besser wird er werden, wenn man nebst dem Roßmarien, noch ein paar Hand voll von dessen Blüthe oder Blumen, desgleichen so viel Salbey-Blüthe und Borragen-Blumen hinein wirfft. Der Salbey-Wein, wird kurtz und gut also gemacht, daß man nur die Salbey reibet, und in einem Säcklein in den Wein hänget. Wer ihn weitläufftiger mit Gewürtz und Spänen haben will, kan sich der bey dem Alant- und Wermuth-Wein beschriebenen Art bedienen. Der Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art zubereitet; erstlich, daß er nicht vergiere, muß man ein wohl abgebundenes Fäßlein, mit ausgelesenen saubern Blättern dieses Krauts bis an die Helffte, und denn vollends mit erst von der Preß lauffenden ersten Most anfüllen, und wohl verspünden; dieser Wein wird in kurtzer

Zeit, wenn man recht damit umgehet, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast einem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, ohne daß derselbe dem Munde zuwider falle, von sich geben. Will man ihn aber haben, daß er vergiere, muß man in ein Fäßlein, darinnen Most zu veraieren angefänget, weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser wird zwar nicht so wohlgeschmack, als der erste, aber wider die Scharbockische Kranckheiten sehr kräfftig seyn. Ein sehr guter von allerley Kräutern zusammen gesetzter Wein ist folgender: Man nimmt Wermuth-Blätter, Majoran, Melissen, iedes eine Hand voll, Cardobenedicten, Roßmarien, Salbey, Lavendel, Alant-Wurtzel, klein zerschnitten, iedes eine Hand voll, wohlzeitiger zerstossener Wachholder-Beere fünff gute Hand voll, frische Lorbeer ein Viertel Pfund, frische Wein-Stauden-Blätter drey Hand voll, Veil-Wurtzen klein geschnitten vier Loth, diese Stücke alle lässet man in einem zwey-Eymer Fäßlein verschlagen, giesset alsdenn einen Krug voll gesottenen Most darauf, darinnen vier Hand voll geschnittene Steinbrech-Wurtzeln gesotten, und verschlägt das Faß einen Tag lang, des andern Tages füllet man das Fäßlein zu mit frischen Most, und läst es vergähren; Wenn er sich nun geläutert hat, so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein, als Zittwer, Calmus, Bibinell, Angelica, Jngwer, Muscaten-Blüth und Zimmet-Rinden, iedes zwey Loth, Galgant drey Loth, ungeriebenen Saffran den vierten Theil eines Qventleins, Campher ein halb Qventlein, schneidet oder stösset alles, hängts in Wein, verspündet das Fäßlein etliche Tage, doch, daß es durch das Dampff-Zäpfflein Lufft habe; hernach kan man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunck davon thun. Dieser Wein dienet für böse Lufft, stärcket das Hirn, Hertz, Magen, Lunge, Leber und Miltz, treibet den Sand aus den Nieren und Blasen, reiniget das Geblüt in den Adern, auch zwischen Haut und Fleische. Auf ersterwehnte Art, wird auch ein guter puraierender Kräuter-Wein aus Cardobenedicten, Wachholder-Beern, Blumen von kleinen Tausendgülden-Kraut, Entzian-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Pomerantzen-Schalen, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurtzel, Rosen, Schlehen, weissen Andorn, Melissen, Basilien, Majoran, Qvendel, Thymian, Saturey, Jsop, Salbey, Roßmarien, Würtz-Nägelein, Zimmet, und denen Gipffeln des Wermuths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein vor viel Kranckheiten, wie solcher von einem berühmten Churfürstlichen Leib-Medico verordnet worden, ist dieser: Nimm Cardobenedicten, Hirsch-Zungen, Salbey, iedes eine Hand voll, Miltzfaren oder Miltz-Kraut, Jsop, Roßmarien, Bibinelle, weisse Andorn, Knoblauch, Eisen-Kraut oder Eisenbart, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Melissen, iedes zwey Hand voll, Betonien, Dosten oder Wolgemuth, iedes eine Hand voll, geschabt Sassafraß-Holtz, zwey Loth, Poeonien-Wurtzel drey Loth, Mechoacannæ oder weisse Rhabarbar zwey Loth, gemeinen Wermuth nach Belieben, darnach man nemlich den Tranck bitter haben will. Diese Species thue in ein neu zugerichtetes zwey-Eimeriges Faßlein, mit gutem Firnen- oder Ablaß-Wein angefüllet; da es aber Herbst-Zeit ist, fülle es mit gutem neuen Wein und lasse ihn darüber gähren. Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck, desgleichen zum Morgen-Essen zwey oder drey Trücke. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser- und Gelb-Sucht, vor den Stein auch zuforderst vor die böse neblichte vergiftete Lufft, machet einen guten Athem und wohldäuenden Magen, desgleichen einen Lust zu dem Essen, ist auch der Leber und dem Miltze sehr dienlich. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zweyen ersten Frauen-Tagen sammlet, sind sie um so viel kräfftiger, stärcker und besser. Den guten Zimmer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Reinfall oder andern edlen süssen Trauben, gleich von der Presse, so viel man will, setzt ihn in eine Wanne frisches Wasser, daß sich das Läger oder die Hefen am Boden setze, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde; hernach läßt man ihn über Nacht in Keller stehen, und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB. hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder andern Geschirr zum Nachfüllen behalten: Denn, wenn man bald daraus trincket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weynachten am besten zu trincken; je tiefer er im Winter hinein lieget, je besser wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäschtet, und bis auf Weynachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patritius, Herr G. P. Harsdörffer in seinen Deliciis Mathemat. & Physic. tom. 3. quæst. 28. folgende Anweisung: Man nimmt drey Maas oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maas, solche gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lässet es vierzehen Tage stehen, darnach distilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter-Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Roßmarin, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Brantewein darüber giessen, und es über Nacht stehen lassen, hernach

Stößt man aber die gantze Wurtzel zu Pulver, wird daraus die sogenannte rechte Färber-Röthe, welche zwar einige auch Krapp nennen, aber weit nicht so gut als der erste ist. Das Gewächse, aus dessen Wurtzel der Krapp bereitet wird, wird in Teutschland um Speyer und Straßburg, auch in Schlesien um Breßlau gebauet, doch wird diesen allen der in Flandern und Seeland wachsende an Güte vorgezogen. Man gebrauchet den Krapp in der Artzney, am meisten aber zum Färben: er giebt eigentlich für sich allein im Wasser gesotten eine dunckelrothe Farbe, wenn man aber das Gefärbte in Augen tauchet, oder Fernambue dazu thut, so wird es schön roth.

Krause-Münze, siehe Münze.

Krauser Kohl, suche Kohl.

Krauser Lactucke oder krauser Salat, siehe Lactucke.

Kraut, ist unter allen Pflantzen oder Gewächsen die schwächste Gattung, so mit keinem holtzigen Stengel oder Stamm versehen ist. Unter diesem Wort wird offt die gantze Pflantze mit Blumen oder Blüthen, Blättern und Wurtzeln, offt aber zum Unterschied der Wurtzel nur dasjenige Theil, so über der Erden zu sehen ist, auch offt nur die blossen Blätter verstanden. Man kan die Kräuter überhaupt eintheilen in wilde, die ohne menschliche Wartung und Pflege von sich selbst aus der Erde hervor kommen, und in einheimische oder Garten-Kräuter, die mit Fleiß durch den Saamen, durch Zertheilung der Wurtzeln, oder in andere Wege müssen gezeuget werden. Beyde diese Sorten werden ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet in Küchen-Kräuter, die dem Menschen zur Nahrung und Speise dienen, und in Küchen gebrauchet werden, als da seynd: Kohl, Lactucke, Petersilie, Spinat, Körbel, Zwiebeln, Meerrettich und dergleichen, in Heil-Kräuter, das ist, in solche Kräuter, die zur Artzney dienlich seyn, als Agley, Cardobenedicten, Wermuth, Liber-Kraut und dergleichen, und in Blumen-Kräuter, die nur zur Zier und Lust dienen, dergleichen alle Blumen seyn. Die mehresten wilden, sowohl als Garten-Kräuter, was nemlich von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauren, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter-Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in ieglichem Monat zu thun, wenn sie zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirthschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopff-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man vierzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben ausräuffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch als ers am Pfahl haben mag, fein hefftе oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Kern-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprosse mit weg zu schaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürden weise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, und den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut-Eisen oder Scharp-Eisen, ist eine lange hölzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas qver über durchschnitten, und mit einem scharff-geschliffenen und gantz schräg liegenden Eisen qver über versehen, worauf das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein Salat-Eisen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie solcher zum Kraut einlegen gebrauchet wird, ist um ein merckliches gröſſer, hat auch gemeiniglich zwey bis drey Eisen, und an den langen Seiten zwey mit Falltzen ausgestossene Leisten, in welchen ein viereckigter Kasten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen scharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken und die Strünck heraus geschnitten, der Kasten voll Kraut geleget, mit der Hand eingedruckt, und also auf denen Eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte Kraut zwischen denen Eisen durch und in das untergesetzte Faß fallen.

Kraut-Garten, siehe Küchen-Garten.

Kraut-Hacke, ist ein hauswirthliches Werckzeug, die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzuluckern, und um die Pflantzen zu häuffeln. Die Gestalt derselben ist nach denen Orten und Gegenden unterschieden. An manchen Orten

sind sie fornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, fast auf eben solche Art, wie ein Huf-Eisen; Tab. V. Fig. 4. an andern aber lauffen sie fornen zugespitzt zu, wie eine Mäurer-Kelle, Fig. 5. beyde aber kommen darinnen überein, daß sie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer holtzerner Stiel eingemachet ist, worbey man die Hacke anfassen und mit regieren kan.

Kraut hacken, ist eine Feld-Arbeit, welche bey dem Tabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflantzen auf dem Kraut-Acker gestecket worden und beklieben, muß man etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem sie gesetzet sind, und da etwan ein Regen eingefallen ist, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strücken der Pflantzen lösen, und die fein hoch, und fast bis an die untersten Blätlein mit Erde umschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto besser einwurtzeln könne, und nicht so lange Stiele gewinne, auch besser in die Häupter wachse; und dieses heisset das Kraut hacken, welches man, wenn es vonnöthen ist, in vierzehen Tagen oder drey Wochen nochmahlen zu wiederholen pfleget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl dreymahl nach und nach zu behacken: Nemlich erstlich, wenn es recht beklieben, innerhalb zehen oder zwölff Tagen, lüfften sie nur das Erdreich, damit es lucker werde; vors andere wiederholen sie solches in zehen oder zwölff Tagen abermahl, doch etwas besser. Und denn vors dritte, wenn es den Acker fast decken will, so behacken sie es recht, machen Hauffen um die Stäudlein, und lassen es denn dabey verbleiben. Es muß aber diese Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Bescheid, also daß man die Stäudlein nicht loßhacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es nicht sonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Hahn, siehe Garten-Hun.

Kraut-Stampffe, ist ein rund gebogenes, unten herum scharffes Eisen, mit einem langen Stiel versehen, womit das Kraut in einem darzu ausgehauenen reinen Troge klein gestampffet wird. Tab. V. Fig. 6.

Kraut stecken, siehe Pflantzen.

Kraut-Stickel oder auch Pflantzer, ist ein von harten Holtze verfertigtes, an dem einen Ende zugespitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von selbst gewachsenen Haacken versehenes Werckzeug, womit bey Versetzung der Kraut-Pflantzen die Löcher darzu in die Erde gemachet werden. Siehet aus wie ein Winckel-Haacken, und kommet das lange Stücke in die Erde, indem man auf das kurtze Neben-Ende mit der Hand drücket. Siehe Tab. V. Fig. 7.

Krautstrich, siehet aus als wie ein grosser Erndte-Rechen, oder sogenannter Nach-Harcken, sowohl was den Balcken, als was den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander stehende breite und unten etwas kolbigt zugespitzte Zincken, womit die Kraut-Pflantzerinnen in Feld auf denen Kraut-Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflantzen darnach stecken zu können. Tab. V. Fig. 8.

Kraut-Strücke heissen die dicken Stiele am Kraute, welche man, so bald das Kraut abgehacket und vom Acker hinweg geschaffet worden, ebenfalls ausreissen, und nicht stehen lassen solle, weil sie den Acker sehr sauer machen. In Holtzarmen Ländern wissen sich die Bauern dieser Strücke sehr wohl zu bedienen, indem sie solche, wenn sie aus dem Acker gerissen worden, nach Haus schaffen, an der Sonne und in der Lufft trocken werden lassen, und sodenn ihre Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, Kraut-Land. heisset derjenige Acker, worauf Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Flachs, Hanff ꝛc. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zum Kraut-Lande genommen, und das folgende Jahr Gerste darein gesäet; an manchen aber haben die Bauren besondere Kraut-Stücken, welche Trifft- und Hut-frey sind, auch zuweilen Kraut-Gärten genennet werden.

Kraut-Stücke, siehe *Parterre*.

Kraut-Wurm, suche Raupe.

Krebs, ist ein Wasser-Geschöpffe, so unter die Pisces testaceos oder unter die Schalen-Fische gehöret. Denn er ist gleichsam geharnischt mit einer harten schwartzen oder blaulichten Schale, hat einen rundlichten Leib, spitzigen Kopff, und einen dicken aus fünff Gliedern zusammen gesetzten Schwantz, welchen er unter und an sich ziehen und wieder von sich strecken kan; mit diesen hilfft er sich im vor- und rückwarts gehen fort, und im Schwimmen bedienet er sich dessen als eines Ruders; an seinem Unter-Leib hat er sechs Scheeren und vier Füsse, nemlich zwey grosse Scheeren fornen, und hinter denenselben noch vier kleine, so, ausser an denen Spitzen, mehr die Gestalt der Füsse haben, hinter diesen aber noch vier Füsse. Das Männlein ist von dem Weiblein leicht zu unterscheiden: Denn jenes hat unter dem Schwantz, zunächst wo derselbe an den Leib stösset zwey Bärtlein, so die partes genitales desselben sind; das Weiblein aber hat nicht nur daselbst ein plattes Hertz-formiges Schildlein, sondern auch einen breitern und plattern Schwantz, damit sie ihre Brut darunter desto besser verbergen können. Diese bestehet aus kleinen Eyern, welche sie erstlich innerlich tragen, hernachmahls aber im Frühling, da sich dieselben ausserhalb Leibes begeben, unter den Schwäntzen haben. Zu solcher Zeit dörffen an vielen Orten keine dergleichen Eyer-Krebse gefangen, sondern müssen alle wieder ins Wasser geworffen werden, welches Verbot aber zuweilen schlecht in Acht genommen wird, wiewohl ein verständiger Fischer, der die Krebs-Wasser nicht gepachtet, sondern seine ordentliche Bestallung und ehrlichen Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die Hegung der Eyer-Krebse um diese Zeit, von selbsten bedacht seyn wird. So findet man auch in vielen Fisch-Ordnungen ein gewisses Maas, wie groß die allerkleinsten Krebse, wenn man sie zu Marckt tragen darff, seyn sollen, welche aber unter diesen Maas, sollen zu fernerem Wachsthum von rechtswegen wiederum in die Krebs-Wasser geworffen werden. Der Krebs hat seinen Magen am Kopffe, nahe bey denen Augen liegen, und in demselben

drey

rey scharffe, breite, und auf einander, wie im Triangel gehende, fornen aus schwärtzlicht- und eingefeilte Zähne, damit er seine Speise desto richter zermalmen kan. Weil dieser Magen ährlich wenn er mautet, mietet oder sich mauset (wie solches verschiedentlich genennet wird) erachet, und verzehret wird, so wächset alsenn ein neuer, und zugleich zu beyden Seiten esselben, zwey runde, oben erhaben, unten platte und etwas ausgehölte Steinlein, welche entweder bey dem Abwerffen der alten Schale mit bfallen, und blaulich sind, oder aber aus den esottenen Krebsen gesammlet werden, und eiß aussehen. Der Krebs gehöret mit unter e Raub-Fische, indem er nicht nur Fische, Frösche und Schnecken frisset, sondern auch das Aas nd alle todten Cörper, die er im Wasser findet, ngreiffet, ausser diesen aber sich auch von Gras nd Kräutern nähret; viele halten dafür, daß r zu Nachts aus den Bächen und Krebs-Wasrn austrete, und in dem Gras und am Ufer ine Weide suchend, auch Grillen, Heuschreen und dergleichen fresse. Er lebet in und usser dem Wasser, in Meere, Flüssen und Bächen, wiewohl sie auch in Seen und Teichen, ahin sie gesetzet worden, gefunden werden. Dannenhero zehlet man dreyerley Arten der rebse, als Meer-Krebse, dergleichen die Krabben, Garnelen, Taschen-Krebse u. s. f. Fluß- oder Bach-Krebse, und den See- oder Teich-Krebse. Unter allen haben die Fluß- und Bach-Krebse den Vorzug, welche wieder in rth-schäligte und Stein-Krebse unterschieden erden. Jene bekommen durchs Sieden eine höne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, die: aber sehen, wenn sie gesotten, weiß- oder leich-roth. In der Dümer nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen rebse gefangen werden, welche von Natur und hn gesotten roth aussehen, und daselbst bisweien zur Kurtzweil unter die gesottenen vermichet werden, wie davon D. Johann Jacob Vagner in seiner Helvetia curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit em Mond ab- und zunehmen, und sonderlich u der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat ein R. hat, nemlich im Majo, Junio, Julio nd Augusto, wiewohl sie in der Weitzen-Blühe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter enen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch er Reussen und Körbe dazu, worein man einen Koder von geschundenen Fröschen, oder in Honig gerösteten Fisch-Gedärme, oder gebratenen Schopsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grund liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in feiner Anzahl gefangen. Sie werden auch, absonderlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an iedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stecken ab, und bindet einen ieden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also, daß wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erden gestossen worden. Wenn diese Garn alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese ködert man die hintern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, so welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieses vermercket, so kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketschergen darunter haltend, den Krebs an die Lufft bringen, welcher aber indem er seine Retirade wieder ins Wasser nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch bessere und bequemere Invention sind die Krebs-Ketschergen, worinnen sich die Krebse selber fangen; an solchen ist das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen kleinen Reiff angebunden, daß es unter sich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünff Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugespitzet ist, damit man ihn auf dem Grund der Bäche und Teiche in die Erde stossen könne; das Ketschergen aber ist etwan drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abstehend an demselben feste gemacht. Die geschundene hinter Viertel von Froschen werden dem Reiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieser hierauf ins Wasser, wo man Krebse vermuthet, eingestecket. Was nun vor Krebse an dem Köder anbeissen, die bekommt man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketschergen, als aus welchem sie nicht entwischen können, dergestalt, daß man öffters auf einmahl in einem solchen Ketschergen sechs, acht und mehr Krebse fänget. Des Nachts, sonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebse in den Land Seen und Flüssen sehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, so siehet man die Krebse stehen, und kan sie mit der Hand ergreiffen, welche Art zu krebsen das Krebs-Leuchten

Strafe, aber, so sie nicht aus einem Gnade- [illegible] [illegible] [illegible]
thum Gottes gänzlich vergessen wären, auch [illegible] [illegible] [illegible]
ein Zeichen seiner Gnade. Wenn man Kinder [illegible] [illegible] [illegible]
bedenke, die eine Gnade verstehen will, muß [illegible] [illegible] [illegible]
man zu der Zeit, da sie [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[

Kreuz und den Schächern und Gehenden, so wie einem Kreuz mit Christo Kreuz, den Schächern und schändlichen Tod vergleichen, und sich dadurch zu einer Nachfolge Christi, und zu der Bereitschaft, mit ihm Schmach und Verfolgung zu leiden, ermuntern. Aber das ist nun bald Christ oder ein rechter Christ, der sich nicht schämet, das Kreuz Christi zu tragen, und es sollte doch einer bey der Kirche sein, der sich nicht schämete, und dasür sie ein gutes Zeichen hielte, wenn sie nicht mehr Zucht hätte, als wollte einer Schande darüber haben. Darum Christus auch sagt: Wer sich mein schämet vor den Leuten, des will ich mich auch schämen vor meinem Vater. Darum sollen auch die Christen sich nicht schämen, daß sie Christi Kreuz tragen, und sich nicht ärgern an dem Haufen, der sich nicht schämet, sondern sich halten an Christum, der sich nicht schämet, sondern sich seiner Schande rühmet, und sich nicht ärgern, daß sie nicht mit Ehren und Freuden, sondern mit Schande und Verfolgung zu ihm kommen. Denn es ist ja nicht anders, wer Christum will haben, der muß ihn haben, wie er ist, und wie er ihn uns gibt, und nicht wie wir ihn gern hätten. Darum ist es auch eine feine Lehre, daß Christus spricht: Wer mir will nachfolgen, der verleugne sich selbst, nehme sein Kreuz auf sich, und folge mir nach. Da sehen wir, daß Christus nicht will, daß wir sollen Christum nach unserm Kopf machen, und nach unserm Gefallen, wie Schande, Leiden, Kreuz und Verfolgung uns ja so gar sehr zuwider sind, und widersetzen sich ihm auch Natur und Vernunft, so will doch Christus, daß wir sie leiden sollen, und wo wir sie nicht leiden, da sind wir nicht Christen, sondern haben auch nur den Namen

einen gemalten Namen. Man muß sie haben in Lehre, wollen sie nicht in der That haben in Leben, welches letztere ist ein viel edler Gemälde, und nur der christlichen geringen Art nachkommt. Denn Christus hat nicht gesagt: Wer mir will nachfolgen, der male sein Kreuz über sich, oder trage es um den Hals, oder an einem Ring, sondern: Er nehme es auf sich, und folge mir nach. Das heißt, Christum, denn er leiden, arbeiten, und dulden, wie Christus, also auch Christi in seinem Nächsten Christum annehmen, nur seinen Vortheil nicht suchen, sondern was Christus ist, und was er uns thut und zuwendet, das ist unser, und wir sind Christus, und was Christus ist, das sind wir, und was wir sind, das ist Christus, und bei dem ist das nun, und wir bei ihm, und also, auch wir sind Christus, und wir sind er selbst. Solches heißt Christum recht haben, wenn er also in uns und wir also in ihm erfunden und empfunden werden, der Gleiche. Das heißt Christum recht gelernt haben, lernen sie sonst, wissen sie sonst, und können sie sonst, so ist es Jrrthum und Lügen, und wo solches nicht gefunden werden, da ist es einen unvollgültigen Zeugk, welcher nicht gelten kann, wenn er gleich noch so viel, ja sich verbrennet, von dem Vater Christo, und seinem Sohn, und dem Heiligen Geist mit allen heidnischen Glossen Zeugniß gäbe. Denn es ist nicht genug, daß man Christum in seinem nächsten Bruder nicht verfolget, sondern seinen Bruder-Nutzen und Besten suchet, und ihm Christum gönnet, und ihn mit Christo liebet, sondern es gehört mehr dazu, wenn es gehen soll, daß man Christum recht habe, und ihn recht gelernet habe, daß man ihn auch in seinem Feinde, und in dem, der uns Schande, Leiden, Kreuz und Verfolgung zufügt, erkenne und annehme, und ihn nicht allein in seinem Feinde, sondern auch in der Strafe, Leiden, Kreuz und Verfolgung, die er uns

schlechte meist an den Brüsten, bey den Männern aber auf den Schultern äussert, sondern auch dem Vieh und vornemlich dem Pferd Haut und Fleisch weit hinweg frißt, und das letztere um den Ort, wo er sitzt, blau und dunckelfärbig macht; Er zeiget sich Anfangs in einer harten Schwulst, die überall mit aufgelauffenen Adern durchzogen, die mit der Zeit aufbrechen, welches, so lange es nicht geschiehet, der heimliche, wenn die Geschwulst aber aufbricht, der eiternde Krebs genennet wird. Er entstehet von schwartzen dicken bösen Geblüte. Denselben zu vertreiben, ist vor die Menschen kein sicherers Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber, soll man wohlgedörrten Hanff-Saamen klein pulverisiren, und zweymahl des Tages, bis das Pferd gesund wird, auf den Schaden streuen, dieser aber muß inzwischen gantz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hütten-rauch, Grünspan, Vitriol, Flöhe-Kraut, weisse und schwartze Nießwurtz gepülvert, und thue es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs stirbt, und das faule Fleisch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet: Dergleichen sind insonderheit folgende Beyde: Recipe Ein Viertel Pfund Hirsch-Unschlitt, eben so viel Rindern-Marck und Hüner-Schmaltz; ein Pfund Terventin, und anderthalb Pfund Baum-Oel unter einander gesotten, und kalt werden lassen; Oder: Nimm Tannen-Pech, Wachs und Schäfen-Unschlitt iedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles siede in einem verglasirten Topffe, und salbe den Schaden damit.

Krebs, ist auch eine Baum-Kranckheit, welche von einigen der Fresser genennet wird, weil er die Rinde wegfrisset, als welche hin und wieder Buckeln aufwirfft und aufspringet, worauf bald da bald dort ein Ast abstehet und verdirbet, und die noch grünenden und frischen entweder gar keine oder doch wenig Früchte tragen, massen der Krebs, als ein innerlicher Zustand, dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die völligen Kräffte entziehet. Einige schreiben die Ursache dieser Kranckheit, denen schädlichen Himmels-Zeichen, als dem Scorpion oder Krebs zu, weil nemlich der Baum zu einer Zeit, da der Mond durch eines von diesen Zeichen gelauffen, gepropffet worden: Andere schieben die Schuld auf das Pfropff-Zeug, wenn nemlich der Baum mit einem unreinen Brodt-Messer beschnitten worden. Noch andere legen die Ursache des Krebses auf den Unflath der sich zwischen den Stamm und Aesten, und gemeiniglich in allen Zwieseln zu sammlen pfleget, weilen der Krebs daselbst gemeinialich seinen Ursprung nimmt. Diese letztere Ursache scheinet erheblicher zu seyn, als die beyden vorhergehenden, weil der Krebs auch an denen Wald-Bäumen gefunden wird, welche weder gepfropffet noch mit einem Brod-Messer beschnitten worden; doch werden es diejenigen noch am besten getroffen haben, welche die Ursache des Krebses dem aufwallenden überflüßigen geilen Safte, woraus auch der Brand zu entstehen pfleget, zuschreiben: Denn wenn dieser Safft ins Aufwallen kommt, und keinen Ausgang findet, so muß er ersticken und verderben, welches denn auch der Anlaß zu der aufgeworffenen Rinde ist. Findet man dergleichen Schaden an einem Baum, so muß man denselben, soweit die Rinde aufgelauffen ist, bis auf das frische Holtz mit einem scharffen Pfropff-Messer hinweg schneiden, hernach den Ort mit einer darzu gemachten Baum-Salbe bestreichen, und ferner mit frischem Schweine-Mist, so mit Leimen vermenget, überschmieren, so wird es wieder auswachsen, und der Krebs sich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohnedem die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer ohngefähr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm desjenigen Baumes, woraus man vorhero den Krebs schon geschnitten haben soll, etwan drey Löcher bis auf den Kern bohren, und hernach von Wachholder-Holtz gleicher dicke Zäpfflein hinein schlagen; auch forthin des Baumes mit Abschabung des Mooses, Ausräumung des Unflaths aus den Zwieseln, und in andere Wege, wohl warten.

Krebs-Augen, oder besser Krebs-Steine, werden diejenigen runden Steine genennet, die sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopffe oder vielmehr am Magen des Krebses befinden. Die Naturkündiger geben unterschiedene Ursachen an, woher diese Steine entstehen mögen; doch wird derjenigen Meinung am meisten Beyfall geben, da man davor hält, daß diese Steine sich von dem Sale centrali Ballamico coagulato zu der Zeit erzeugten, wenn die Krebse sich wegen ihrer Mause verstecken, und diese steinige Materie von der Natur des Krebses darum vorräthig gesammlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verstärckung der neueren Schale hernehmen konne. Diese Krebs-Augen, von welchen die blaulichten, so von lebendigen Krebsen kommen, vor besser, als die weissen, welche man den gesottenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine versüssende Krafft, dämpffen in dem menschlichen Leib alle unnatürliche Säure, und werden dahero als eines der allergemeinsten Haus-Mittel, wider den Sod, Colic, Stein-Schmertzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechslende Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge täglich gebraucht. Wenn iemanden ein Stäublein, oder was es sonst kleines sey, ins Auge gefallen, soll man ein gantz kleines Krebs-Aeuglein in das Auge zwischen die Augen-Lieder hinein thun, also daß es darinnen haffte, und der hohle eingedruckte Theil davon den Aug-Apffel berühre; darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augen-Lieder des zugeschlossenen Auges greiffen, sonderlich an das Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe mit dem Finger sachte herum fahren, so wird der Krebs-Stein dasjenige, was im Auge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. Pulverisirte Krebs-Augen in frische Wunden gestreuet, stillen das Bluten derselben. Krebs-Augen mit Limonien-Safft, oder destillirten Eßig solvirt, vertreiben

das

Digitized by Google

is Lenden- und Nieren-Wehe, und führen den
:and und Grieß ab. Wer gefallen iſt und ge-
nnen Blut bey ſich hat, der nehme Krebs-Au-
n, lindene Kohlen und Korbel-Kraut, gepul-
ert und unter einander gemiſcht, eines halben
rthes ſchwer in einem Trunck warmen Eßig
uf einmahl ein, und ſchwitze darauf. Wenn
epülverte Krebs-Augen mit Eßig- und Saltz-
Waſſer vermiſchet werden, ſo wird gleichſam
ine weiſſe Milch daraus, welche, alte Schäden
amit beſtrichen, dieſelben heilen wird. Wer
anne Krebs-Augen auſſerhalb denen Apothe-
ken, und von nicht gar gewiſſenhafften Mate-
rialiſten kaufft, muß ſich wohl in acht nehmen,
aß er nicht betrogen werde, denn es finden ſich
öſe Leute, welche dergleichen aus weiſſer Erden,
der klar geſtoſſenen Tabacks-Pfeiffen, ſo voll-
ommen nachmachen können, daß ſie von den
echten und ächten nicht zu unterſcheiden, ohne
wenn ein Spiritus acidus darauf gegoſſen wird,
welcher bey denen ächten ein Ziſchen oder Gäh-
en erreget, dergleichen man aber bey denen
achgekünſtelten nicht verſpühren kan. Die
on der guten Art, werden zu uns wie auch an-
erwerts zu gantzen Fäſſern und Säcken voll aus
er Marck, Pohlen und Moſcau gebracht.

Krebs-Butter, wie ſolche an die Speiſen zu
ebrauchen, wird alſo zubereitet: Man putzet
ie Schalen von denen ausgebrochenen Krebſen
ruber, damit nichts naſſes darinnen bleibe, ſo
onſt von den Krebſen weggeworffen worden,
öſſet ſie hernach im Mörſel, und leget ein ziem-
ich Stück ungeſaltzene Butter darzu, ſtoſſet die-
es alles ferner durch einander, nimmet es mit
inem Rahm-Löffel heraus, und thut es in einer
Caſſerole oder Tiegel, ſetzet es aufs Kohl-Feuer,
nd läſſet es röſten. Wenn es nun ſatt gero-
ſet hat, ſo ſchüttet man es in ein Haar-Tuch,
der nur in eine Serviette, und zwinget es durch,
o iſt die Krebs-Butter fertig. Oder: Man
nimmt ein halb Schock mehr oder weniger le-
endige Krebſe, hacket ihnen forne die Köpffe ab,
aß die Galle heraus kommt, ſtöſſet ſie alsdenn
mit Butter im Mörſel ab, und röſtet ſie wie die
orige, zwinget ſie auch hernachmahls durch, ſo
iſt es geſchehen. Die zur Artzney gebräuchliche
Krebs-Butter, ſuche unter dem Wort **Krebs-Salbe**.

Krebs-Euter, worvon oben unter dem Wort
Krebs gedacht, wird alſo zubereitet: Nehmet
ein Schock auch noch mehr Krebſe, ſchneidet ſel-
bigen fornen den Kopff ab, daß das bittere her-
aus kommt, ſtoſſet ſie hernach im Mörſel zu ei-
nem Muß, gieſſet gute Milch darauf, und qvirlt
es durch einander, ſtreichet dieſes ſo lange durch
ein Haar-Tuch, weil ein bisgen heraus gehen
will; dieſes thut hernach in eine Caſſerole, und
ſetzet es aufs Feuer, rühret es auch beſtändig, ſo
wird ſolches zuletzt zuſammen fahren, als ein
Eyer-Käſe, ſchüttet ſolches nach dieſem in einen
Durchſchlag, und wenn das Waſſer oder Mol-
cken davon gelauffen, ſo ſchüttet es mit viel ge-
riebener Semmel in einen Reib-Aſch, ſchlaget
bis zwölff Eyer daran, würtzet es mit Muſcaten-
Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen,
und reibet es durch einander. Ferner laſſet ein
Viertel Pfund Krebs-Butter zergehen, und die-
ſe darunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel
Rahm daran, ſchüttet es hernach in eine Ser-
viette, und bindet ſolche oben zu. Hierauf laſ-
ſet in einem Topff Waſſer ſieden, leget die Ser-
viette mit der eingebundenen Krebs-Farce dar-
ein, welche ſo lange darinnen liegen muß, bis es
durch aus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen,
ſo bindet es wieder auf, und leget es auf eine
Schüſſel, fanget oben von dem Topff, darinnen
es gekochet, das Fette herunter, und gieſſet es
mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein we-
nig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen
daran, und ſetzet es aufs Kohl-Feuer, thut noch
mehr Krebs-Butter darzu, und laſſet es noch ei-
ne Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu
Tiſche getragen werden.

Krebs-Salbe, iſt zweyerley. Eine, ſo nur
äuſſerlich, als eine Brand-Salbe, die andere aber
ſo innerlich in verſchiedenen Zufällen gebrau-
chet, und auch Krebs-Butter genennet wird.
Die erſte wird folgender geſtalt zubereitet: Man
nimmt zwey oder drey Pfund friſche lebendige
Bach-Krebſe, zerſtoſſet ſolche in einem Mörſel,
und drucket das Waſſer, ſo ſie geben, durch ein
Tuch aus, ſo hat man einen Krebs-Safft. Zu
funffzehen Lothen dieſes Saffts nimmt man
drey Pfund reines Jungfern-Honig, drey Vier-
tel-Pfund Haus-Wurtz oder Haus-Lauch, und
neun Untzen des beſten Roſen-Eßigs, läſſet es
in einem reinen Gefäſſe kochen, und wenn es ſie-
det, ſo miſchet man daran anderthalb Untzen
von dem Phlegmate Vitrioli, (das iſt von der
wäſſerigen Materie, ſo in rectificatione ſpiritus
Vitrioli abgezogen wird) verſchäumet es un-
terdeſſen immerzu, und kochet es ſo lange, bis es
keinen Schaum mehr von ſich giebt, und es et-
was dünner iſt, als Honig pflegt zu ſeyn, ſo iſt
die Krebs- oder Brand-Loſchungs-Salbe fertig.
Auf eine kürtzere Art macht man ſolche von drey
oder vier Krebſen, welche fein hart in Butter ge-
braten, und hernach in einem Mörſel geſtoſſen
werden, das geſtoſſene drückt man hernachmahls
durch ein Tuch in ein beſonders Gefäſſe, ſo iſt die
Salbe fertig. Die andere **Krebs-Salbe** oder
Krebs-Butter iſt alſo zu machen. Man reiſ-
ſet zwey Schock lebendigen Krebſen den Magen
und Maſt-Darm aus, und ſtöſſet das übrige zu
einem Muß. Ferner nimmt man der Schale
von friſcher Hollunder-Wurtzel, ſechs Hände
voll, der Schale von Kellerhals-Wurtzel vier
Hände voll, ſtöſſet ſie gleichfalls zu Muß, zer-
läſſet ſodenn friſche ungeſaltzene Butter fünff
Pfund, in einem ſaubern Geſchirr und an einem
gelinden Feuer, thut die zerſtoſſene Krebſe und
Wurtzel-Schalen darein, läſt es eine halbe
Stunde wohl mit einander ſieden, preſſet es fol-
gends durch ein leinenes Tuch wohl aus, und
thut zu dem ausgepreßten, Pimpinellen-Wur-
tzel, Bocks-Blut, wohl zerriebener Regen-Wür-
mer, weiſſen Hunds-Koth, iedes acht Loth, der
groſſen Neſſel-Wurtzel vier Loth, und Biber-
geil ein Loth, alles wohl zerſtoſſen; nach dieſem
muß es zuſammen wohl gekocht, fleißig umge-
rühret, und unter dem Sieden zehen Loth Wall-
rath, und von gepülverten Bolo armeniaco, ſo
viel, daß ſich die Materie färbe, darunter ge-
ſchüttet, und wenn es kalt worden, in einem er-

denen

denen Geſchirre verwahret werden. Dieſe Butter zertheilet das geronnene Geblüte, und heilet alle inwendige von Stoſſen, Fallen und Verbrechen herrührende Verletzungen. Die Dosis beſteht in einem Qvintlein, in warmen Eßig oder Bier eingenommen, und muß das Einnehmen, wenn es nöthig über zwey Stunden zum andern und drittenmahl wiederholet werden.

Krebs-Weide, ſiehe Weide.

Kreen, ſuche Meer-Rettig.

Kreide, iſt eine feiſte zarte Erde, welche in unterſchiedenen Orten Teutſchlandes, wie auch in Franckreich, Dännemarck, am feinſten aber, auf der Inſul Candia oder Creta, davon ſie auch den Lateiniſchen Nahmen bekommen, gebrochen wird. Sie muß nicht ſteinicht ſondern gantz zarte ſeyn. Es iſt dieſelbe von unterſchiedener Farbe, vornemlich aber weiß; dieſe hat viele Eigenſchafften des Bleyes an ſich, indem ſie trocknet, und alle Säure wieder lieblich und ſüſſe machet, ſo daß ſie gleichſam als ein irdiſches Bleyweis gehalten wird. Unter den Teutſchen hat diejenige den Preiß, ſo bey Cölln gebrochen wird, die allerfeinſte iſt die aus Candia, und die Frantzöſiſche, welche auch zur Artzney gebrauchet wird: Auſſer dieſen Nutzen dienet hauptſächlich die Kreide, ſowohl eine Sache damit anzufärben und zu beſchreiben, als auch wie oben gedacht, die Säure zu vertreiben, und folglich das ſauer gewordene Bier damit anzumachen, u. ſ. f. Die gelbe Kreide, welche um Nürnberg in Menge gefunden, und bloß zum Anfärben gebrauchet wird, ſoll ebenfalls recht trocken und nicht ſteinig ſeyn; Wormius in ſeinem Muſæo erwehnet noch eine ſchwartze und grüne Kreide, davon die erſte in Libien, die andere aber in Smirna zufinden; ja was iſt die Cölniſche dunckelbraune Erde, ſo man Umbraun oder Umber nennet, anders als eine braune Kreide, welche, wenn man ſie calciniret, gantz in das Schwartze fällt.

Kreſſe, iſt ein Kraut, deſſen ſich unterſchiedliche Gattungen finden, nemlich die Garten-Kreſſe, die wilde oder Brunn-Kreſſe, und die Indianiſche Kreſſe. Die Garten-Kreſſe iſt wieder dreyerley: Die gemeine Garten- oder Sommer-Kreſſe, hat lange ſchmale und zerkerbte Blätlein, treibt einen langen dünnen Stengel, welcher auf dem Gipffel kleine weiſſe Blümlein hat, nach denen breite, runde, mit dem rothgelben ſcharffſchmäckenden Saamen angefüllte Hülslein wachſen. Dieſe Kreſſe wird zu Anfang des Frühlings auf ein Mist-Beet ausgeſäet, damit man deren bey Zeiten habe, und ſie mit unter die junge Lactucke mengen könne, weil ſie derſelben Kälte und Wäſſerigkeit temperiret. Hernach kan man ihn zu unterſchiedenen mahlen, und faſt alle vierzehen Tage, wenn man des Krauts lange genieſſen will, in ein gutes und feuchtes Garten-Land ſäen, damit man immer jungen Salat habe. Man kan ihn auch im Winter auf Gefäſſe ſäen, etliche Tage in die Stube ſtellen und wohl begieſſen, bis er aufgehet, hernach muß man ihn am Tage, wenns nicht allzu kalt iſt, etliche Stunden an die Sonne ſtellen, damit er fein grün wird, und Abends zum öfftern begieſſen, weil dieſes Gewächſe die Feuchtigkeit wohl dulten kan. Der Saame, welcher dicke ausgeſäet ſeyn will, dauret bis ins zweyte Jahr gut. Von der erſten Ausſaat muß etwas zum Saamen behalten werden. Das Kraut iſt nicht ſo hitzig als der Saamen, reiniget das Geblüte, und dienet ſehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung deſſelben in Holland zur Frühlings- und Sommers-Zeit, dieſes mit friſcher Butter und Brod iſſet. Eröffnet auch die verſtopffte Leber und andere Gänge. Der Saamen geſtoſſen und ein halb Qvintlein in Wegerich-Waſſer eingenommen, todtet die Bauch-Würmer. Ein Qvintlein gepülverten Kreß-Saamen in Wein getruncken und darauf geſchwitzt, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe geronnen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel an der Sprach leidet, der ſoll offt Kreſſen-Saamen im Munde käuen. Man pfleget dahero ſolchen zu verzuckern, und können ſowohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröffnung der verſtopfften Kroß-Adern, Verhütung der Schlag-Flüſſe, Reinigung des Geblüts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, ſich deſſen nützlich gebrauchen. Das deſtillirte Kreſſen-Waſſer, hat gleiche Würckung mit dem Saamen, und vertreibet, ſo man etliche Loth davon trincket, das Blutſpeyen, reiniget auch und heilet ſowohl als der friſch aus dem Kraute gepreßte Safft, allerley unreine und um ſich freſſende Schäden. Die Winter-Kreſſe, alſo genannt, weil ſie nicht, wie die erſte mit dem Sommer vergehet, ſondern über Winters bleibet, wird erſtlich durch den Saamen im Frühling, in ein gutes feuchtes Garten-Erdreich geſäet, hernach aber durch Zertheilung der Wurtzeln vermehret, und fortgepflantzet. Wenn ſie einmahl in den Garten kommt, darff man keine Mühe weiter mit Säen haben, weil ſie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeſchnitten werden, ſo wächſet ſie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, ſonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieſer Winter-Kreſſe hält ſich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wieſen-Kreſſe, welche unter den zaſerigen Winter-Gewächſen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreiſſung des Stockes fortgepflantzet werden. Der wilde oder ſo genannte Born- oder Brunn-Kreſſe, wächſet bey allen friſchen Brunn-Qvellen und Waſſer-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich runde zerſchnittene Blätter, ſo braun-grüner Farbe ſind, und kleine weiſſe Blümlein, auf welche die Schotlein mit gar kleinen Goldfarben Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an deſſen Statt mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genoſſen werden. Wer ſich ihrer alſo bedienen will, mag ſie im erſten Frühling ſammlen laſſen, weil ſie zu ſolcher Zeit nicht nur am zärteſten, ſondern auch von dem Laich der Froſche und anderes Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es iſt ein ſehr geſundes Kraut, welches die Eigenſchafft hat, das Scharbockiſche

gle

ockiſche Geblüte zu reinigen, zu verſüſſen und zu verdünnen, alle innerliche Verſtopffungen zu öffnen, den Harn, Grieß und Stein zu treiben, und die Würme zu todten, doch ſollen es ſchwangere Weiber mit Behutſamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt iſt, der nehme Brunnkreſſe, Zwiebeln und friſche Epheu-Blätter, hacke alles unter einander, röſte es in friſcher ungeſaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und ſchmiere den gebrannten Ort, ſo wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianiſche Kreſſe, hat dieſen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kreſſe am Geſchmack gantz ähnlich gefunden, und ſowohl die zarten Blätter als Blumen unter den Kräuter-Salat genoſſen werden. Dieſes Gewächſe wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn genennet, weil ſeine Blume gehörnt und geſpornt, gleich den andern Ritter-Sporn iſt. Der Saamen wird im Frühling in Gefäſſe, ſo mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, geſäet, und vor die Fenſter geſetzet, da es an dem Gegitter, oder angebundenen und aufgeſpannten Fäden ſich ſchön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenſter beſchattet. Es will fleißig begoſſen, und der nach und nach abfallende weichlichte knopffigte Saamen aufgeleſen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein ſind eine Art grüner Würmer ſehr aufſätzig, welche, wo es überſehen wird, alles Laub abfreſſen, daher ſie fleißig aufzuſuchen und zu vertilgen ſind.

Kreſſe, Kreßling, ſiehe Grundel.

Kreutz, ſuche Creutz.

Kreutz-Blume, ſiehe Knaben-Kraut.

Kreutzer, iſt eine im Reich bekannte Scheide-Müntze, ſo vier leichte Pfennige hält. Zwey Kreutzer betragen einen Albus oder halben Batzen, drey Kreutzer einen Kaiſer-Groſchen, drey und drey Viertels-Kreutzer einen guten Groſchen, vier einen doppelten Albus oder leichten Batzen, fünff einen guten Batzen, funffzehen ein Ort, zwantzig ein Kopff-Stück, ſechzig einen Rheiniſchen oder Kaiſer-Gulden, und neuntzig einen Reichs-Thaler.

Kreutz-Flügel, ſuche Flügel.

Kreutz-Kraut, ſiehe Creutz-Kraut.

Kriebs, ſuche Kröbs.

Krieche, Kriechel, Kriecke, ſiehe Pflaume.

Kriechen-Baum, ſuche Pflaumen-Baum.

Kriechende Viole, ſiehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Kriech-Ente, ſuche Krück-Ente.

Krinitz, ſiehe Grünitz.

Krippe, iſt eine lange höltzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeſchüttet wird. In einem wohlbeſchaffenen Pferde-Stalle, ſollen die Krippen denen Pferden zum höchſten bis an die Bruſt gehen. Einige beſtimmen auch das Maas, und wollen, wenn die Krippe von der Erde bis an den Boden vier Schuh hoch ſtehe, und dieſelbe achtzehen Zoll breit und funffzehen Zoll in der Hohlung tieff ſeye, wäre es die juſte Maas für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, ſo müſſe ein Pferd den Hals deſto mehr in den Bogen richten, welches denn zum Zäumen, und ſonſt in viele andere Wege ein groſſer Behelff ſey. Inzwiſchen iſt doch rathſam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber, etwas niedriger, und alſo abhangend gemachet werden, damit nicht nur iede Pferde nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dabey haben mögen; ſondern auch dieſe, wie unten erwehnet wird, um ſo viel beſſer mit reinen Waſſer ausgeſpielet und geſaubert werden könne. Die Krippen ſollen auch inwendig aufs netteſte abgeglättet und gehobelt ſeyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Riſſe und Aeſte nicht beſchädiget werden, noch das Futter ſich darinnen verhalte, welches durch ſeine Fäulung das friſche Futter anſtecket und verderbet. Dannenhero werden die Krippen manchmahl mit Eiſen-Blech beſchlagen, welches aber wohl geſchliffen und polieret ſeyn muß. Ein kupffernes Beſchläge taugt nichts, denn ſo bald es feucht wird, ziehet es an, und giebt eine ſaltzigte Bitterkeit von ſich, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen, Aufſetzen, oder Krippenſetzen gewohnen. Wo aber weder eine glatte Krippe, noch Vorrath an Eiſen-Blech da wäre, könnte man dünne abgehobelte Breter oder Fornier von Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen geſchlachten Holtz, an ſtatt des eiſernen Blechs anmachen. Es iſt auch vonnöthen, daß die Krippe an dem niedrigſten Ende einen Auslauff oder Ablaß habe, damit man dieſelbe zu Zeiten mit Waſſer ausſcheuren und ſäubern könne.

Krippenbeiſſer, Krippenſetzer, Bahrenbeiſſer, Bahrengroltzer, heiſſet ein Pferd, welches den Fehler hat, daß es in die Krippe beißt, oder ſtets das Maul auf derſelben liegen hat. Etliche beiſſen recht mit den Zähnen in die Krippe, wenn ſie ſchlucken wollen, und laſſen viel Eſſen aus dem Maul fallen: Solche hat man nicht gerne, denn ſie bringen viel Futter unnützlich um, und verderben die unbeſchlagenen Krippen. Etliche aber beiſſen nicht in die Krippe, ſondern haben das Maul auf und in der Krippe, behalten das Freſſen auch darinnen, aber ſie ſchlucken das Futter gar ſchwerlich, und würgens nur hinunter, und laſſen ſonſten nichts neben die Krippe fallen. Dieſe ſind gemeiniglich gute dauerhafftige Pferde, welche Friede vor denen Würmern haben; aber ihr Fehler iſt nicht zu curiren.

Krock, iſt eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Roggen ſo wohl, als unter der Gerſte als ein Unkraut wachſen.

Kröbs, Kriebs, werden bey einigen Baum-Früchten, dergleichen vornemlich die Aepffel und Birnen, die Saamen-Gefäſſe genennet, darinnen die Kerne eingeſchloſſen, weshalber einige auch eben dieſen Theil den Kern heiſſen.

Kröpel, ſiehe Wagen.

Kröte, iſt ein abſcheuliches Ungeziefer, dem Froſch mehrentheils gleich, und dergeſtalt giffig, daß es durch ſeinen Geiffer, den es in der Boßheit, und durch ſtarckes Aufblähen des Leibes von ſich ſprützet, die Kräuter vergifftet, daß diejenigen, ſo ſie alſo unrein genieſſen, den Tod

daran

daran hinein essen konnen. Sprützen sie aber diese Feuchtigkeit auf des Menschen Haut, so verursachet sie eine Geschwulst, die, wenn nicht zeitig Rath und Hülffe geschafft wird, erhartet. Der Kröten giebt es dreyerley Gattungen: Die Erd-Kröte, ist grau mit schwartzen Buckeln, wie krätzig, hat einen dicken Leib, und kan darum alleine kriechen, hält sich in Gärten, Ställen und Kellern auf. Sie wird von einigen auch eine Uncke, ingleichen Haus-Uncke genennet. Die Wasser-Kröte, lebt im Wasser, ist dunckelfalb auf den Rücken, und bleich an den Bauch, ihre Stimme ist fast wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, ist dunckelbraun oder Rußfarb auf dem Rücken, bleich gelb auf dem Bauche, mit allerhand meist rothen Flecken eingesprenget, lebt auch im Wasser, und ihr Geschrey ist, als ob auf einem Horn geblasen würde. Wenn eine Feuer-Kröte zur heissen Sommers-Zeit an einem höltzernen Stäblein gespiesset, und an der Sonnen gedorret worden, ziehet sie, wenn sie auf Pest-Beulen, Schlangen- und anderer giftiger Thiere Bisse geleget wird, alles Gifft an sich, und heilet den Schaden. Wenn sich Kroten in Vieh-Ställen aufhalten, die bisweilen die Kühe aussaugen, daß ihnen die Euter geschwellen, und sie hernach beym Melcken nicht Milch sondern Blut geben, darff man nur einen Scherbel mit Wagen-Schmiere in den Stall setzen, denn weil sie solche nicht leiden noch riechen können, so ziehen sie aus und kommen nicht wieder. Denen also von Kröten ausgesaugten Kühen aber, darff man nur die Euter mit Butter schmieren, so vergehet es ihnen wieder.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halse der Vögel befindliche Haut genennet, worein dieselben ihre Speise verschlingen.

Kröpff, heisset auch derjenige üble Zufall am Halse, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüsen verstopffet seyn, daher sich insgemein eine flüßige Materie daselbst setzet, und eine Geschwulst verursachet, die nicht leichte zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichsten aber auszuschneiden. Die Kröpffe seyn ihrer Art und Grösse nach sehr unterschieden. Denen Menschen, so damit behafftet, dienen hauptsächlich gleich so bald man anfangs etwas davon spühret, die warmen Bäder; hergegen haben solche Personen sich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, starcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und sonderlich blehenden Speisen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Essen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und ist eine dicke Geschwulst unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Wasser, welche von der Lunge und Leber ihren Ursprung hat. Wenn die Kröpffe kein Wasser haben, so verfaulen sie und werden verschleimet. Die Schaafe kommen auf der nassen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf sie thut. Dieses Ubel zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drücket sie aus; damit kan den eisten geholffen werden. Oder; Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eschene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz einaeben. Rettiche sind ihnen in diesem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten grosse Geschwüre, unten am Halse auswendig, welche auch Kröpffe genennet werden. Dieses Ubel verliehrt sich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geschlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemischten Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, ist das ieden wohl bekannte Trinck-Geschirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin oder andern Stein, am meisten aber aus gebrannten Tohn und darzu gerichteter Erde zubereitet wird, und ist entweder bauchich oder gerad ausgehend, meist mit einem Deckel und Henckel versehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beschlagen, und auf einen Fuß stehend, welches Beschläge auf mancherley Art und Weise, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, siehe Ofen-Krücke.

Krück-Elster, suche Neuntödter.

Krück-Ente, oder **Kriech-Ente**, ist eine kleine Art wilder Enten, welche gleichsam die Zwerge von den grossen Enten sind. Der Enterich hat auf dem Kopff blaue und unter demselben braune Federn, um die Augen aber einen weissen Strich, sonsten ist er mit dem gantzen Leib Silber-Farb und Aschen-grau, und an den Fittigen mit grünen Federn gezieret. Die Ente aber ist von Gestalt, Federn, Farbe und Eigenschafft, wie die grossen wilden Enten, nur, daß sie kleiner ist. Diese Art Enten sind nicht so häuffig beysammen, sondern befinden sich einzeln, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell, dahero sie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu schiessen sind.

Krümmen, heisset nach der Jäger-Sprache, wenn ein Wild weidewund geschossen ist, daß die Haut sich faltet.

Krümmen, heisset in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaschenen Hechten, so gantz und nicht Stückweise verspeiset werden sollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch sie in die Krümme gebracht werden. Man pfleget sie auch über den Rücken hinunter aufzuschlitzen. Einige Köche nennen dieses auch Aufschwäntzen.

Krumm-Ruthe, nennen die Jäger eine starcke Stange, deren man nur zwey auf einem Lauffe brauchet, daran sind drey Wind-Leinen gebunden, die inwendig gleich den Schirm überstehen, weil daselbst ein kleiner Winckel mit dem Tuche gestellet wird, und eine andere Furckel nicht halten könnte.

Krumm-Schnabel, siehe Grünitz.

Krumm-Stroh, wird alles Futter-Stroh zum Unterschied des Schütten- und Lang-Stroh genennet, und gehören darunter die Wirr-Bünde oder Wurm-Gebände, und Aehren-Gebünde, vom Weitzen- und Roggen-Stroh, ingleichen Gersten-Stroh, Haber-Stroh, und ander Stroh von Sommer-Getraide, so in Wirr-Bunde gebunden wird.

Kuche, ist eine Art flaches und rundes oder ablanges gebackenes von Mehl, Eyern, Milch und

und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Rosinen, Zucker, Qvarck ꝛc. vermengt und überstrichen. Und ob schon dieses Backwerck von gar verschiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen, so führen doch folgende insonderheit diesen Nahmen, als Apffel-Kuchen, Asch-Kuchen, aufgezogener Kuchen, Bauren-Kuchen, Bisquit-Kuchen, Blintze-Kuchen, Büchsen-Kuchen, Butter-Kuchen, dicker und dünner Küchen, Eisen-Kuchen, Eyer-Kuchen, gebrannter Kuchen, Käse-Kuchen, gegossener oder gestreueter, Kirsch-Kuchen, Loch-Kuchen, Mandel-Kuchen, Mohn-Kuchen, Mörser-Kuchen, Näpfgens-Kuchen, Petersilien-Kuchen, Pfannen-Kuchen, Pflaumen-Kuchen, Qvarck-Kuchen, Rahm- oder Sahnen-Kuchen, Rosinen-Kuchen, Sack-Kuchen, Schirbel-Kuchen, Schwamm-Kuchen, Speck-Kuchen, Spiegel-Kuchen, Spieß-Kuchen, Sulst-Kuchen, Wassel-Kuchen, Ziegel-Kuchen, derer Erklärung man hin und wieder an seinem Ort in diesen Buche antreffen wird.

Kuche, heissen auch die durch die Presse gleichsam zusammen gebackene leere Hülsen, von Weinbeeren, Lein, Hanff, Rübsen, Mandeln, Qvitten und andern Früchten, daraus der Safft oder das Oel gepresset worden.

Kuchen-Bret oder **Kuchen-Scheibe**, ist ein langes und breites oder rundes Bret, mit einem kleinen Hand-Griff, worauf die Kuchen erstlich getrieben, und wenn sie aus dem Back-Ofen kommen, wieder geleget werden.

Kuchen-Schiebe, siehe Back-Schauffel.

Kuckkuck, suche Guckguck.

Kuckumer, siehe Gurcke.

Kuffe, ist ein Theil eines Bier-Maases, wie solches an einigen Orten eingeführet, und meistens aus zwey Faß oder vier Viertel, oder zehen Schock Kannen, das seyn 600. Kannen Bier, bestehet.

Kugel-Fihaus, siehe Kirsch-Vogel.

Kugel-Hippe, ist ein sonderliches Gebackens, welches aus Mehl, Milch, Eyern, Gewürtze, Schmaltz ꝛc. bereitet, und in einer von Kupffer getriebenen Forme, so man Kugel-Hippen-Forme heisset, gebacken wird. Dieses Gebackens, nachdem man solches groß haben will, muß auch aus viel Mehl bestehen, welches man vor allen Dingen an die Wärme setzen muß. Hernach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewässerten Hefen, und Saltz an, schläget fünff Eyer darein, lässet ein halb Nösel Schmaltz zergehen, und solches darunter lauffen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Rührloffel bis sich derselbe vom Rührlöffel ablöset, schüttet hierauf Muscaten-Blüthen und Saffran darein, und arbeitet solchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geschlagen worden, und so fest ist, daß der Löffel darinnen stehet, so beschmieret man diejenige Forme, darinnen man den Kugel-Hippen backen will, mit Schmaltz, und schüttet diesen Teig hinein, und zwar so viel, daß die Forme über zwey qver Finger leer bleibet, stellet solchen hernach in ein warmes Ort, damit er gehe und über die Form steige, setzet ihn hierauf in einen heissen Backofen, und lässet ihn eine Stunde, oder, wenn er groß ist, wohl noch länger backen. Wenn er nun fertig ist, so nimmt man ihn wieder heraus, und leget ihn also, daß die unterste Seite in die Höhe kommt, bestreuet ihn mit Zucker, und giebt ihn hin. Oder man nimmt Mehl, so viel man zu einem Kugel-Hippen nöthig hat, man auch solchen groß machen will, und setzet solches an ein warmes Ort. Darnach giesset man unter gute Milch, so viel man deren brauchet, vier bis fünff Löffel voll gute gewässerte Hefen, und lässet es durch einander laulicht werden, dieses giesset man alsdenn an das Mehl, schläget sechs Eyer darein, saltzet solches ein wenig, und mischet es alles wohl unter einander. Nach diesem lässet man ein halb Nösel, das ist ein Viertel Pfund Schmaltz zergehen, und dieses auch darunter lauffen, schläget den Teig, der nun ziemlich starck seyn muß, mit einem Rührlöffel wohl ab, würtzet selbigen mit Cibeben, geschnittenen Mandeln, Muscaten-Blüthen und ein wenig Saffran, welches alles man unter den Teig mengen, und solchen hernach so lange schlagen soll, bis er sich vom Löffel ablöset; hierauf beschmieret man eine Forme, so zu solchen Kugel-Hippen gemachet worden, oder man kan auch an deren statt eine Mandel-Torten-Forme nehmen, schüttet den Teig darein, und setzet ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, setzet ihn hernach in heissen Ofen, und lässet ihn fein schön backen, richtet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zucker. Auf eine andere Weise machet man den Kugel-Hippen auch also: Man rühret ein halb Pfund frisches Schmaltz wohl ab, daß es so weiß wird, wie ein Milch-Rahm, schläget acht Eyer eines nach dem andern daran, giesset ein halb Nösel weisse Bier-Hefen, auch eben so viel dicken Milch-Rahm darzu, rühret schönes Mehl immerzu eine Hand voll nach der andern darein, bis der Teig dick wird, und saltzet ihn. Indessen lässet man ein Viertel Pfund Schmaltz in einem Becken, oder in der besonders hierzu gemachten Forme zergehen, und an allen Seiten ein wenig umlauffen, damit sich der Teig nirgends anhänge, giesset selbigen darein, setzet ihn, wenn er zuvor an einem warmen Ort gegangen, in einen Backofen, welcher so heiß seyn muß, wie zum Brode, und lässet ihn schön helle backen, leget ihn sodenn in eine Schüssel, und bestreuet ihn mit Zucker. Dieses Gebackens wird in dem Reich ein Gogel-Hopffen genennet.

Kuh, ist unter dem Rind-Vieh das Weiblein; ein bekanntes grosses vierfüßiges und gehörntes Thier, welches zur Zucht und um der Milch-Nutzung willen in einer Haus-Wirthschafft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher eine Kuh genennet werden, bis sie zugekommen und einmahl gekalbet hat, vorhero aber heisset sie eine Terse oder Schelbe; **Melck-Kuh**, wird eine Kuh, so täglich gemolcken wird, zum Unterschied einer trenge stehende Kuh genennet, welche diesen Nahmen aus zweyerley Ursachen führen kan: Denn entweder höret eine solche Kuh auf, ihre Milch zu geben, weil sie trächtig ist, und ihre Kalbe-Zeit herannahet; oder aber,

weil die Vieh-Magd oder eine Haus-Mutter, in Meinung die Kuh sey trächtig, weil sie wenig Milch gegeben, sie mit Fleiß weiter nicht melcken, sondern verseigen lassen, ohnerachtet sie nicht zugekommen, sondern gälte geblieben. Die Melck-Kühe sind entweder Alt-Melcke oder Frisch-Melcke; Alt-Melcke werden diejenigen genennet, welche gälte geblieben, und von denen also dieß Jahr kein Kalb zu hoffen, heissen dahero auch Gälte Kühe; wiewohl man einiger Orten auch die trächtigen Kühe, wenn sie lange hinaus, und kurtz vor ihrer Kalbe-Zeit noch melcken, mit den Nahmen Alt-Melcke belegt. Frisch-Melcke heisset man diejenigen Kühe, welche, wenn sie gekalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus-Wesen nöthig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle; denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen: Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nächsten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still-Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen; wo man nun selbige abzehlete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen aber einige Kühe spat, einige früher kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläufftig hieraus wissen könne. Die meisten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land-Mann am besten, wo er sich neue Kühe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey- oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kühe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden sie dergleichen selten bringen es treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es soll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht ennet, fragen, wo sie zu Hause; auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschiehet, zu erforschen, sich angelegen seyn lassen. Von bekannten Leuten kauffen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto füglicher zu erholen wisse. Die besten Kühe sind sonsten insgemein die, so von edler guter Art, grossen Bäuchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestrotztem Euter oder gutem Milch-Zeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Springen, auch an guter und gesunder innerlicher und äusserlicher Leibes-Beschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen zusehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren solte seyn; dahero ist rathsam, daß man sie nicht eher kauffe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken sehen, oder es selbsten zwey oder dreymahl probiret hat; zumahl da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken lassen, damit sie feine grosse Euter mit auf den Marckt bringen, welche sie denn theurer verkauffen helffen sollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starcker Natur, und bis in das sechzehende Jahr fruchtbar und melcke sind, so ist doch davon keine Regul zu machen. Was die Miethe, als die andere Art zu Kühen zu gelangen, betrifft, so ist solche in hiesigen Landen, sonderlich von Zucht-Kühen bekannt, und wird selbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Rind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen sich solches anzuschaffen. Die dritte Art ist die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh versehener Haus-Wirth, den Abgang an Alten entweder verkauften oder geschlachteten, oder verunglückten Kühen, aus seinem eigenen Stalle wieder ersetzen kan. Es ist hierbey insonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und mäßigen Alters sey: Denn obschon bisweilen mit Mühe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Beine zu bringen, so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, sondern, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt sind, zukommen: Denn das alte Viehe erlanget nachgehends selten rechte Kräffte und Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und krön-

ña-

ſtalter, und bemerkenswerth das junge Vieh ſtets ſogleich bei Beginn ſeiner Exiſtenz, bei ſeiner Geburt, auch ſeine Mutter, Brüder, Schweſtern und Vaters, ja ſogar ſeine Herrſchaft nehmen und erkennen, ſich in gemiſchten Heerden in ihre Gruppen ſondern, ſich ſtets zu ihnen halten, ihre Stimme kennen, und daß gerade dieſer Sinn ſehr ſtarke, ja nimmt man das Wort ſtärker, als Haß, Widerwillen gegen fremde Thiere äußert, welcher einen Stier oder Hofhund mit allen Kräften vertheidigt, ja, ich ſtarrte bei mehr als Einem Stier ſchon heute den Willen über ſolche Gegenſtände, die ihm zuwider waren, durch Blicke und Stimme ſo weit bringen, daß er ſie mit Gewalt zu vertilgen ſuchte, und ſich ſelbſt dadurch ſchon in Gefahr ſetzte, ſich ſelbſt zu verletzen. Zeitig kann man auch das junge Vieh an Halfter und Strick gewöhnen, ohne daß es ſich ſträubt, ja es kann ſogar ſo weit gebracht werden, daß es ſich ſelbſt anbindet, wenn man es nur ſtets mit Liebe behandelt, und ihm ſeine Nahrung, Futter, Waſſer, Salz, Leckereien, Streu, Schutz gegen Witterung, Ungeziefer, Kälte, Hitze, Näſſe, Zugluft, Unreinlichkeit, Ungemach, Schläge, Mißhandlungen, Verletzungen, Krankheiten, Seuchen, Gefahren, Unglücksfälle, Verluſte, Diebſtahl, Mangel, Hunger, Durſt

ebene Semmel mit Pfeffer und Saltz vermenget, tuncket das Euter in zerlassene Butter, streuet es mit gedachter Semmel, leget es so auf den Rost und lässets fein gemächlich braten; wenn den Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, geriebene Semmel wie auch Citronen-Scheler darauf gestreuet; oder man bäcket das in Scheiben geschnittene Euter so gleich aus heissen Schmaltze, daß es auf beyden Seiten schön gelb werde, und streuet bey den Anrichten Citronen-Scheler darüber. Noch andere reiben es auf einem Reibeisen, machen aus diesen, einem halb Pfund Nieren-Stollen, eingeweichter Semmel und fünff Eyern, nachdem dieses behörig gewürtzet, eine abgeriebene Speise, giessen dieses in eine Schüssel, die von Teig einen Krantz hat, und backen es also in einem Backofen schön gemächlich.

Kuh, heisset beym Reb-Hüner-Fang ein von Leinewand wie eine Kuh gebildeter Sack, darin der Hüner-Fänger kriechet, wenn er Rebhüner mit dem Treibe-Zeug fangen will, oder es wird auch ein Schild von Leinewand also genennet, darauf eine Kuh gemahlet ist, welche man mit Händen vor sich hält, und damit die Hüner auf das Zeug loßtreibet. siehe Rebhun.

Kübel, nennet man dasjenige Geschirr aus Holtz oder Tohn, darein man eine Sache zu schütten, und vermittelst dessen weiter fortzuschaffen, oder in den Gärten mancherley Bäume einzusetzen pfleget, die des Winters nicht in dem Lande stehen bleiben dürffen, sondern in die Winterung gesetzet werden müssen; worzu man denn gemeiniglich höltzerne gebrauchet, die mit eisernen Reiffen beschlagen, und auf den Seiten entweder mit eisernen Rincken zum Handhaben versehen seyn; oder nur, welches besser, mit Eisen beschlagene runde Löcher haben, darein starcke eiserne Haacken sich eindrehen lassen, die mit Rincken versehen, vermittelst derer, wenn man nur zwey bey der Hand hat, alle in einem Garten befindliche Frucht-Kübel, welche vor Winters in die Gewächs- und Glas-Häuser zu bringen, nicht allein bequem fortzuschaffen, sondern es ist auch eine Menage in dem Beschläge darbey zu machen, zugeschweigen, daß die Kübel selbst mehr conserviret werden, weil die gewöhnlichen an den Seiten festgemachten Rincken daselbst gerne auszubrechen pflegen, indem die Tauben an diesem Orte von der Nässe eher schadhafft werden.

Küche, heisset dasjenige Theil eines Gebäudes, wo gekocht und gebraten wird, oder dasjenige Gemach, worinnen die Speisen zu- und angerichtet werden. Dieser Ort muß allerdings nach der Grösse der Haushaltung, und zum Gebrauch des darinnen nöthigen Aufsatzes angeleget und abgetheilet seyn. Eine andere Lage und Beschaffenheit, erfordern die grossen Hoff- und zum Theil adeliche Küchen, vor denen gemeinen bürgerlichen, auch unter diesen, ist nach denen Umständen ein merklicher Unterscheid zu machen: Ein anders seyn die Gar-Küchen und Feld-Küchen; ein anders die Prunck- oder Putz-Küchen. Zu einer brauchbaren, welche überall Feuerfeste und wohl verwahret seyn soll, gehöret überhaupt zuförderst ein geschickter Heerd, der über dritthalben Fuß nicht hoch seyn, und entweder gantz frey stehen (damit man rings herum gehen könne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite an die Wand stossen solle; über dieses aber, daß sie nicht finster sey, sondern sowohl der Heerd, als der Anricht-Tisch sein gehöriges Licht habe. Daß der Rauch-Fang und die Feuer-Mäuer den Rauch starck genug an sich ziehen, damit es in der Küche nicht rauche; welches letzte um so viel eher zu verhindern, wenn man nicht überflüßige Oeffnungen, und sonderlich nicht zwey Thüren, die einen grossen Zug haben können, darinnen verstattet; zu gehöriger Bequemlichkeit wird ferner erfordert, daß Röthen oder Schräncke und Regale darinnen seyn, damit das Küchen-Geschirre in gehöriger Ordnung gehalten werde, und daß ein Speise-Gewölbe oder eine Kammer, wo möglich gleich an der Küche, oder doch nicht weit davon angeleget sey, damit man aus dieser geschwind in jene kommen könne. In der Küche soll alles reinlich und sauber zugehen, die Küchen-Geschirre allezeit, nachdem sie gebraucht worden, gesäubert, gescheuert, gespühlet, und die Speisen, damit man sie ohne Grauen und Eckel mit Lust geniessen könne, sauber bereitet werden. Zu welchem Ende auch die Speise-Kammer, das Speise-Gewölbe und der Keller, nebst allem, was daraus in die Küche und auf den Tisch gehöret, rein gehalten und verwahret werden soll.

Küchen-Bediente, werden bey einer Hoff-Haltung diejenigen genennet, die unter das Hoff-Küchen-Amt gehören, welches aber iedesmahl nach der Grösse des Hoffes eingerichtet, wir setzen dieselbigen hier in der Ordnung, wie sie bey einem ansehnlichen Fürstlichen Hoffe auf einander folgen, und sämtlich von dem Hoff-Marschalls-Amte dependiren: Als da seyn der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spielerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Würckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternacht wärts gerichteten Gebäuden, mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen, desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen, auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kömmt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und

denen Gewächsen, um so viel dienstlicher und ersprießlicher. Von der Grösse des Gartens, kan nichts eigentliches determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, oder nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff, diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermanglung desselben nicht ins Abnehmen gerathen möchten; denn ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen seinen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darff in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt mißräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine ordentlich und geziemende Stelle, die ihme am besten anständig, gebe und zueigne, auch dergestalt alles wohl abwarte, damit man einländische und andere Kräuter zeitlicher bekomme, mithin, weil sie noch rar und seltsam, auch desto mehr daraus lösen könne. Die Gestalt und Form des Küchen-Gartens belangend, so muß man sich solcher halben vornemlich nach der Gelegenheit, oder der Gestalt des Ortes richten; gemeiniglich aber macht man ihn länger als breit: also daß die Breite ohngefähr um die Helffte von der Länge übertroffen wird. Die Abtheilung dieses Gartens darff bey weitem nicht so künstlich seyn, wie ein Blumen-Garten, sondern geschieht schlechter in länglichten Beeten, deren wenig oder viel nach Gelegenheit des Raumes, und der Grösse des Gartens angerichtet werden: Die Breite der Beete aber ist insgemein nicht über zwo Ellen: Damit man im Jäten mit der Hand von beyden Seiten bequem auf die Mitte derselben reichen möge. Wo der Platz groß, da kan man einen breiten Creutz-Gang in der Mitten zum Spatzierengehen machen. Die kleineren Steige aber zwischen den Beeten bleiben schmal, etwan anderthalben Schuh breit, oder wie es sonst einem ieglichen gefallen mag. Den Grund und Boden betreffend, so ist bekannt, daß ein schwartzer Grund, der nicht leimigt, kreidigt, steinigt, noch naß ist, der beste, und allem demjenigen, so darein gesäet oder gepflantzet werden mag, sehr anständig und angenehm sey. Weil aber ein Garten, wie gut und trächtig er immer seyn mag, mit der Zeit endlich, an Kräfften abnimmt und träge wird, als muß ihm auch, da es vonnöthen, mit Beschütten wieder geholffen werden, als wordurch das Erdreich wieder erfrischet, und gleichsam eine neue Krafft ihme einverleibet wird, so daß es nachmahls desto reicher seine Früchte bringet, deren man sonst in Unterbleibung dieses entbehren muß. Wo im Küchen-Garten nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet; und hingegen wo er trocken, desto tieffer seyn, doch also, daß ihnen iederzeit die rechte Proportion oder Ebenmaß verbleibe. So kan auch dem unfruchtbaren Erdreich, so dasselbige gar zu leimigt oder zu sandigt wäre, mit Untermischung eines andern und bessern Grundes aufgeholffen werden. Was ausser diesem das gantze Jahr über durch alle Monate für Verrichtungen in dem Küchen-Garten vorfallen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici angehängten Land- und Haus-Wirthschafft-Calender die behörige Nachricht zu finden.

Küchen-Gärtner, siehe Gärtner.

Küchen-Geräthe oder Küchen-Geschirr, begreifft alle diejenige Geräthschafft, so man theils zum täglichen Gebrauch, theils auch nur zu gewissen Fällen, iedoch allezeit in der Küche, oder nahe bey derselben in Bereitschafft haben soll. Es ist dergleichen aus verschiedener Materie verfertiget, und bestehet theils aus Zinn, theils aus Eisen, Kupffer, Meßing, Porcellain, oder auch schlechten Tohn, theils aus Holtz, deren Benennung folgende: Als da seyn allerley Schüsseln grosse und kleine, tieffe und flache Schalen und Näpffe, nebst den Schüssel-Ringen, Aßietten, Commenden, Teller, sowohl gemeine mit Rändern und ohne Ränder, als auch Wärm-Teller, Braten-Teller, mancherley Becken, Pasteten-Bleche, Kessel, Kannen, Krüge, Flaschen, Leuchter mit ihren Zugehör, Lampen, Saltz-Fässer, Butter-Büchsen, Eyer-Schälgen, Mörser grosse und kleine mit Zugehör, verschiedene Brat- und Kohl-Pfannen, Wasser-Kannen und Behältnisse, einige Sortemente Koch-Töpffe, Tiegel, Reib-Asche, Casserole, nebst zugehörigen Deckeln und Stürtzen, Torten-Pfannen, Schartlein zu kleinen Pasteten und allerley Backwerck, Salat und andere Sieblein, Durchschläge, Trichter, Eßig- und Baum-Oel-Ständer, Würtz-Büchsen, Bratenwender und Spiesse groß und kleine, gemeine und aufgeboqene Stürtzen zum Abbräunen, Röste, Brat-Böcke, Brat-Speiler von Eisen oder Holtz, allerley Löffel als Eß-Löffel, löcherichte Back-Löffel, tieffe löcherichte Faim-Löffel, Rühr-Löffel, Trieff-Löffel, u. s. f. Qoirls, Fisch-Reissen, Hacke- und Wiegen-Messer, Fleisch-Beilgen, Bratwurst-Zänglein, Salat-Hobel, Hacke-Bret und Teller, nebst zuehörigen Gestelle, Butter-Stecher, Spick-Nädeln groß und klein, Licht-Knechte, Feuer-Zangen, Feuer-Haacken, Pfannen-Knechte, Dreyfüsse, Kessel-Haacken, Blasebalg und Feuer-Wedel, Ofen-Gabeln, Ofen-Schauffeln, Feuer-Zeug, Glas-Räumer und Krug-Bürsten, Fleisch- und Fisch-Breter, tieffe hölzerne Schüsseln, Multen, Back-Trog, Spielia-Gefäß, Kehrig-Faß, Ofen-Rohr, allerley grosse und kleine Fäßgen oder Zubers zu Saltz, Mehl, Grütze, Graupen, und mancherley trockene Früchte darinnen zu verwahren, und was dergleichen mehr.

Küchen-Gewächse, sind dreyerley Geschlecht und Arten, als blätterichte, wurtzelnde und frucht-bringende, oder wie man sie sonsten eintheilt, Küchen-Kräuter, Küchen-Wurtzeln und Küchen-Früchte welche sowohl roh, als gekocht, und dieses theils grün oder frisch, theils aber getrocknet zu Vorrichten, Beyrichten und Nachrichten in der Speise gebraucht werden. Zu der ersten Art gehören: Basilien, Borragen oder Burretsch, Cardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Grevimer oder Krehen-Fuß, Kerbel, einheimischer und Spanischer, allerhand Arten von Kohl, als Blumen-Kohl, Wersich- oder Savoyer-Kohl, Rüben-Kohl oder Caulirabi (Kohl-Rabi) Winter- und Sommer-Kopff-Kohl oder Cappes-Kraut, Braun- und Krauser-Kohl ꝛc. Verschiedene Sorten Garten-Kresse, als Sommer-Kresse, Winter-Kresse, gefüllte Wiesen-Kresse, Indianische Kresse; verschiedene Arten, Latucke, Löffel-Kraut, Melden, Petersilien, breit Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, oder Bibinell, Portulae oder Burtzel-Kraut, Rapuntzel, Rukette, Saturey, Sauerampffer, Sauer-Klee, Spargel, Spinat, Steinbrech ꝛc. Zu der andern Art gehören Cichorien, Erd-Aepffel, Erd-Artischocken, Erd-Eicheln oder Erd-Nüsse, Erd-Birn, Haber-Wurtz, Knoblauch, Lauch, Meer-Rettig, Möhren oder Mohrrüben, Pastinac, Petersilien-Wurtzel, Radiese und Rettiche, Rüben, Rothe-Rüben, Steck-Rüben, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapuntzel, Schalotten, Scorzonera, Selerie, Tartuffeln, Zucker-Wurtzeln, Zwiebeln; Unter die dritte Art werden gerechnet: Artischocken, Bohnen von verschiedener Art, Citronen, Citrullen, Coriander, Zucker-Erbsen, Garten-Erdbeeren, Garten-Linsen, Gurcken, Kümmel, Kürbse, Limonien, Lorbeeren, Melonen, Pomerantzen, Wachholder-Beere, Garten-Schwämme, Senff, Türckischer-Weitzen. Dieseniaen Gewächse, welche unter sich in die Erde wachsen und starcke Wurtzeln gewinnen sollen, als Rettiche, Rüben, Pastinac, Petersilie und dergleichen, sollen um das Neue-Licht gesäet, oder gepflantzet werden; denn alsdann wachsen sie fein lustig, werden auch viel schöner und glatter, als sonst zu anderer Zeit, sonderlich, wenn der Boden fein tieff umgegraben und wohl gedauet wird; was aber über sich treibet, oder auserhalb der Erden in Kraut, Stengel und Frucht wachsen soll, als Kohl, Kraut, Erbsen und dergleichen, muß im wachsenden, oder um den Voll-Mond gesäet oder gesetzet werden, weil es alsdenn viel besser aufschiesset und zunimmet, als wenn es zu contrairer Zeit geschehen wäre. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Küchen-Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, wenn ihnen der wachsende und Voll-Mond viel besser bekommet, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und die Frucht vollkommen haben will. Hergegen ist allen andern Küchen-Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schiessen sollen, solche Beschaffenheit des Mouds sehr zuwider, sondern es beliebet ihnen vielmehr der neue und abnehmende Mond, weil sie in solcher Zeit vielweniger in Saamen schiessen, als sonst. Mit der Aussaat der Küchen-Gewächse hat es eine gar viel andere Meinung als mit dem Aussäen des Getraides; denn insgemein wird nur so viel als man mit den Fingern fassen kan, auch wohl zum offtern dreyerley Saamen unter einander gesäet. Weil aber der Saame vieler, ja der mehresten Küchen-Gewächse sehr zart und klein ist, als will er auch um so viel desto gleicher eingesäet werden, damit er sich nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfalle. Für allen Dingen aber soll der Saamen, welchen man säen will, wohl zeitig, vollkommen und schwer, auch dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch, da er gebrochen wird, weissen Kern oder Mehl, aber gar keinen Staub geben: Denn der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an, daß er verdorben und nichts nütze sey. Es soll auch kein Saame von dem Gekrätze oder denen gewöhnlichen Küchen-Gewächsen, leicht über ein Jahr alt seyn, ausser der Petersilien-Saamen, welcher je älter er ist, ie besser er auch zum Aussäen ist. Aller Saamen geräth iedesmahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzuhitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so solle die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den gantzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerafft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kalten Brunnen-Wasser, sondern mit laulichten und ein paar Tage an der Sonne gestandenen, mit etwas Küh- oder Schaaf-Mist vermengten Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst bequemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Würckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Annehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helffte desselbigen erhalten und nach und nach

ur die mancherley Speisen zu reguliren, wie sie verschiedenen Gängen aufzutragen, und die afel darnach zu ordiniren, sondern auch mit em Koch selbst darüber zu tractiren, und wegen er Bezahlung deshalber schüßig zu werden. Weil denn diese verschiedene Speisen und Gechte, wie nur erwehnet, entweder nach gewisen Aufsätzen, Gängen und Trachten zur Tafel ebracht, oder auch auf einmahl aufgesetzet, und n ihrer Ordnung vorgeleget werden müssen; so ollen wir nicht nur zuförderst die Abtheilung mführen, welche Arten der Speisen nemlich in en einen und anderen Gang gemeiniglich zu ehmen, sondern es sollen auch zuletzt einige Küchen-Zettul mit beygefüget werden, daraus eine ergfältige Köchin ersehen kan, wie sie sich in der eschickten Wahl, bey so vielerley Arten und Zuichtungen der Speisen, verhalten müsse, damit e nicht zwey oder mehr einander widerwärtige Essen, ungereimt zusammen aufsetze. Es geören aber gemeiniglich zum ersten Gang, Tracht oder Aufsatz: Ein à la braise, oder gedämpfftes Essen vom Feder-Vieh Fleisch ꝛc. Wildpret; allerley Beatilles und Leckerbißlein, n ordinairen oder farcirten Pasteten; Boudins der Englische Würste, theils gekocht, theils gebraten, theils gebacken; Capilotaden; Carbonaten; Corelets; mancherley farcirte Sachen; Fische von allerhand Sorten in Souces, farcirt nd gefüllet; Fleisch geräuchert, böckelt und risch; Fricandeaus: Fricadellen; Fricassées; Grenaden; Grilladen; Grisetten; Hachis; Marinaden; Mierottons; Olypodrigen; Pateten warm überschlagene und aufgesetzte, von nterschiedener Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und allerley panirte Fleische; Piccaden; Potagen; Poupetons; Poupiettes; frische Zungen; Zugenüsse aus Garten-Gewächsen, als Schwämmen ꝛc. Zum andern Aufsatz zehlet man: die à la daubes; Austern; Blanc Mangées; Compotes; Cremes; Eiß oder gefrorne Sachen; Feder-Vieh und Feder-Wildpret; Fische gebacken und gebraten; Fleisch zahm und wild; Gebackens; allerhand Gelées; Hirsch-Kolben; Krebse; marinirte Sachen; Pasteten kalt; Ratons; Rouladen; Salate; Schincken und Keulen geräuchert; Schnee-Milch; Sprotten; Sülzen gepreßt und bunt; Trifles in Oel; Trisonetten; Vogel-Nester; Würste; geräucherte Zungen. Zum dritten Aufsatz werden gerechnet: Allerhand Backwerck; alle Basten; candirte Sachen; weiß überzogene Confecte, wie auch Confituren nasse und trockene, und dergleichen Zuckerwerck; Conserven, frische Früchte und Obstwerck; Marcipan; Marmeladen und dergleichen Erfrischungen, womit man meist gleich zu Anfang die Tafel zu garniren und aufzuputzen pfleget. Aus diesen allen lassen sich nun folgende Küchen-Zettul auslesen; aus

No. 1. auf 6. Essen:
1. Kräuter oder andere gute Suppe.
2. Rindfleisch mit Kohlrabi.
3. Hechte in Pohlnischer Brüh.
4. Kalbs- oder Schöps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Torte.
6. Salat.

No. 2. auf 8. Essen:
1. Saueramps-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rindfleisch mit sauern Rahm und Capern.
3. Estouffade von Tauben.
4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3. auf 10. Essen.
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rindfleisch mit pigvanten Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpffte Karpfen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4. auf 12. Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rindfleisch mit Pastinac.
3. Karrauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. 8. Ragouts.
9. Krebse.
10. Entremets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4. ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischen Hahn, wird mit 2. abgewechselt.

No. 5. auf 14. Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomerantzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalbfleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret
9. 10. Creme (gelb. weiß.)
11. Aufgelauffner Küh-Eyter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. 14. Mancherley Salat.

No. 6. auf 15. Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreste Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisettes.
5. Aufgesetzte Pastete.

6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffner Apffel-Koch.
9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karffen auf Lax-Art in Servietten.
12. Hirsch-Wildpret
13. Feder-Vieh } gebraten.
14. } Salat.
15. }

No. 7. auf 16. Essen auf einmahl:

1. Ragout von Reh-Keulen mit Sardellen-Soße.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüste mit Majoran.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Hirsch-Zimmel angeschlagen.
6. Rebhüner und Vögel
7. Kalbs- und Lams-Braten } gebratens.
8. Zahmes Feder-Vieh
9. Blätter-Torte.
10. Aufgelauffner Zimmet-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Hertzgen.
13. Frischer Lachs
14. Schmerlen } in Servietten.
15. } Salat.
16. }

No. 8. dito auf andere Art.

1. Gedämpfftes Kalbs-Viertel.
2. Türckische Hüner mit Allerley.
3. Pastete.
4. Ragout.
5. Grillade von Tauben.
6. Coteletre farciret.
7. Gebratne Hirsch-Keule.
8. Dito Capaunen, Gans ꝛc.
9. A la daube von Schöps-Keule.
10. Forellen.
11. Gebackens.
12. Torten.
13. } Italiänische Salate.
14. }
15. } Garten-Salate.
16. }

No. 9. auf 18. Essen auf einmahl:

1. } Alte Hüner mit Allerley.
2. }
3. Hirsch-Wildpret mit Mandeln und Cibeben.
4. Pastete von Kalbfleisch.
5. Poupeton.
6. Estouffade von Tauben.
7. Reh-Wildpret
8. Hirsch-Wildpret } gebratens
9. Gänse
10. Kalbs-Braten
11. A la daube von Türckischen Hahn.
12. Forellen trocken.
13. Aufgelauffener Grieß-Koch.
14. Büchsen-Kuchen.
15. Pistacien Creme.
16. Rosen Creme.
17. Italiänische Salate.
18. Garten-Salate.

No. 10. auf 26. Essen auf einmahl:

1. } Aufputz von allerley Gelée.
2. }
3. Rebhüner
4. Fasanen
5. Hirsch-Wildpret
6. Rehe-Wildpret } gebraten.
7. Wilde Enten
8. Capaunen
9. Umlegte Hüner mit Petersilien-Wurtzeln.
10. Junge Tauben mit Artischocken-Böden.
11. Ragout von Kalbs-Milch mit Krebsen und Morgeln.
12. Hechte mit weiser Sardellen-Soße.
13. Persche gebacken mit Mandel-Meerrettig.
14. Gespicktes Rollet mit durchgestrichner Capern-Soße.
15. Westphälischer Schincke roh.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhahns-Pastete.
19. } Italiänische Salate.
20. }
21. } Grillade von Schweins-Füsse.
22. }
23. } Verschiedene Garten-Salate.
24. }
25. } Fricandellen.
26. }

No. 11. auf 14. Essen:

1. Potage von Krebs-Coulis mit einem Krebs-Euter.
2. Gedämpfft Rindfleisch.
3. Hechte mit Sardellen-Soße.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Estouffade von Kalbfleisch.
6. Spinat mit farcirten Coteletten.
7. Durchgestrichene Erbsen mit gebackenen Bratwürsten im Teig.

Anderer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Reh-Wildpret.
10. Feder-Vieh zahm und wild gebraten.
11. Karpffen-Pastete.
12. Ausgeschlagene Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

No. 12. auf 22. Essen:

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbs-Coulis darinne eine gefüllte Kälber-Brust.
3. Englischen Braten mit Soße von Chalotten.
4. Pastete von Stockfisch.
5. Angeschlagene Kalbs-Keule darüber eine Soße von Champignons.
6. Capaun mit Sauerkraut im Backofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen-Soße.
8. Fricanteau.
9. Gründlinge mit Butter und Petersilie.
10. } Weise Würste.
11. }

Digitiz

Anderer

Anderer Gang.
21. Süßen Schinken-Salat
22. Süßer Hirse-Pud. } gebacken.
23. Zeltung-Gut.
24. Ein Stück von einer Kalbs-Keule.
25. Braun Gebacks.
26. Citronat-Torte.
27. Citron-Gelee.
28. Beer-Eis.
29. Schmalz-Lauge.
30. Salat.

Nr. 27 bis 26. Gilbert.

1. Potage von ausgeklaubten Tauben.
2. Rindfleisch eingebrochen mit einbrocken.
3. Ein Stück Kalbs-Keule eine braune Gilbert-Soß.
4. Ragoutirte Pasteten von Kalbfleisch.
5. Braun-Torte mit Citronen und geschnittenen Mandeln.
6. Eine Gilbert, Schinken, Welschen mit Artischocken innen Hühnern.
7. Schmarrer-Pasteten.
8. Gebackene Tauben mit Champignons.
9. Pfeffer-Kalbs.
10. Kalbs-Nudeln.
11. Artischocken.

Anderer Gang.

12. Braun weiß mit Gelee und unter geschlagenen Nudeln.
13. Gebrat-Kalbs
14. Nel-Zeltung
15. Nebhüner } gebraten.
16. Junge Hüner mit Kreß-Salat
17. Bayerischer Schinken.
18. Brod-Zeltl.
19. Salat.
20. Obsten-Kirschpasteten.

Nr. 20 bis 30. Gilbert.

1. Pfaumen-Strauben.
2. Gemeine Wurz.

Nr. 2. bis 30. Gilbert.

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Gebrat-Kalbs-Nieren-Stücken mit Citronat.
4. Gemüs.
5. Potage von Kalbs-Kopf mit Semmeln.
6. Gebrat-Kalbs-Schlegel mit Citronat.
7. Gebrat-Hüner mit Kreß-Salat.
8. Ein Stück von einer Kalbs-Keule.
9. Braun Gebacks.
10. Citronat-Torte.
11. Citron-Gelee.
12. Beer-Eis.
13. Schmalz-Lauge.
14. Salat.

Nr. 14. bis 26. Gilbert.

1. Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule.
2. Ein Stück einer gebratten Kalbs-Keule.
3. Warme Pasteten von Kreben.
4. Gemüs.
5. Gebrat.
6. Braunfisch mit Gelinde von Kalbs-Leber und gemachten Mandeln.
7. Gebrate Krautköchen.
8. Faste-Pasteten mit Citronat-Gelde.
9. Salat.
10. Gebrat-Nudeln.
11. Fisch-Torte mit austerlesenen Kalbs-Gelinden und Pistacien.
12. Kreb-Nudeln.
13. Gelinde von Tauben.
14. Forelle mit Butter-Soß.

Anderer Gang.

15. Forellen mit Gelinden.
16. Wilde Gänsen-Braten.
17. Nebe-Gilbert.
18. Nebhüner und Hasel } gebraten.
19. Türkischer Hahne
20. Pfirsich-Torte.
21. Hasel-Nüssener-Salate
22. Spanischer Hirse-Brod.
23. Hirse-Brod-Schnitten.
24. Ein Stück.
25. Schwein-Brod.
26. Salat.

Nr. 26. bis 30. Gilbert.

1. Potage von einem guten Hammel-Fleisch mit Welschen in einem Gemüs.
2. Potage von ausgeklaubten Tauben mit Reis.
3. Gemeine Pasteten von Kalbfleisch mit Citronat-Gelde.

4. Griſette.
5. Farcirte Kälber-Füſſe in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. Fricandeau.
12. 13. Krebs-Strudeln.
14. 15. Artiſchocken.
16. 17. Ragout von Rinds-Gaumen.
18. 19. Gebackene Erd-Birnen in Serviet.

Anderer Gang.

20. Entre mets auf Porcellain Tellern nebſt allerhand Salat.
21. Dito auf Gläſern mit allerhand Gelée und Cremen.
22. Schweins-Kopff.
23. Faſan
24. Rebhüner und Wachteln
25. Türckiſche Hähne } gebraten.
26. Capaunen
27. Hirſch-Wildpret
28. Reh-Wildpret.
29. 30. Mandel-Köche.
31. 32. Marcks-Törtgen.
33. 34. Tortteleten.
35. 36. Rohen Schincken.
37. 38. Gebraten geräucherter Lachs.

Wie im übrigen dieſe angeführte Eſſen nebſt untermongten Aufſätzen von Confituren und dergleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren und in einander zu richten, damit noch überall genugſamer Raum zu der Gäſte Bequemlichkeit darneben übrig bleibe, ſolches wird unten bey Beſchreibung der Tafel-Riſſe mit einigen Exempeln angewieſen werden, daraus alsdenn ein ieder von ſelbſt nach erfordernden Umſtänden bey vorfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach ſeinen Sinn die Beſetzung der Tafel einrichten kan.

Küchlein, werden die kleinen Hüner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführet werden. Suche Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, iſt eine kleine Glocke von Erz, dergleichen man an vielen beſonders aber gebürgigen und holtzreichen Orten denen Kühen, Ochſen, Kälbern ꝛc. mit einem höltzernen breiten und weiten Bügel an den Hals hängt, damit man die in denen Wäldern und Bergen verirrten und verlohrnen Stücke, wenn ſie im Gehen mit dieſen Glocken einen Laut machen, deſto leichter finden könne.

Kühe-Hirte, ſiehe Hirte.

Kühe-Kette, iſt eine kleine eiſerne, an dem einen Ende mit einem Ring, und an dem andern mit einem Wirbel verſehene ohngefähr drey Ellen lange Kette, die Kühe damit in den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, ſiehe Kühe-Glocke.

Kühe-Stall, iſt ein wirthſchafftliches Gebäude, in welchem die Kühe, inſonderheit aber die Melck-Kühe, aufgeſtellet, eingeſperret, und von dem Gälte-Vieh abgeſondert gehalten werden. Die Küh-Ställe ſind entweder einfach oder gedoppelt. Die einfachen Küh-Ställe, darinnen die Stände nur an einer Seite ſich befinden, ſind nicht nur heut zu Tage bey denen mehreſten Bauer-Höfen anzutreffen, ſondern auch bey denen Alten einig und allein im Gebrauch geweſen, wie ſolches aus dem Columella und Palladio zu erſehen, deren jener die Breite der Küh-Ställe auf zehen, wenigſtens auf neun Schuh ſetzet, weil ſolche Maas (welche aus Römiſchen Schuhen beſtehet, die denen Rheinländiſchen gleich ſind) beydes zum Lager des Viehes, und zum Herumgehen weit genug ſeyn ſole; dieſer, nemlich Palladius, erfordert zum Stande zweyer Ochſen oder Kühe acht Schuh, zum übrigen Platz aber noch ſieben Schuh. Die gedoppelten Ställe, da die Kühe in der Mitte deſſelben alſo gegen einander geſtellet, daß ſie die Köpffe einander zukehren, und doch zwiſchen dieſen ein genugſam geraumer Gang übrig bleibe, hinter den Kühen aber auch der nöthige Raum ſich befindet, dieſe ſind bey groſſen Gütern, da eine ſtarcke Vieh-Zucht iſt, ſehr gebräuchlich, weil man zu einem einfachen Stalle bey viertzig, funffzig, ſechzig, achzig und mehr Stücken Vieh an den mehreſten Orten auf die ſonſt gemeine Art nicht Platz genug würde finden können. Der Gang hat auf beyden Seiten eine Bruſt-Höhe, damit keine Kuh überſteigen kan, vor derſelben aber ſind ihre höltzerne oder ſteinernen rund ausgehohlten Kuh-Tröge befeſtiget oder eingemauert, worein ihre Siede oder Brüh-Futter geſchüttet, und Gras und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget werden; hinter den Kühen muß ſo viel Platz bleiben, daß man an den Wänden oder Mauren hinter denenſelben ſicher und ungehindert herum gehen kan. Die Höhe des Küh-Stalls ſoll wenigſtens acht Schuh ſeyn, und kan bis auf zwölff Schuh hoch ſich erſtrecken; für die Kühe werden keine unterſchiedene Stände, wie für die Pferde, gemacht, weil ſie an den Hörnern angehängt einander nicht leicht Schaden thun können. Der Boden wird am beſten mit ſteinernen Platten oder gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, und gegen die Wände zu etwas abhängig gemacht, damit bey Reinemachung des Stalls, das Waſſer, als auch ſonſten die Küh-Gauche, durch die hier und dar unten in den Wänden gelaſſene Löcher und Anzuchten, ablauffen könne. Oben in der Decke aber werden Löcher ohngefehr eine halbe Elle ins gevierte eingeſchnitten, über deren iedes ein von Bretern ebenfalls ins gevierte zuſammen geſchlagener, und an den Fugen wohl vertheerter Schlauch, durch die Dach-Böden bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dar aber bis über den Forſt hinaus, von Mauer-Ziegeln, wie eine ordentliche Feuer-Mäuer geführet wird, damit der von dem Vieh, beſonders aber zur Winters-Zeit entſtehende Brodem,

durch

rch dieſe Schläuche, oder ſogenannte Bro-
n-Röhren, gleich als der Rauch durch eine
uer-Maure ſich hinaus ziehen könne. Das
iede-Faß, worinnen dem Vieh die Siede oder
s Brüh-Futter angemachet wird, ſtehet an
m einen Ende des Stalls, und hat, weil zur
Winters-Zeit durch Eingieſſung des warmen
Waſſers ein ſtarcker Dampff in dem Stalle er-
get wird, ebenfalls eine Brodem-Röhre, an
elche unten oberhalb des Siede-Faſſes ein höl-
erner Rauch-Fang, in der Geſtalt, wie man
rgleichen in Küchen zu haben pfleget, ange-
get wird. Weil auch, der Siede halber,
merzu viel warm Waſſer nöthig iſt, und durch
in- und Herſchleppung deſſelbigen viel Zeit,
e ſonſten zu etwas anders angewendet werden
nte, zugebracht, und wenn die Mägde das
Waſſer in die Pfanne und aus derſelben in den
tall tragen, vieles davon durch ihre Unvor-
chtigkeit unnützlich verplentſchert und verſu-
lt wird, als iſt man auf ein Mittel bedacht ge-
eſen, dieſe Unbequemlichkeit abzuſtellen, und
s Waſſer pur und allein durch eine Perſon in
e Pfanne, und aus derſelben, wenn es heiß
orden, in das Siede-Faß zu bringen. Wie
lches ins Werck zu ſtellen, und auch ſonſt über
as ein vollkommener Kuh-Stall nach aller
equemlichkeit anzulegen, zeiget der Tab. V.
efindliche Grund-Riß von einem auf viertzig
tücke Melck-Kühe eingerichteten gedoppelten
üh-Stall, nebſt dem ſogenannten Vieh-Haus,
ofmeiſterey und Geſinde-Stube, ingleichen
er Graſe-Kammer; worzu folgende Erläute-
ung dienlich ſeyn wird:

A. Iſt des Hofmeiſters- und Geſinde-Stube.

B. Iſt des Hofmeiſters, oder, wo dergleichen beym Gute nicht vorhanden, der Käſe-Mutter Schlaf-Kammer.

C. Iſt die Küche, darinnen vors Geſinde gekochet, und das Waſſer vor das Vieh in der Pfanne warm gemachet wird.

D. Iſt die Speiſe-Kammer, in welche man ſo gleich aus der Küche kommen kan.

E. Iſt der vertieffte Milch-Keller, über welchen eine Milch-Kammer, darinnen die Käſe-Banck oder Qvarck-Korb nebſt dem Molcken-Faß und andern Milch-Geräthe; in dieſe beyden Gemache kommt man gleich aus der Geſinde-Stube.

F. Iſt das Vorhaus.

G. Iſt die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.

H. Iſt die Mägde-Schlaff-Kammer,

I. aus welcher bey I. ein mit einem eiſernen Gitter verwahrtes Fenſter in den Kühe-Stall gehet, damit die Mägde deſto leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stücke Vieh ſich los macht, oder eine Kuh Kalben will, oder ſonſten etwas darinnen paßiret.

K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Graſe-Kammer in den Kuh-Stall gehen.

L. Iſt der Kuh-Stall auf viertzig Stücke Melck-Vieh.

M. Sind drey Thüren, ſo aus dem Kühe-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Miſt durch die Mägde aus dem Stall auf die Miſtſtätte geſchaffet wird.

N. Iſt die Graſe-Kammer, darinnen der Stampff-Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck- und Maſt- auch wenn deſſen genug vorhanden, vor das Gälte-Vieh mit der Kraut-Stampffe klein gemachet und zerſtampffet wird, nebſt denen Treber-Kufen ſeinen Platz hat.

O. Iſt eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verſchloſſen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.

P. Iſt eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und forn heraus bey

Q drey Schläuche oder eingezapffte hölzerne Röhren hat, durch welche das Waſſer heraus läufft: Wenn man aus einen von dieſen dreyen Schläuchen Waſſer haben will, ſo müſſen iederzeit zween davon verſtopfft werden. Will man aber die im Ofen der Geſinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Waſſer haben, ſo muß man erſtlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpſeln genau genug verſtopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Waſſer aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit

R. bezeichnete Röhren, ſo unter der Erde liegen, und durch das Vieh-Haus F. bis an den in der Küche C. bey

S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgeſetzten Ständer, aus dieſem aber, vermittelſt eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet.

T. Iſt eine ſtehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey qver Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit

V. bemerckten, nach und in den Kuh-Stall gehenden Röhren, eingezapfft iſt. Auf dieſen Ständer T. wird ein hölzerner Trichter, wie man in denen Brauhäuſern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, geſtecket, und von einer Magd ſo viel warmes Waſſer aus der Pfanne mit einer Gelte eingeſchöpffet, als man weiß, daß man zur Siede nöthig hat, da denn das Waſſer durch gedachte Röhren V. in den Ständer,

W. und aus dieſem durch einen Schlauch in das bey

X. ſtehende Siede-Faß läuffet. Alſo daß man nicht mehr als eine eintzige Perſon zum Plumpen und Einſchöpffen nöthig hat.

Y. Bedeuten die auf beyden Seiten der Plumpe befindlichen Waſſer-Tränck-Tröge vor das Vieh, und

Z. die eingemaurten ſteinernen Freß-Tröge der Kühe.

Durchgehends iſt zu mercken, daß die Küh-Ställe zur Winters-Zeit warm, den Sommer über kühl, iederzeit trocken, hell und lüfftig, raumlich und ſauber ſeyn, und dahero, wie oben bey den Kühen erwehnet, zum öfftern ausgemiſtet, bey warmen Wetter mit Waſſer ausgeſchwemmet, und damit es bald wieder darinnen trockne, die Fenſter und Thüren offen, und die Lufft durchgelaſſen, inſonderheit aber die abſcheulichen

Spinnenweben, oder Kancker-Gespinste, welche von vielen abergläubischen Haus-Müttern, als eine bey der Vieh-Zucht besonders glückliche Sache, mit allem Fleiß geheget werden, abgekehret und ausgerottet werden müssen, weilen diese Spinnen-Hecken dem Vieh zu keiner Gesundheit, dem Futter zu keinem Saltz dem Stall und der Haus-Magd zu keinem Ruhm, und denen hinein sehenden zu keiner Anmuth dienen. Im Saltzburgischen ist der Gebrauch, daß man denen Kühen und Ochsen nicht ausmistet, man führe denn den Dünger stracks auf das Feld, wie sonst insgemein mit dem Schaaf-Mist zu geschehen pfleget. Sie streuen aber dabey dem Vieh sattsam unter, damit dasselbe auf diesen linden Lager eine gute und sanffte Ruhe habe, welche noch überdieß damit vermehret wird, daß man denen Kühen und Ochsen, wenn sie liegen, unter dem Hals und Kopff mit der Streu gleichsam einen Polster unterleget. Das Futter wird ihnen in Kuh-Fassen, ohne Krippen und Rauffen vorgegeben. Und bey dieser Wartung sollen die Kühe starck, fett und sehr Milchreich werden. Man will aber diese Gewohnheit, was das seltene Ausmisten anbelangt, anderer Orten nicht annehmen, die Fütterung aus den Kuh-Fässern aber ist unter denen Bauren sehr gebräuchlich, welche denen Kühen das Brüh-Futter oder die Siede darinnen vorsetzen, das trockene Futter, als Stroh, Heu und Grummet aber, denenselben in Krippen, oder an deren statt in Rauffen vorlegen, weil sie entweder das Vermögen nicht haben, steinerne oder auch nur aus starckem Eichen-Holtz gehauene Tröge anzuschaffen, oder aber die darauf gehenden Unkosten scheuen. Kan ein Haus-Vater es so weit bringen, daß er gewölbte Küh- und andere Vieh-Ställe hat, so wird er nicht nur in Feuers-Gefahr, da das loßgemachte und ausgejagte Vieh gerne wieder zurücke in die brennende Ställe läufft, den augenscheinlichen Nutzen finden, sondern es wird auch solches seinen Böden, die er über den Vieh-Ställen hat, um ein grosses verträglicher seyn, allermassen, die darauf verwahrte Frucht oder Fütterung von dem Brodem und in die Höhe steigenden Gestanck nicht dumpffigt und übelriechend werden wird

Kühe-Strick, ist ein ohngefähr drey Ellen langer Strick, mit einer Schleiffe an dem einem Ende, damit das andere durchgezogen werden könne, versehen, womit die Kühe bey denen Bauren, an statt der Ketten, in den Ställen angehänget werden.

Kühle, Kühl-Schiff, Kühl-Stock, ist ein ablang viereckigtes Gefässe oder Behältnis, gleich einem seichten Kasten, deren man an vielen Orten zwey bis drey gleichsam Stuffenweise über einander stehen hat, damit man das Bier, wenn es in den Kessel oder in der Brau-Pfanne genugsam gesotten hat, darein heben, und nach Nothdurfft, ehe es in den Gähr-Bottich oder Gier-Kuffen (wie mans einiger Orten nennet) gebracht wird, darinnen abkühlen lassen könne. Dieser Kühlen oder Kühl-Schiffe, werden sonst gemeiniglich drey über einander gerichtet, weil aber nicht in allen Brau-Häusern so viel Platz darzu vorhanden, es wäre denn, daß man ein neues anlegte, da man sich der Höhe halber schon darnach richten könnte. Will man nun wissen, wie groß eine iede solche Kühle oder Kühl-Schiff seyn soll, muß erstlich die Zahl der Viertel oder Eimer, die solche halten soll, und denn die Tieffe des Biers, wie es in der Kühle lieget, bestimmet werden. Gesetzt nun, man wollte, daß ein Kühl-Schiff acht Viertel Bier Dreßner Maas in einer Tieffe von neun Zollen halten soll, so würde dasselbe in Lichten sechs und eine Viertel-Elle oder zwölff und einen halben Schuh lang, vier und eine halbe Elle oder neun Schuh breit und drey Viertel-Elle oder achtzehen Zoll, alles nach der Leipziger Elle gerechnet, tieff genug seyn. Sollte aber das Bier also zu tieff liegen, und man wollte es, zu schleuniger Abkühlung, nur sechs Zoll tieff haben, und nichts destoweniger den Halt der acht Viertel heraus bringen, so würde das Kühl-Schiff in Lichten sieben Ellen lang, sechs Ellen breit und funffzehen Zoll tieff. Dergestalt hielten zwey solche Kühl-Schiffe über einander sechzehen Viertel, und bliebe in iedem obenher noch sattsamer Raum, welcher sodenn noch wohl drey Viertel drüber einnehmen könnte, daß das Bier gleichwohl weit genug unten liege. Nach Nürnberger Maas hält eine Kühle von zwölff Fuß lang, neun Fuß breit, und anderthalb Fuß tieff, wenn das Bier neun Zoll hoch drinnen stehet, vier und zwantzig Eimer. Soll aber das Bier nur sechs Zoll hoch darinnen stehen, und die Kühle doch von gleichem Gehalt seyn, so muß dieselbe in Lichten neun Ellen oder achtzehen Fuß lang und zwölff Fuß oder sechs Ellen breit, oder aber sechzehen Fuß lang und dreyzehen und einen halben Fuß breit, iedesmahlen aber funffzehen Zoll tieff seyn, damit über der Tieffe des Bieres allezeit noch neun Zoll Höhe übrig bleibe. Diese Kühlen sind von guten Föhrenen oder Kiefernen Pfosten auf das accurateste zusammen gespündet, und aussen herum mit Zwingen versehen, damit die Pfosten sowohl an dem Boden als an denen Seiten dergestalt genau zusammen getrieben werden können, daß nicht ein Tröpfflein durchzudringen vermag. Sie stehen auf eichenen Gerüsten, unter welchen man den Raum zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn nun das Bier, nachdeme es genug und gebührend gesotten hat, auf diese Kühlen oder Kühl-Schiffe gebracht worden, muß es daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht sind, auf und abgerühret werden, bis es verlangter massen, genugsam abgekühlet. Hierauf öffnet man den Hahnen oder Zapffen an der untern Kühle, welche nächst bey dem Gähr-Bottich ist, dergestalt, daß das Bier entweder unmittelbar durch das meßinge an den Hahnen angemachte Wende-Rohr (so sich, wie an denen Feuer-Spritzen, hin und her wenden lassen muß) in den Gähr-Bottich läufft, oder man hänget unter das Rohr eine Rinne, durch welche das Bier in den Gähr-Bottich, er stehe gleich wo er wolle, lauffen kan. Wenn nun das untere Kühl-Schiff leer, wird der Zapffen in den obern geoffnet, aus welchem denn das Bier in das untere Kühl-Schiff, und aus diesem in den Gähr-Bottich läufft. Wo

dergleis

rgleichen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht gebräuchlich sind, hat man etliche so genannte ühl-Dösen, oder Kühl-Fasse, welche man sonderlich im Sommer nur zur Helffte anllet, und also das Bier darinnen abkühlet.

Kühn, siehe Kiehn.

Kühn-Baum, oder Kühn-Föhren, suche öhren.

Kühn-Nuß, siehe Kiehn-Nuß.

Kühn-Schroten, suche Ginst.

Kullen, siehe Caninichen.

Kümmel, ist dreyerley Sorten: Gartenümmel oder Römischer-Kümmel, Feldder Wiesen-Kümmel, und Schwartz-Kümel; der Garten- oder Römische-Kümmel, auch Pfaffen-Kümmel, Kramer-Kümel oder Welscher-Kümmel, genennet wird, eine weisse und dünne Wurtzel, aus welcher anderthalb Spannen-hoher mit vielen Nen-Zweigen besetzter Stengel kommt. Die lätter sind fast dem Fenchel-Kraut gleich, iedoch kleiner und kürtzer. An den Gipffeln der tengel und Zweige, gewinnet er schöne Dolen oder Cronen, wie der Fenchel, mit vielen lümlein, darauf folget der Saamen, welcher s grossen länglichen, grauen Körnern, die ei starcken lieblichen Würtz-Geruchs und et was bittern und scharffen, iedoch dabey angehmen Geschmacks sind. Er wächßt in warmen Ländern, als in Egypten und andern Afrinischen Provintzen, auch in der Insul Maltha, wo man noch eine kleinere, weisse und dem nis ähnliche Art hat, die von einem süssen Gemack ist. Bey uns in Teutschland wird er ur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der ste Saame davon häuffig aus Italien zu uns bracht. Er dienet wider das Bauch-Grimen, Winde und Blähungen, wehret den kalten lüssen, und ist eine treffliche Haupt-Stärckung. tliche Tropffen von dem aus diesem Saamen stillirten Oel in einen Löffel voll weissen Wein, der andern Getränckе eingenommen, ist sehr ut wider das Grimmen und Leibwehe, so von älte und Winden verursachet wird. Auf den abel gestrichen, hat es gleiche Würckung; und enn es auf den Wirbel des Hauptes geschmiet wird, vertreibt es den Schwindel und steuret n kalten Flüssen. Der Feld- oder Wiesenümmel, so auch Karbe, Karve, oder Garen, Matten-Weg- oder Speise-Kümmel, nennet wird, hat hohle knöpffigte Stengel, so v zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder ronen blühen weiß und bringen hernach den aamen, welcher um ein merckliches kleiner, als r vorhergehende ist. Er wächset zwar wild f denen Wiesen und Feldern, wird aber auch den Gärten gebauet. Er hat in einer Hausltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er nter das Brod gebacken, unter die Qvarck- und iegen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch nd andere Essen, denenselben einen lieblichen eschmack zu geben, auch ein Brantewein, der nderlich dessen Blähungen widerstehet, davon ebrannt wird, um welches Ubels willen man ch die warmen Bier-Müsser mit Kümmel erden hat. Die Wurtzel wenn sie noch zart und isch ist, kan man wie Peterssilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust und, stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der schwartze Kümmel, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleich-blaue Blumen und bringet in einem Knopff einen kohlschwartzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dick-körnig, eines guten Geruchs und scharffen Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauch-Grimmen, und ist vortrefflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere-Bisse. Die Wurtzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwartzen Kümmel unter andern Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmerer, heisset bey der Jägerey ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurtzen Wildpret durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne gantz ausser der Zeit wirfft, und verrecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder auffsetzet, sondern nur kurtze und krumme Enden bekommet.

Kümmerlinge, heisset man an einigen Orten des Reichs, die gar kleinen so genannten Pfeffer-Gurcken, siehe Gurcken.

Kün, siehe Kiehn.

Kün Baum, Kün-Föhren, suche Föhre.

Küniglein, siehe Caninichen.

Kün-Nuß, suche Kiehn-Nuß.

Kürbis, Kürbs, ist eine nützliche Garten-Frucht, welche sowohl in der Küche, als zur Artzney gar nützlich zu gebrauchen ist. Sie sind sowohl der Gestalt, als ihrer Grösse nach, sehr unterschieden. Die gemeinsten und bekanntesten bey uns sind: Der grosse platt-runde Kürbs mit weissen Blumen; Der grosse runde Kürbs mit gelben Blumen und rauhen Blättern. Der lange oder Trompeten-Kürbs. Der Flaschen-Kürbs, welchen man von verschiedener Grösse hat. Ferner giebt es grosse Frantzösische gemarmorirte, mittelmäßige oder Hollandische runde gemarmorirte. Die grossen langen grünen Frantzösischen. Die Wartzen-Kürbse, welche auswendig voller Buckeln oder Wartzen, inwendig aber Gall-bitter sind. Die von ihrer Gestallt also genannte kleine Stern-Kürbse; Pomerantzen-Kürbse; kleine Birn-Kürbse und andere mehr. Ihre Schale ist hart, anfänglich grün, hernach weiß, gelb oder fleckig. Man pflantzet die Kürbs-Kerne im Zunehmen des Monden im halben Aprils an einem lufftigen Ort, wo sie ein gut Theil Sonne haben können, in ein gutes feuchtes Erdreich, welches mit kurtzer Mist-Erde wohl gedünget und zugerichtet ist. Wenn man verfaulten Mist aus heimlichen Gemächern haben kan, ist ihnen solches sehr verträglich, und werden die Kürbse weit grosser davon. Der Saamen oder die Kerne müssen vorhero einen halben Tag eingeweichet seyn und nachgehends fleißig begossen werden: Denn die Kürbse haben diese Natur, daß

Schmertzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getruncken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Mücken und ander dergleichen Ungezieffer aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbs-Blätter über die Brüste geleget, machen denen Weibern die Milch versiehen. Von denen Citrullen und Coloqvinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an gehörigem Orte Erwehnung geschehen.

Küthe, siehe Köthe.

Kütt, suche Kitt.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Lebhüner genennet.

Kütten, siehe Qvitten.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche dahero Kummet-Hörner genennet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit ausgestopfften Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil sorgen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an denen Seiten aber, die Stränge mit denen Seiten-Blättern oder Reit-Scheiden, so an die Ort-Scheite der Waage geschleifft sind, sich befinden, ihre Hälse im Ziehen nicht beschädigen mögen, welches doch zuweilen geschiehet wenn nemlich die Kummte nicht gut anpassen, oder nicht sattsam mit Wollen und Haaren ausgestopffet oder gefüllet sind. Die leinenen oder mit Leinewand überzogenen Kummte, welche die Pferde nicht so leichte drücken und brennen als die ledernen, werden vor die Acker-Pferde gebraucht, und dahero Acker-Kummete, die ledernen aber Fahr-Kummte genennet. Oben auf dem Kummet zwischen denen Kummet-Hörnern, ist eine lederne Decke aufgenehet, welche verhindert, daß das Regen-Wasser das Kummet nicht durchnetze; und wird die Kummet-Kappe genennet.

Kumps-Kraut, wenn man von dem weissen Sommer- oder Winter-Kopff-Kohl, oder so genannten Cappes-Kraut, kleine Häupter in vier oder mehr länglichte Theile oder Stücken schneidet, dieselbigen in Wasser kochet, und hernach, wenn sie kalt worden, in kleine Fäßlein mit Saltz, Kümmel, Dille, Wachholder-Beeren ꝛc. einleget und ähren lässet, so heisset solches ein Kumps-Kraut, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Kundel-Kraut, wird in Oesterreich ein Qvendel oder Feld-Poley genennet. Siehe Qvendel.

Kunst, siehe Wasser-Kunst.

Kupffer, wird unter die schlechte Metalle gezehlet, bestehet aus Schwefel, Vitriol und Qveckſilber, führet auch sonst insgemein etwas Gold bey sich, ist daher das geschmeidigste, kan im übrigen nicht alsbald in Fluß gebracht werden, sondern glüet lange im Feuer, und werden daraus wie von anderen Metallen verschiedene Præparata gemacht. Wenn man ihm also einen Zusatz von Zinn giebet, da ohngefehr zu einen Centner Kupffer ein Viertel Centner Zinn zu rechnen, und dieses zusammen schmeltzet, so entstehet ein vermischt Metall, daraus man Canonen, Mörser und dergleichen zu giessen, auch solches Glocken-Speise zu nennen pfleget u. a. m. Einige theilen dasselbe daher in schwartzes, rothes und gelbes ein, davon ist das erste nicht so sauber und reine als das andere, das dritte aber ist das mit anderen Metallen vermischte. Das meiste wird aus Kiesen und anderen Ertzen geschmoltzen, das wenigste aber findet man gediegen, und zwar in nicht allzugrossen Körnern, die als Tröpfflein an den Ertzen hangen. Die bekantesten Oerter, wo selbiges gegraben wird, seyn Italien, Dännemarck, Schweden, Ungarn, Pohlen, Böhmen, Oesterreich und Teutschland, unter diesen ist das Schwedische, wo man es haben kan, das beste, sonderlich zum bauen; das Ungarische ist noch etwas feiner, und wird daher in Müntzen gebraucht; das Italiänische, wie auch das Lotharingische giebt jenen nicht viel nach, das teutsche aber wird vor das geringste gehalten. Wenn nun das Kupffer von seiner Unart, wie auch von Silber und Bley auf den Seiger-Hütten geschieden worden, nennet man es Gar-Kupffer, da es denn auf den Kupffer-Hammern in eiserne Tiegel gegossen, und ein solcher Guß ein hart Stück geheissen wird, welche Stücke man hernach abpuchet, das ist, kleiner hauet, um Kessel und dergleichen Sachen daraus zu machen, oder sonst zerschrotet, und zu allerley Gebrauch ins kleine bringet. Was unter den Schlagen von Kupffer abspringet, davon wird das grobe, so wie breite dünne Schieffer abspringet Kupffer-Schlag, das zärtere und noch dünnere aber Kessel- oder auch Kupffer-Braun genennet. Wenn das Kupffer rostet, entstehet eine grüne Farbe, solche findet sich theils in den Kupffer-Gruben, wo an die Steine, so etwas Kupffer halten, sich dergleichen anhänget, theils auch an das Gar-Kupffer sich anleget und davon herab schaben lässet, wenn es vorhero sonderlich mit Eßig oder einer scharffen Materie genetzet worden, und diese Farbe heisset Kupffer-Grün. Aus diesen Metall werden sehr viele, sonderlich bey einer Haushaltung gantz unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und dergleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kettgen an einander gefügt sind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschnallt, mit einander laufen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel Jagd-Hunde, bestehet bey der Teutschen Jägerey aus dreyen, bey der Frantzösischen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an statt Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen reiten;

das ist mit dreyen oder mit sechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel-Pferde heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander gebunden sind, also daß des andern sein Zaum oder Halffter an des forderſten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das erstere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer solchen Kuppel gekaufft werden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Gemeinschafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kuppel-Jagd auf verschiedene Art und Weise exerciret, und zwar entweder also, daß zum Exempel ihrer zwey sich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches gemeiniglich auf denen vermengten Feldern und Gütern beschiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieser mit jagen darff, als welchem solcher gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehöret. An einigen Orten, besonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bartholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu Jagen hat, fragen darff: ob er Jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Jagen, und wenn gleich sein Grentz-Nachbar kömt, so muß er doch, als der letzte weichen, wenn er, als der Erstere, nur ein Garn angebunden hat. Wiewohlen es auch anderer Orten in einigen Stücken anders gehalten und dabey dieses observiret wird, daß, wenn gleich ihrer zwey oder mehrere eine Kuppel-Jagd mit einander gemein haben, mithin iedweder besonders, ohngehindert des anderen Jagen und Weydwerck treiben darff, iedennoch zu Herbst-Zeiten, und nach der Wein-Lese, das erste Jagen von allen Theilen sämtlichen, auf zu vorher beschehene nachbarliche Vergleichung, verrichtet, und was davon gefangen, in so viel Theile, als Personen sind, denen die Kuppel-Jagd zustehet, ausgetheilet wird.

Kuppel-Fischerey, heisset eine Fischerey, zu welcher zwey Nachbarn gleich berechtiget sind. Sie wird in wilden Fisch-Wassern, Seen, Flüssen, Bächen ꝛc. woran dieß- und jenseits eine andere Herrschafft mit ihren Gütern stösset, exerciret, und ist fast gleicher Art mit der Kuppel-Jagd.

Kuppel-Netze, ist ein leichtes Wild-Garn, welches in Busen sechzig gute Schritte stellet. Die Leinchen, davon ein solches Garn gestricket wird, sind neunfädenig oder neunschäfftig, in der Dicke einer Trommel-Leine, aus recht klarem ausgehechelten Hanff geschlagen. Die Maschen oder Schmassen kommen sechs Zoll ins Gevierte, und ist ein solches Garn sechzehen solche Schmassen hoch; die Knoten werden über der Rück-Banck dichte zugezogen. Die Ober- und Unter-Leinen kommen von zwantzig Faden, wiewohl dünner, als an einem schweren Wild-Garn. Am Gewichte kommet ein solches Kuppel-Netze über anderthalben Centner, und an Gelde ohngefähr auf sechzehen Thaler zu stehen. Es kan dasselbe auf einem grossen Haacken, von drey Ellen lang, gar füglich von zwey Mann, welche auch einander im Aufstellen und Fangen helffen können, getragen werden.

Kuppel-Trifft und Kuppel-Weide oder Mitt-Weide, ist eine Trifft, Hut oder Weide, worauf zwey oder mehr Dorffschafften oder Gemeinden ihr Vieh zu treiben, zu hüten und zu weiden berechtiget sind.

Kurtzes Wildpret, ist ein Jäger-Terminus, und werden von ihnen die Geilen oder Hoden eines Hirschen also genannt.

Kutsche, heisset insgemein ein vierrädriger Wagen, der mit einer Decke oder einem so genannten Himmel versehen, im übrigen aber nach der Absicht zu was vor einen Gebrauch er nemlich dienen soll, zusammen gebauet und ausgeputzet ist, und eben dahero auch unterschiedene Benennung bekommt. Denn ein anders ist eine Stadt- oder vielmehr Staats-Kutsche, so man auch eine Carosse zu nennen pfleget, die vielmahls auf das zierlichste und allerprächtigste gebauet; ein anders ist ein Reise-Wagen oder Post-Kutsche, die schon stammhafftig und auf die Dauer, darneben aber doch nicht gar zu schwer gemacht seyn muß; ein anders ist eine gemeine oder so genannte Mieth-Kutsche, und denn eine Land-Kutsche, die mit vielen Gütern bepacket werden kan. An allen muß befindlich seyn, ein gutes, dichtiacet, wie auch wohl proportionirtes Gestelle, und auf denselben ein bequemer Kutsch-Kasten, der entweder unmittelbar auf die Bäume des Gestelles befestiget, oder mittelst starcker Riemen in die Schwebe, zwischen das Gestelle gehangen wird.

Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, siehe Caldaunen.

Kybitz, suche Kibitz.

Laab, Lab, Laff, Lupp, Käse-Härte, Käse-Laab, Renne, Rogen, heisset eigentlich die in dem Magen eines Sog-Kalbes befindliche Säure, oder die annoch unverdaute Milch, so das Kalb von der Mutter gesogen, ehe es noch etwas anders genossen als welche auf gewisse Art zugerichtet, die Milch gerinnen macht, daß man Käse daraus verfertigen kan. Es wird aber das Laab folgender Gestalt zubereitet: Man wäschet den Kälber-Magen sauber aus, und liset die darinnen befindliche Milch-Körner oder Klotzchen heraus, klaubet die Haare davon, und wäschet sie auch fein rein, saltzet hernach den

Magen

Magen ein, und läſſet ihn drey Tage im Saltze gen; ſiedet ferner fünff oder ſechs Eyer bis ſie rt ſind, hacket ſie klein, und menget ſie mit n Milch-Klöſichen unter einander, thut auch n wenig Mehl darunter, ſaltzet es, und knetet wohl durch einander, füllet es wieder zuſam- en in den eingeſaltzenen Magen, und hänget lchen ohngefehr drey Wochen in den Rauch, nd nach dieſem, wie ſonſt ein geräuchertes Stücke Fleiſch in die Lufft, daß er nicht ſtinckend der madicht werde. Will man nun die Milch llen oder laben, das iſt, gerinnen machen, da- n unten gehandelt wird, ſo ſchneidet man ein enig davon in einen Löffel voll Milch, und gieſ- es unter die andere Milch, von welcher der ahm oder die Sahne abgenommen worden, ſo rinnet ſie in kurtzer Zeit: Denn rühret man um, daß es keine Matten werden, und leget es denn in die Käſe-Näpffe. Oder: Man nimt n ausgewaſchenen eingeſaltzenen Magen, und reifft ihn an ein Holtz, daß er in der Lufft hart euget; ſiedet ein Töpfflein voll Saltz-Waſ- rs, läſſet es kalt werden, ſchneidet ein Stück- in vom getreugten Magen, wirfft es in das lte Saltz-Waſſer, und nimmt ſodenn einen öffel voll von dieſem Saltz-Waſſer, da das tücklein Magen innen lieget, und gieſſet ihn die Milch, und kan man damit ein groß Faß oll Milch läben. Hat man weniger Milch, ſo immt man nur einen halben Löffel voll. Eine ndere Art, das Lab zu machen iſt dieſe: Erſtlich uß man die Milch-Klümpergen aus dem Käl- r-Magen ſauber heraus klauben, und durch n härenes Sieblein ſchlagen; hernach nimmt an drey Löffel voll ſchönes Weitzen-Mehl, ey friſche Eyer, einen Rahm-Löffel voll ſüſſen Milch-Rahm, item zwey Löffel voll Bircken- Waſſer, und drey Löffel voll Brantewein, rühret ieſe Stücke alle durch einander, und ſaltzet die- lben wohl: Nimmt hernach eine gantze Mu- caten-Nuß, Muſcaten-Blüthe, Pomerantzen- Schalen und Blätter, Limonien-Schalen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey Lorbern, Ber- ram, Peterſilien, Körbel-Kraut, ein wenig Schwartz-Wurtzel, Roßmarien, zerſchneidet ieſe Kräuter und Gewürtze alles gar klein, miſcht es unter die vorige Materie, und füllet ieſe hernach in den ausgewaſchenen Kälber- Magen, welchen man hierauf in den Rauch- fang hänget und übertrocknen läſſet. Von die- em Lab darff man nicht mehr, als einer welſchen Nuß groß, abſchneiden, und in warmes wei- chen, wenn man Milch damit läben will. Et- liche treiben den Magen, wenn er behörig ge- waſchen, und von denen Haaren gereiniget wor- den, mit einer erſt von der Kuhe kommenden warmen Milch ab, nehmen Lorbeer, Muſcaten- Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer, ſchimmlich- tes Brod, Pomerantzen-Schalen, gebähetes Brod und Brantewein darunter, faſſen alles zu- ſammen wieder in den Magen, und hängen ſol- chen auf. Noch auf eine andere Weiſe wird ein gutes Laab bereitet: Wenn man drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach man viel Laab haben will, und drey oder vier Kützlein oder Zicklein- Mägen nimmt (oder ſo man deren nicht ſo viel haben kan, nur einen oder zwey, denn das Laab wird beſſer davon, bekommt auch einen beſſern Geſchmack) dieſelben wohl reiniget, wäſchet, und einſaltzet, hernachmahls, wenn die Mägen eine Zeitlang, bis man nemlich ſo viel als man braucht, zuſammen gebracht, im Saltze gelegen ſolche klein zerhacket, die Milch-Körner, nebſt einer gleichen Hand voll trockener Broſamen von einem neugebackenen Brode, eben ſo viel Gerſten-Mehl und eine Hand voll Saltz darun- ter menget, und gleichfalls mit zerhacket, ſo iſt das Laab fertig; will man denn noch etliche Neſſel-Wurtzeln oder wilde Negeleins-Wur- tzeln darunter nehmen, weil die Käſe davon faulen und bald abzeitigen, muß man ſolche nicht gar zu lange darinnen laſſen. Dieſes Laab muß in einen glaſirten Topff gethan, unten und oben geſaltzen, und an einen feuchten Ort geſe- tzet werden. Andere, ſo die Käſe gerne blau ha- ben wollen, auch daß ſie ſich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waſchen ſolche, wie auch den Magen, ſchön aus, und ha- cken es gantz klein. Hernach laſſen ſie neuge- molckene Milch zuſammen gehen, daß es Mat- ten ſetzt, weichen ferner verſchimmletes Brod in Milch, ſo lange, bis man es zerdrücken kan, und miſchen hierauf alles zuſammen. Weiter neh- men ſie nach Gedunncken, langen Pfeffer, Pome- rantzen Schalen, ein paar Muſcaten-Nüſſe, oder, wenn ſie groß ſind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und geſtoſſene Lorbeeren, nebſt fünff Blätlein, alles wohl zer- ſchnittē und zerſtoſſen, darunter, ſaltzen es wohl, gieſſen ein halbes Nöſſel guten ſtarcken Brante- wein daran, rühren alles zuſammen genugſam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darff man nur einer Haſel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab haupt- ſächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zu- ſammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey ſtarcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, ſondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf den Küchen-Heerd, wo man vor das Geſinde kocht, von dem Feuer etwas ent- fernet, im Winter aber an den Ofen in der Ge- ſinde-Stube geſetzet, da ſie von der Wärme von ſelbſten gerinnet; die Milch zu den ſüſſen Kä- ſen, ingleichen zu den Schauf- und Ziegen-Kä- ſen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche gieſ- ſen nur ein wenig Saltz-Waſſer in die Milch, und hängen ſie über ein gelindes Feuer, damit ſie allmählich gewärmet und nur laulicht wer- de, denn wenn man ſie zu heiß macht, ſo wird der Qvarck zu ſpröde und zu zähe. Andere hinge- gen gieſſen ein wenig Saltz-Waſſer und ein we- nig Wein-Eßig in die Milch, bringen ſie aber zu keinem Feuer. In dem Toſcaniſchen oder Flo- rentiniſchen pfleget man an ſtatt des Laabs zu denen Käſen, die Artiſchocken-Blüthen zu ge- brauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käſe machen will, mit dem

Laab-Kraut Dieſes Kraut hat kleine dün- ne, gerade, runde und knotige Stengel, welche mit ſchmalen glantzenden Blättern dergeſtalt

Lade-Hahne, ist eine Hahnen-Art, welche sonderlich auf den Fässern, so mit Lauge, Asche, Kalck und dergleichen Materien, gebrauchet werden, damit die Lauge, Asche, Kalck und dergleichen Materien, so darein gethan worden, nicht verschüttet werden, sondern gelinde und sacht herauslaufen können. Siehe Hahnen-Art.

Lade-Hahnen, siehe Morena.

Lade-Laube, siehe Taube.

Ladung, Lauung, nennet man einen Baum, heran sich Reben-Zweige ziehen. Siehe Lauung.

Laetzen-Gelb, Laetz-Gelb, Laetzig-Gelb, Laetzbe, heißt eine sehr nothwendige Erfindung und Hülffe.

Laetzeln, Laetzen, ist einer der gemeinesten Reben-Gewächse, welches sich heutzutage fast unter den Saltzen findet bekannet ist. Es wächset sonderlich in sandichten Gründen, wenn dieser scharffen Saltzen, welche den andern so schädlich sind, nicht gar zu viel darunter sind, da sich nicht so starck Gewächs findet.

Laetzeln, Laetzen, Laetzig, Laetzbe, Laetzeln, heißt eine Art Reben-Zweige, welche sonderlich in Saltzen wachsen, und sind zweyerley Arten:

1) Laetzeln mit schwartzen Blättern, welche sonderlich in Saltzen wachsen, und sind zweyerley Arten:

a

laufen können, und die rechten jedesmahl über die linken, wenn man sie nicht mit der Hand oder mit dem Finger in der Hand bewegen will.

Zu diesen Lauf-Rädern gehören auch die Lauf-Stöcke, welche gemeiniglich zu Pferden, Ochsen, Hirschen oder Vögeln und dergleichen, Thon oder Holz, auch wohl Leder sind, und mit Rädern versehen sind, damit sie desto leichter und geschwinder fortgezogen werden können. Diese Lauf-Stöcke sind gemeiniglich mit einer Schnur versehen, damit sie desto leichter fortgezogen werden können.

Lauf-Stöcke, Lauf-Thiere, Lauf-Vögel, Lauf-Räder, s. d. m.

Lauf-Thier, Lauf-Vogel, Lauf-Zeug, s. Lauf-Stock.

Lauf-Werck, Lauf-Zeug, Werckzeug, womit man Thiere laufen lernet, oder sie darzu abrichtet, damit sie lernen, auf einer Stelle laufen, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist ein Gestell, worauf ein Pferd gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Hund gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Vogel gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Hirsch gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Ochse gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Schwein gebunden wird, und mit den Füssen laufet, ohne fort zu kommen. Dergleichen Werckzeug ist auch ein Gestell, worauf ein Thier

erden, können sie im Froste, oder zu trockener eit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig berhütet werden, nemlich daß man die Schaa- nur im Gange überhin frezen, doch nicht zu ieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur olchem frechen Getraide nützlich, sondern auch em Schaaf-Vieh im Frühling sehr gut und ienlich ist. So man auch nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der Weitzen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dorffte, so muß man ihn bey Zeiten schräpffen, ber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch u rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, ieder aufhören lassen. Welche Vorsichtigkeit ıſonderheit bey dem Rocken, wenn man vermuthet, daß er lager werden dorffte, vorzukehren, weil seine Aehren nicht so tieff, als beym Weitzen im Halme stecken.

Lager-Bier oder Mertz-Bier, wird dasjenige Bier genennet, welches im Mertz-Monat, der aufs längste im Anfang des Aprils aufs Lager gebrauet, und wo nicht an Maltz, iedoch an Hopffen stärcker, als in gemein gemachet wird, damit es sich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht so leicht sauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu andern Biere; so muß man auch das Bier nicht zu geschwinde fassen, iedoch auf dem Boden nicht zu schaal werden lassen. Wenn man es fasset, muß man die Fässer voll füllen bis an drey qver Finger, hernach Leinewand durch zerlassen Pech ziehen, und damit die Spundlöcher bedecken, daß keine Lufft darein kommen kan; wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzet, so füllet man das Bier, und hält die Fässer immer voll mit frischem Biere, so lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem frischen Brunnen-Wasser. Wenn ein Faß mit Biere aufgefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwindet es sonst in vierzehen Tagen nicht. Die Fässer wollen auch täglich reine gehalten seyn. Ein Lager-Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längsten hinaus, und wird nicht leichtlich sauer. Diejenigen Braumeister, welche, in Meinung, das Bier stärcker und besser zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochsen-Gallen, Kiehn-Ruß und dergleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungesund, die Leute aber, die es trincken frühzeitig toll und voll gemacht, und denselben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verursachet werden, sind billig exemplarisch zu bestraffen. An etlichen Orten heisset man das Lager- oder Mertzen-Bier darum ein Sommer-Bier, weil es zu dieser Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehreres hiervon siehe Bier und Bierbrauen.

Lager-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird dasjenige Holtz also genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

Lager-Obst, siehe Obst.

Lager-Scheite, suche Kern-Scheite.

Lager-Stöcke, ist eine Art der Bienen-Stöcke, welche von denen andern in einigen Stücken unterschieden. Siehe Bienen-Stock.

Laich, Leich, heisset der von denen Fischen weiblichen Geschlechtes zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen, woraus hernachmahls die kleinen Fischlein schlieffen.

Laich-Fisch, siehe Aalraupe.

Laich-Karpffe, suche Karpffe.

Laich-Zeit, nennet man diejenige Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihren Saamen oder Rogen von sich lassen. Die Laich-Zeit derer Fische ist bey ieder Art besonders angemercket. Weil die mehresten Fische von Ostern an bis Jacobi laichen, so soll binnen solcher Zeit das Fischen unterlassen, und keine Netze noch Fisch-Garne bis zu Ende des Julii in die Fisch-Wasser gebracht werden.

Lait, Leite, wird im Oesterreichischen ein langes nicht gar weites Faß genennet, welches mit einer grossen Oeffnung an statt des Spundloches versehen ist, und zu Verführung der lebendigen Fische über Land gebrauchet wird.

Laite, Leide oder Leede, heißt ein ungeschlachtes wüstes und ungebaut-liegendes Stücke Land, welches keinen Nutzen trägt. Weil an vielen Orten dergleichen zu befinden, als sollen sorgfältige Herrschafften und Obrigkeiten auf Mittel und Wege bedacht seyn, wie dieselben nach und nach zu Bau-Land gemacht, und in die Art der andern Acker-Felder gebracht und bestellet, oder doch zum wenigsten um eine gewisse Anzahl Jahre, um die Helffte, oder endlich nur um die dritte Garbe, oder was es sonsten nach iedes Orts Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, anderen Leuten zum Anbau überlassen und vermiethet werden möge. Eine solche aufgerissene und zu nutzbarn Feld gemachte Leide oder Leede wird ein Neubruch, Neuriet oder Reut-Feld genennet.

Lamm, ist das Junge von dem Schaafe, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Hammel-Lamm, und so es weiblichen Geschlechtes, ein Kalber-Lamm genennet wird. So bald ein Schaaf gelammet, muß dasselbe ausgemolcken werden, damit die dicke und geronnene Milch, die sonst dem Lamm schädlich wäre, hinweg komme; man muß auch die Wolle um das Euter sauber wegrupffen, damit das Lamm unter dem Saugen kein Haar mit hinunter bringe, und darüber vor die Hunde gehe; hernach hält man das Lamm an die Zitzen, melcket ihm ein wenig in den Mund, bis es des Anziehens und Trinckens selbsten gewohnet. Mit etlichen gehet man so fast vierzehen Tage um, mit andern aber nur zwey Tage, wiewohl auch einige, wo sie nur zwey oder dreymahl angesäuget worden, diese Kunst schon gelernet haben. Das sind aber in diesem Stücke die besten Lämmer, die nicht nur, so bald sie von der Mutter gefallen sind, sich aufrichten, oder auf die Füsse begeben, und nach den Eutern suchen, sondern auch ehe sie noch angewiesen werden, zu saugen anfangen. Wenn ein Schaaf sein Junges nicht annehmen oder saugen lassen will, wie es bisweilen zu geschehen pflegt, so muß man Altes und Junges in die Rauen, das ist, in einem an

der Nacht eingesperrten Vieh, einsperren, und dem also vor Tage hinausgehen, um es hinauszutreiben das Lamm zu reichen und zu füttern, und es zu pflegen, bis es groß und stark genug ist, selbst, und auf seine Weide, mit den übrigen Heerden verwachsen, das Lamm wieder mit seiner Mutter. Die ersten gute Nachbarn des Schäfers gewesen, und man hat Mutter-Schafe und das Lamm verkaufen, oder, und lasse mit guten Hirten und Hirtinnen, und mit mittelmäßigen Weide-Plätzen vorlieb nehmen, damit sie nur recht überflüssige Milch geben, und ihre Lämmer recht gut saugen können. Es ist sehr schwer, diese Lämmer, wenn sie von allen Seiten, Wind und Wetter, die Feuchtigkeiten sehr schwer und ermüdend sind, zu erhalten. Die Lämmer können darauf nicht eingesperret, und bey Hirten-Häusern werden meistens verkauft, auf die Weide getrieben, und wieder eingetrieben, und sie müssen sich ebenfalls in die Heerden verwachsen, so, wie sich ordentlicher Lämmer, und Schafe, verwachsen müssen mit denen Heerden der Land-Schaft, Schaf-Lämmern lassen, und beständig bey guten Hirten sind sie beide Gemeinen, als ihre Mutter und Hirten, Bauern und der Schäfer gewesen. Diese Lämmer müssen also in ersten Jahren, und einige, wenn sie kein Futter haben, auch noch im andern Jahre, bey der Heerde, und nachhero auch bey der Heerde bleiben, in der Hoffnung zu gewinnen. Denn gewinnen können auch wenige Lämmer, wenn der Lämmer die Heerde ihre ordentlich Mutter, ihre Mutter, und der Vorsteher, und Hirten, gerathen, und darnach werden sie gerathen. Die Lämmer müssen also nicht eingesperret, und ihnen Futter ihrem Gefallen gereichet werden, sondern sie müssen auf die Weide getrieben, und in sie. Und damit sie dann nachkommen können, und nicht zu sehr ermüden, und krank werden, müssen sie nicht zu weit getrieben, und getrieben werden, und sie müssen nicht zu weit getrieben, und getrieben werden, damit sie nur recht überflüssige Milch geben, und ihre Lämmer recht gut saugen können. Es ist sehr schwer, diese Lämmer, wenn sie von allen Seiten, Wind und Wetter, die Feuchtigkeiten sehr schwer und ermüdend sind, zu erhalten. Die Lämmer können darauf nicht eingesperret, und bey Hirten-Häusern werden meistens verkauft, auf die Weide getrieben, und wieder eingetrieben, und sie müssen sich ebenfalls in die Heerden verwachsen, so, wie sich ordentlicher Lämmer, und Schafe, verwachsen müssen mit denen Heerden der Land-Schaft, Schaf-Lämmern lassen, und beständig bey guten Hirten sind sie beide Gemeinen, als ihre Mutter und Hirten, Bauern und der Schäfer gewesen. Diese Lämmer müssen also in ersten Jahren, und einige, wenn sie kein Futter haben, auch noch im andern Jahre, bey der Heerde, und nachhero auch bey der Heerde bleiben, in der Hoffnung zu gewinnen. Denn gewinnen können auch wenige Lämmer, wenn der Lämmer die Heerde ihre ordentlich Mutter, ihre Mutter, und der Vorsteher, und Hirten, gerathen, und darnach werden sie gerathen. Die Lämmer müssen also nicht eingesperret, und ihnen Futter ihrem Gefallen gereichet werden, sondern sie müssen auf die Weide getrieben, und in sie. Und damit sie dann nachkommen können, und nicht zu sehr ermüden, und krank werden, müssen sie nicht zu weit getrieben, und getrieben werden, und sie müssen nicht zu weit getrieben

ten. Ein mehreres siehet unter Landwesen und Feldbau gemacht, und mit einigen Land-Manoiren in Frankreich, Engelland, Italien, Spanien und Portugall.

Land-Hornung, heisset mit einigen der Merz. Land gehabt, siehe unter Hornung, Land.

Land-Hüner, sind von einigen das Rebhühner, welche in denen Wildnissen wohnen sollen, und sich von Früchten, Beeren, Gras, Laub, Holtz, und dem Wild-Heu nähren, auch in Gesellschaften sich finden; weil aber bey allen diesen Stücken nicht viel neues vorkommt, als was Dürnagel saget, insonderheit auch die Wildnissen beschrieben in der Forstwissenschaft, so will man nur kurtz alle solche nun hierher setzen, und zwar alle Arten Wild, und was sich sonsten dabey ereignet, in einander.

Land-Hüner, sind eine Art der Rebhüner, welche in Schlesien, welche Wildnissen sie haben, Hertzig-Feld genennet, und absolute, als ob Hasen dabey wären unbändige Jagde erfordert und traurig seyen, darum aber sie freilich nicht weniger angenehm und delicat wären, als sonst, auch ordentlich zum Christ-Essen gemacht und gebraten werden. Sie sind grösser, als die Rebhüner, haben einen kürtzern Schnabel, die Füsse sind Zinnober-farben, und haben einen Ring um den Hals, welcher, wenn sie jung sind, kaum zu sehen ist, hernach aber immer breiter wird, und endlich ein Zoll breit Raum einnimmt, auch ist der Ring Zinnober-farben, wie die Füsse. Sie haben auch einen Zoll lange Federn, und sind sehr gut zu essen. Sie halten sich nur auf Bergen, und zwar in Wildnissen, und dieser wegen werden sie auch Land-Hüner genennet. Sie sind auch in Ungarn, Mähren und Oesterreich zu finden. Sie haben einen sehr guten Geschmack, und werden sehr hoch bezahlet. Ihr Fleisch ist weiß, und wird nicht leicht trocken, wenn es gebraten wird. Sie werden auch Land-Hüner auf Schlesisch genennet, weil sie auch unter den Wild-Hühnern gezehlet werden. Zuletzt haben sie auch noch das besondere, daß sie sich nicht weit von einander begeben, sondern in Gesellschaften beysammen bleiben, und

so muß man ihn auf die Weise, wie man Hopfen und Getreide zu trocknen pflegt, in Bündeln aufhängen, Blüthen abstreifen, die unter den Leitern, als auch die einfach dem Boden abfallen, sammeln, in Säcken thun, und an einem trockenen und luftigen Orte aufbewahren. Aber einen solchen Ort muß man wählen, wo weder Mäuse noch Ratten hinkommen können, weil diese sonst gar zu gern Blüthen und Samen fressen. Wenn man nun die Blüthen und Samen ausgedroschen hat, so muß man sie durch ein Sieb laufen lassen, damit die Blüthen von den Stengeln und Samen abgesondert werden. Die Blüthen werden in Säcken aufbewahrt, und der Samen wird in Säcken oder Fässern aufgehoben. Wenn man nun Lavendel-Wasser destilliren will, so muß man die Blüthen mit Wasser übergießen, und dann in einen Destillir-Kolben thun, und destilliren. Wenn man nun das Wasser, welches man destillirt hat, wieder in den Kolben gießt, und noch einmal destillirt, so wird es noch besser. Wenn man nun das Wasser, welches man destillirt hat, in Flaschen füllt, und wohl verkorkt, so kann es sich lange halten, und wird immer besser. Wenn man nun Lavendel-Wasser destillirt, so muß man nicht zu viel Wasser in den Kolben gießen, weil sonst das Wasser nicht stark genug wird. Wenn man nun Lavendel-Wasser destillirt, so muß man nicht zu viel Wasser in den Kolben gießen, weil sonst das Wasser nicht stark genug wird. Wenn man nun Lavendel-Wasser destillirt, so muß man nicht zu viel Wasser in den Kolben gießen, weil sonst das Wasser nicht stark genug wird.

Lavendel-Wasser, Lavendel-Geist, Lavendel-Spiritus, Lavendel-Essenz, Lavendel-Tinktur, Lavendel-Balsam, Lavendel-Salbe, Lavendel-Pomade, Lavendel-Seife, Lavendel-Pulver, Lavendel-Zucker, Lavendel-Kuchen, Lavendel-Pillen, Lavendel-Bäder, Lavendel-Räucherungen, Lavendel-Kissen, Lavendel-Säckchen, Lavendel-Kränze, Lavendel-Sträuße, Lavendel-Bouquets, Lavendel-Blumen, Lavendel-Blüthen, Lavendel-Stengel, Lavendel-Samen, Lavendel-Saat, Lavendel-Pflanzen, Lavendel-Stöcke, Lavendel-Hecken, Lavendel-Einfassungen, Lavendel-Beete, Lavendel-Gärten, Lavendel-Felder, Lavendel-Bau, Lavendel-Kultur, Lavendel-Pflanzung, Lavendel-Ernte, Lavendel-Lese, Lavendel-Lese, Lavendel-Lese

r und einen guten Geruch, träget aber keine lüthen, und muß vor Winters mit andern ısländischen Kräutern und Schirm-Gewächn in das Gewächs-Haus oder in die Wintenng gebracht werden. Der

Welsche Lavendel sonsten auch Stöchas der Purpurea genannt, führet diesen Nahnen wegen der Gleichheit, die er mit dem Lendel hat. Die Blätter sind länglicht, dick nd Aschenfärbig, welche rings herum an vielen ndtilen holtzigten Stengeln heraus wachsen, uf deren Spitzen in Aehren oder Kolben Purur-blaue und dem Thymian nicht ungleiche Blümlein hervor kommen, worinnen der Saanen stecket. Dieser ist dem Melissen-Saamen antz ähnlich, eines bittern Geschmacks, und harffen doch angenehmen Geruchs. Die Blunen dienen wider den Krampff, Schwindel und Schlag, wider die Schwehrmuth und fallende Sucht, wider das Zittern und Lähmung der Glieder, werden auch in Haupt-stärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithrdat mitgenommen. In den Apothecken hat nan hievon den schlechten und versetzten Syrup, ingleichen die Conserve, welche wider alle kalte und flüßige Zufälle des Haupts und der Nerven dienen. Dieses Kraut wächset häuffig in Arabien, ingleichen auf denen an der Frantzösischen Landschafft Provence gelegenen Inseln, die von solchem Kraut bey den alten Stöchades, und heut zu Tage Hieres heissen; wie es denn auch in dem untern Theil von Italien und verschiedener Orten in Spanien gefunden wird. Bey uns ziehet man solches aus den Saamen, den man zuweilen in denen aus fremden Landen zu uns kommenden Blumen noch findet, kommt aber schwehrlich zur Blüthe, und gar nicht zum Saamen, und muß vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden.

Lauer, Laur, Laur-Wein, Leir, Glauren, Lurcke, Nach-Wein, Trester-Wein, ist ein Getränckе vors Gesinde und Arbeiter, welches, wenn der Most von den Trestern (oder Weintrabern) herab, durch Aufgiessung frischen Brunnen-Wassers, und nochmahliger Stampff- und Auspressung derselben gemacht wird. Man pfleget nemlich, wenn nunmehr die Weintrauben zwey oder dreymahl getrottet oder gepresset sind, die Hülsen oder Trester in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher je besser gut rein Brunnen-Wasser darauf zu giessen, so viel die Nothdurfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu schlecht werde) und also die Nacht über stehen zu lassen, folgenden Tages aber solche auszupressen, was denn davon läufft ist der Lauer oder die Lurcke; wiewohl nicht aller Orten das Pressen geschiehet, sondern das Wasser nur blosser Dings auf den Trestern eine Zeitlang stehen gelassen, und nach diesem in die Fässer davon abgezogen wird. Will man aber dem Gesinde zum besten einen guten Lauer machen, so kan man vorhero überschlagen und ausrechnen, wie viel der zehende Theil des Weins betrage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weintrabеr schütten, daraus man vor besagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergährten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem die Trester oder Weintrabеr vorher mit Stosseln von einander gestampffet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und, wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andern mahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhafftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten safftigen Birnen und Aepfeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder sogenannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Hausvater seine besondern Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Qver- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach der Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Qver-Tuche hundert und zwantzig weniger oder mehr Schritte breit gemachet. Mitten auf den Lauff, oder, wenn dieser zu lang, etwas näher nach dem Jagen zu, pfleat man den Schirm, wohin die Herrschafft kömmt, wie ein Lust-Haus auf Säulen erhaben, zustellen, und von grüner gewichster Leinewand ein zierliches

Dach darüber zu ziehen. Die Tücher, womit der Lauff umstellet, sollen fein glatt, gerade und reinlich angezogen seyn. Zum Lauff soll man, wenn es anderst die Früchte, oder auch die Situation zulassen will, denjenigen Ort erwählen, wohin das Wild, das man stellen und fangen will, seinen Wechsel und Ausgang zum Gease gehabt, denn dahin ist ihm die Gegend bekannt, und begehret auch viel eher dahin zu lauffen, wenn es forciret wird. Es ist auch gut, wenn der Ort dergestalt gelegen, daß man den Lauff gegen das Holtz wieder bringen, und die Qvere unten vom Lauffe blenden kan, weil solchenfalls die Hirsche, wenn sie wieder Geholtze gegen sich mercken, solches gleich suchen, und ehe als sonsten vorlauffen. Sonderlich muß der Wind vom Lauff nicht ins Jagen gehen, weil sonsten kein Thier aus demselben heraus und auf den Lauff will. Vor das Lauff- oder Qver-Tuch werden die Blend-Sträucher Manns hoch gestecket, daß das Wild nicht allen Tumult und Personen auf dem Lauff sehen kan, und hierdurch, auf den Lauff zu kommen, abgeschrecket werde. Zur Sau-Hatzzeit müssen die Tücher inwendig, zu deren Beschützung mit grossen Netzen angespannet, auf die Furckeln geleget werden, und, weil die Herrschafft nach dem vorbey lauffenden Wild, zu beyden Seiten aus dem Schirm nach den Krumm-Ruthen zu schiessen pfleget, sollen zur Warnung einige Sträucher auf die Ober-Leinen gehencket, oder lange Reiß-Stangen dabey gestecket seyn, zum Zeichen, daß es daselbst nicht sicher sey. Endlich werden noch in dem Lauff, ober- und unterhalb des Schirms, nach der Qvere, die gewöhnlichen Übersprünge, das ist, niedrige Geländere mit grünen Reissern sauber gebunden aufgerichtet, damit das Wild daselbst im Vorbeylauffen springen müsse.

Lauffen, dieses Wort wird von den Aalen gebraucht, an statt daß von den anderen Rogenen Fischen gesaget wird, sie laichen oder streichen.

Lauffende Wuth der Hunde, siehe Wuth.

Lauffer, wird in denen Mahl-Mühlen der obere Mühl-Stein, welcher auf dem untern und unbeweglich liegenden so genannten Boden-Stein umläufft, und das Korn zerknirschet oder zermalmet, genennet.

Lauff-Hunde, sind eine Art von Stöber-Hunden, die ein Thier so lange verfolgen, und allezeit, wenn es rasten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht, und von denen nacheilenden Jägern, welche aber unterlegte Pferde haben müssen, gefangen wird. Man nennet sie auch sonsten *Parforce*-Hunde.

Lauff-Platz, wird derjenige Raum an einem Holtze genennet, welcher bey einem Haupt-Jagen zum Lauff bestimmet ist, und mit hohen Jagd-Tüchern pfleget umstellt zu werden. siehe La F.

Lauff-Schiessen, siehe Flug-Schiessen.

Laufft, heisset nach der Jäger-Sprache ein Bein von einem Hirschen oder andern wilden Thiere. Also sagt man: Der Hase hat seinen Sprung in dem Gelencke der Hinter-Lauffte. (nicht Hinter-Beine.)

Lauff-Tuch oder *Qver-Tuch*, wird bey der Jägerey dasjenige Tuch genennet, welches die Qvere zwischen dem Jagen und dem Lauff stehet, und, wenn das Wildpret auf den Lauff soll gejaget werden, aufgehoben oder zusammen gezogen wird. Dieses Lauff-Tuch, welches einiger massen mit dem Vorhang einer Comödie verglichen werden mochte, ist eben so lang und hoch im Stellen mit aller Zubehör, wie die hohen Tücher es haben, auch die Furckeln grosse und kleine Hefftel, Ober- und Unter-Leine nebst Wind-Leinen ꝛc. Es wird, wenn das Jagen noch zu ist, gleich einem hohen Tuche, an dem Ort, wo der Lauff-Platz kommen solle, gestellet, und kan man wohl auch eines von denen hohen Tüchern hierzu gebrauchen; nemlich weil die Länge zwey hundert Ellen austragen soll, so lässet man allezeit die Leinewand, oder das Tuch bey viertzig Ellen von oben bis unten von einander schneiden, und an diese Oerter rechte Wechsel mit Knebel und Ringen machen, also kommen vier gantze Wechsel und an iedem Ende ein halber, doch muß an denen Wechseln das nöthige über einander gehen und besäumet werden; weil nun in der Länge etwas abgehet, darff solches nur mit neun Furckeln, und mit so viel Wind-Leinen eingetheilet werden. Vor Oeffnung des Jagens müssen alle die Knebel losgemachet, und an iedes Ende ein Mann, bey iedem Wechsel aber zween Mann geordnet werden, daß sie inwendig des Tuchs nach dem Lauffe zu stehen, damit, wenn der Jäger-Meister mit dem Hut wincket, das Jagen aufzumachen, dieselben geschwinde mit dem Tuch lauffen, und es aufziehen mögen. Die Kerls, so es aufgezogen haben, wickeln sich in das Tuch, und stehen stille inwendig nach dem Lauff: Sehen aber allezeit nach dem Jäger-Meister, ob sie auf- oder zuziehen sollen, und damit es desto geschwindern Fortgang habe, wird an iedem Wechsel, bey einem Mann ein schwaches Stäblein eingefasset, welcher es daran oben und unten zugleich im Ringe ziehen kan, auch wird die Unter-Leine nicht angepflöcket, sondern vielmehr bey denen vier gantzen Wechseln etwas unterleget, daß die Ringe desto besser lauffen können, weswegen solches auf einem ebenen Platz zu machen, woselbst alles hinderliche Gras weggeräumet werden muß.

Lauge, ist ein mit Asche eingerührtes, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden und gekocht, durch den Laugen-Sack geläutertes Wasser, welches wegen seiner aus der Asche gezogenen Schärffe zum Waschen des leinen-Gerathes gebrauchet wird. Die Lauge zum Seiffensieden wird von Weid-Asche oder einer guten Eichen- oder Büchen-Holtz-Asche und Kalch verfertiget. Siehe Aescher.

Laugen-Asche, das ist diejenige Asche, welche sowohl beym Waschen als Seiffensieden, nach abgegossener Lauge zurücke bleibet, und davon die letztere noch insonderheit Seiffensieder-Asche genennet wird, dienet zur Düngung, und pflegen die Bauern in denen Holtz-Ländern, welche schwehre thonichte Felder, dabey aber nicht viel Stroh unterzustreuen, und Mist davon zu machen haben, die Laugen-Asche fleißig auf-

ßigen Thieren hart zu verdauen, giebt dicke Nahrung und führet sich langsam wieder aus; och seyn die von jungen und in guter Weide egangenen Thieren viel safftiger, zärter und rösser, als die von alten und übel gefütterten Vieh. Am meisten werden heut zu Tage die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet, wiewohl die von dem Schwein, nachdem sie lanchiret, entädert und gehäutelt, auch gemeinlich in Därme gestossen und Leber-Würste daraus bereitet werden; der ersteren Zurichtung aber ist unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden; die von den Ziegen und Böcken werden vor höchst schädlich geachtet; die Leber derer Vögel ist weit derber, und daher sehr schwerer zu verdauen, davon doch die einige Gänse-Leber ausgenommen, als welche, wie bey dem Wort Gans erwehnet worden, über die Maasse groß zu machen, und sodenn als eine sonderbare delicate und gesunde Speise angesehen wird. Unter denen Fischen haben die Qvappen, Welsen und Hechte die allerschmackhafftigsten Lebern, welche zu denen Leckerbisgen gerechnet werden. Die ersten haben einen anmuthigen Geschmack; die Mitleren seyn ziemlich süsse und fast eckelhafftig; die letzten aber seyn die allerbesten. Die Leber-Reime, da nemlich zu einen Schertz, vor diesen derjenige, dem die Leber eines solchen Fisches vorgeleget ward, ehe er solche essen durffte, einen Reimen sagte, der sich auf die Leber schickte, oder sie dem nähesten Nachtbar überlassen muste, wenn er diesem Schertz nicht gnüge leisten konte, seyn endlich so bekannt und vermehret worden, daß man derer selben wohl etliche Bogen voll zusammen gedrucket haben kan.

Leber-Balsam, ist ein gutes Heil- und Leber-Kraut, welches zerschnittene und rauhe Blätter hat, und an den Gipffeln seiner Stengel und Zweige Gold-gelbe Dolden oder Blumen-Cronen bringet. Es giebt einen starcken Geruch von sich, und ist eines bittern Geschmacks. Bey uns wird es in denen Gärten, entweder aus dem Saamen gezeuget, oder durch Zerreissung des Stocks vermehret; in Italien und in Provence, ingleichen um Montpellier in Languedoc wächset es wild. Dieses Kraut wird in Leber-Kranckheiten, Schwachheit des Magens und übler Dauung nützlich gebraucht; wenn man solches nebst denen Blumen, oder auch nur den Saamen mit Fleisch-Brühe abkocht, oder aber über Nacht in weissen Wein beitzet, und früh Morgens nüchtern davon trinket, so wird man der Bauchwürme loß; und eben dergleichen Würckung thut auch das aus den Blumen gezogene Oel, wenn es in Baumwolle gegossen auf den Nabel geleget wird.

Leber-Blümlein, ist ein wildes Artzney-Kraut, welches runde, fornen etwas zugespitzte Blätter, kleine eckigte niedrige Stengel, und auf denenselben ein weisses fünff-blätteriges wohlriechendes Blümlein hat. Ein ieder Stengel hat ein eintziges Blat, welches derselbe gleichsam durchzuwachsen scheinet. Auf das Blümlein, so dem Hahnen-Fuß nicht ungleich ist, folget in einem länglichten und spitzig zulauffenden Knöpfflein ein länglichtes und gelbrothes Saamen-Körnlein. Dieses Kraut wächßt gerne an feuchten Orten, wird aber auch, insonderheit die fremde Art mit gefüllten, schönern und grösseren Blumen, die aus Brabant zu uns kommen, in die Lust-Gärten gepflantzet, und wider allerley Zustände der Leber nützlich gebrauchet. Die frisch gestossenen Blätter Pflasterweise aufgeleget, reinigen die Wunden und stillen das Bluten. Der Saamen treibet den Stein, Sand und Harn, wenn man ihn entweder in Wein oder Wasser kocht, und davon trincket, oder aber denselben pülvert und mit Wein oder Bier einnimmet.

Leber-Flecke, heissen die an den Menschen unter den äussersten Häutlein sich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, welche sie mit der Leber gemein haben, diese Benennung bekommen. Sie entstehen, wenn das gemeine Fliess-Wasser des Menschen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermäßige Vermischung der Galle also verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünstung unfehig, und dahero für den äusseren zarten Schweiß-Löchern sitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter den Fliess-Wasser, desto braunere Flecke entstehen daraus, welche aber auch um so viel schwerer zu vertreiben. Wer derselben loß seyn will, muß demnach zuförderst innerlich zu verhüten suchen, daß die Galle nicht in solcher Menge sich unter gedachtes Fliess-Wasser mischen könne; nach diesen lassen sich die alten Flecke mit in Lauge oder Kalck-Wasser gedämpfften Qveckßilber, wenn sie damit bestrichen werden, endlich vertreiben.

Leber-Gebrechen oder **Leber-Kranckheiten**, diesen sind insonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrifft, so ist es eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenselben mangelhafft wird: Man kan aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder schadhafft sey, wenn demselben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und schwartz wird; wenn es auf das Sauffen begierig ist, wenig isset, dabey aber hart mistet oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die krancke und schmertzhaffte Leber auf der rechten Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Nasen stincket, und das Weisse im Auge gelb wird. Einem solchen Pferde zu helffen, muß man ihm die Bug-Ader schlagen, und solche ziemlich lauffen lassen; des andern Tages, nach dem Aderlassen nehme man Süßholtz, Rhabarbara, Erdrauch, Chamillen, Odermennige, Eberwurtz, Aniß, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurtzeln, Tabacks-Blätter und Endivien, siede es bey zwey Stunden im Wasser, seihe es durch ein Tuch, und giesse dem Pferd laulicht alle Tage ein Qvartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten Schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholder-Beere, Salbey, Lorbeere, Schwartzwurtz, Wolffs-Zunge, eines so viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder

Leb-Kuche, Pfeffer-Kuche, ist ein Gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln ꝛc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürtze abgewürtzet. In Teutschland werden die Nürnbergischen, in Pohlen die Thorischen und Dantziger, in Franckreich die von Rheims und Verdun, in Holland die von Deventer ꝛc. vor die besten gehalten. In der Küche werden sonderlich die Dicken, so allerOrten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig alleine bestehen, gebrauchet, und an gewisse Brühen gethan, davon selbige einen angenehmen Geschmack bekommen. Die Nürnbergischen Leb-Kuchen oder Mandel-Pfeffer-Kuchen werden also gemacht: Man nimmt Honig und Garin-Mehl iedes gleich viel, lässet beydes mit einander über dem Feuer ein wenig zergehen, mischet Gewürtz-Negelein, Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen-Schalen und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerstossen und zerschnitten darunter, und zwar iedes nach Belieben, vermischet es wohl durch einander, wircket es mit Weitzen Mehl zu einem Teig ab, drucket selbigen in Formen, und lässet es in einem Ofen backen, überstreichet sie denn mit Honig-Wasser, so sind sie fertig. Man hat auch weisse Mandel Leb-Kuchen, welche aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtze folgender Gestalt verfertiget werden: Man lässet ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Wasser liegen, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuche, schneidet hierauf die Mandeln nach der Qvere, iede in drey Theile, leget selbige auf Papier, dieses aber auf ein Blech, und trocknet sie im Back-Oefelein oder in der Röhre ab, daß sie ein wenig bräunlicht werden: Ferner nimmt man ein Pfund schönen trockenen Zucker, und eben so viel wohlgedörrtes Mehl, schläget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wenn denn die Mandeln erkühlet sind, schüttet man sie in den Teig, wie auch anderthalb Loth guten Zimmet, Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüth und Cardomomen, iedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich zerschnitten. Diesen Teig streichet man auf Oblaten, so gros man sie haben will, doch daß man ihn auch nicht gar zu dick auftrage; leget solche auf Papier, setzet sie auf das Blech, und lässet selbige fein gemach backen. Solte der Teig gleissend werden, daß er fliessen wollte, darff man nur ein wenig Mehl darunter mischen. Oder: Man nimmt sechs Eyer, und vier Dottern dazu, klopffet sie bey einer Viertel-Stunde, rühret ein Pfund Zucker, eben so viel Mehl und abgebräunte Mandeln dareln, wie auch Zimmet, Muscaten-Blüthen, Cardomomen und Pfeffer, nach Belieben, samt einem halben Viertel-Pfund Citronat, und zwey Loth Pomeranzen-Schaalen; zerschneidet die Mandeln und Schalen länglicht, mischet alles wohl durch einander, streichet es auf Oblaten, und lässet solche denen vorigen gleich backen. Eine andere Art die weissen Mandel-Leb-Kuchen zu backen, ist auch diese: Rühret zwey gantze Eyer, und von zweyen andern das Weisse, eine gute Stunde; nehmet hernach ein halb Pfund genau gewogenen, und klar gesiebten Zucker, acht Loth Krafft- oder Stärck-Mehl, und vier Loth schönes Mehl, rühret solches allgemach unter die Eyer, zuvor aber schneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und mischet sie ebenfalls mit allerley Gewürtz, als Zimmet, Muscaten-Nuß und Cardamomen, iedes ein Qvintlein darunter; verfertiget sie im übrigen, wie bereits oben gedacht. Oder: Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet sie mit einem Tuche, schneidet selbige Viertelweiß, leget sie auf Papier, und bräunet sie in der Röhre ab: Nehmet ferner zwölff Loth schönes Mehl, vierzehen Loth Zucker, und von fünff Eyern das Weisse, samt zwey bis drey Dottern, rühret sie in einer Schüssel wohl unter einander, thut ein halb Loth Muscaten-Nuß, eben so viel Zimmet, und ein klein wenig Anis und Rosen-Wasser dazu, rühret alles nochmahlen wohl durch einander, und thut letzlich die abgebräunte Mandeln darzu; streichet diesen Teig auf Oblaten-Blätlein, backet sie wie die vorigen, und behaltet selbige an einem warmen Ort auf, so bleiben sie hübsch rösch.

Lecke, siehe Saltz-Lecke und Schaaf-Lecke.

Lecker-Bißlein, heisset man alle rahre, kostbare und auf besondere schmackhaffte Art zubereitete Speisen. Davon auch bey Abhandlung einer ieden insbesondere Erwehnung geschehen, weshalben es unnöthig, dieselbe hier zusammen wiederum zu erzehlen.

Leckritzen-Holtz, siehe Süß-Holtz.

Leder, heisset die abgezogene Haut von einem grossen wilden oder zahmen Thiere, und ist entweder rohes, und unzubereitetes, oder gegerbtes und nach der Kunst zugerichtetes. Das rohe ist entweder an der Lufft getrocknetes oder eingesaltzenes, damit es sich so viel besser aus fernen Landen her verführen lasse. Das zubereitete behält entweder seine Haare, wie die Bären- Reh- Dachs- und wilde Schweins-Häute, oder verlieret solche, wie die Ochsen- Pferd- Esels- Elends- Hirsch- Bocks- und andere dergleichen Häute. Die Schaaf-Felle werden auf beyderley Art zubereitet und gebrauchet. Ein sorgfältiger Haus-Vater läßt, wenn Vieh im Haus geschlachtet wird, das Ochsen- und Rinds-Leder behörig gar machen, und durch den Sattler und Riemer, zu Kummeten, Pferd- und Wagen-Geschirren ꝛc. verarbeiten, oder auch Caleschen davon beschlagen, und deraleichen wieder ausbessern; die Kalb- Schaaf- Bock- und Ziegen-Felle aber, so viel er deren nöthig findet, durch die Roth- und Weiß-Gerber zubereiten, und nachmahls zu behörigen Gebrauch verarbeiten.

Leder-Fresser, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an sich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halfftern, Ziegeln, Zäumen und anderm Geschirre frißt. Wer einen solchen Gaul hat, darff nur Bibergeil, Fuchs-Schmaltz und Wermuth wohl unter einander machen, mit Ochsen-Galle vermischen, und alsdenn mit dieser Salbe, den Ort, wo es anbeissen und fressen will, derb schmieren, so wird ers, wenn er etliche mahl so angeführt wird, endlichen wohl unterlassen.

Lehn, siehe Laden.

Lehn, Lehne, Lehnen, heißet bey den Jägern eine weiche Bergwand, Gehänge.

Lehn-Bauer, siehe Bauer.

Lehn-Bett, siehe Bett.

Lehn-Brief, siehe Brief.

Lehn-Buch, siehe Buch.

Lehn-Diener, siehe Diener.

Lehn-Erbe, siehe Erbe.

Lehn-Gericht, siehe Gericht.

Lehn-Gut, siehe Gut.

Lehn-Herr, siehe Herr.

Lehn-Hof, siehe Hof.

Lehn-Leute, siehe Leute.

Lehn-Mann, siehe Mann.

Lehn-Pferd, siehe Pferd.

Lehn-Recht, siehe Recht.

Lehn-Schaft, siehe Schaft.

Lehn-Schluß, siehe Schluß.

Lehn-Schulze, siehe Schulze.

Lehn-Stuhl, siehe Stuhl.

Lehn-Tag, siehe Tag.

Lehn-Wagen, siehe Wagen.

Lehn-Wort, siehe Wort.

Lehn-Zins, siehe Zins.

Lehnen, ist ein Wort der Hirtenkunst. Es heißt, die Schafe Morgens und Abends zusammen treiben, und sie dadurch an einen Ort gewöhnen, wo sie sich des Nachts lagern sollen. Es ist dieses eine Arbeit, die mit vielen Unbequemlichkeiten verknüpft ist, und nur denen Leuten obliegt, welche Acker haben, die sie mit Schafen düngen wollen. Sie müssen nämlich die Schafe, wenn sie Morgens auf die Weide getrieben worden, so lange hüten, bis sie sich gelagert haben, und alsdann wieder zu Hause treiben. Wenn sie nun Abends wieder auf die Weide getrieben werden, so müssen sie wieder so lange dabey bleiben, bis sie sich gelagert haben, und alsdann wieder nach Hause getrieben werden. Dieses ist eine Arbeit, die sehr viel Zeit und Mühe erfordert, und wobey man sich nicht einmal Zeit genug zu seinen Mahlzeiten nehmen kann. Es ist also kein Wunder, daß sich die Bauren, die Schafe halten, gern von dieser Arbeit befreyen, und sie andern Leuten, die keine Schafe halten, gegen ein gewisses Geld überlassen. Diese Leute, welche sich dazu gebrauchen lassen, heißen Lehner, und ihre Arbeit Lehnen. Sie haben dafür das Recht, daß sie ihre Schafe mit auf die Weide treiben können, und bekommen noch überdem einen gewissen Lohn. Ein Lehner kann 200 bis 300 Schafe halten. Wenn er aber mehrere Schafe halten will, so muß er sich einen Knecht halten, der ihm helfen muß. Ein Lehner muß sich auch gefallen lassen, daß ihm die Schafe, wenn sie auf dem Felde sind, Nachts in einen Pferch gebracht werden, damit sie ihren Dünger an einem gewissen Orte fallen lassen. Dafür muß er ihnen aber auch Streu geben, damit sie sich darauf lagern können. Ein Lehner muß auch dafür sorgen, daß die Schafe nicht Schaden thun, wenn sie auf dem Felde sind. Wenn sie aber Schaden thun, so muß er ihn ersetzen

Leich, siehe Laich.

Leich-Karpff, suche Karpff.

Leichten, heisset bey den Ochsen soviel, als verschneiden oder Reissen. Siehe Ochs.

Leich-Zeit, suche Laich-Zeit.

Leide, siehe Laite.

Leikauff, nennet man die Gewohnheit der meinen Leute, die nach getroffenen Kauff und schlossenen Handel, sowohl der Käuffer als Verkäuffer, zu ihrer Ergotzlichkeit, eine Zeche sammen machen, und eines herum trincken.

Leim, heisset diejenige klebrige Materie, womit man Holtz, Papier, Pergament, Leder und dergleichen, so fest an einander fügen oder kleben kan, daß es zusammen halten muß, und nicht leichtlich ohne Gewalt und Schaden, wieder getrennet werden kan. Der gemeine Leim, wie solchen die Tischer, Zimmer-Leute, und andere Handwercker brauchen, wird von denen Ochsen-Füssen und Häuten, Schaaf-Füssen und Abgängen der Schaaf-Felle ꝛc. gemacht, welche man eine Zeit lang erstlich in Wasser weichen, hernach so lange, bis die Materie flüßig wird, kochen lassen muß; hierauf wird solche durch ein grobes dickes Tuch auf einen platten Stein gerieben, allwo man es gestehen, und wieder dicke werden lässet, da man es denn nach Belieben, in länglichte Stücken schneiden, und endlich zum trocknen auf die Netze legen kan. Von denen Abschnitten und Abgängen von Handschuh-Leder und Pergament, wenn solche in Wasser eingeweicht und zur Gnüge gekocht, auch mit etwas Gummi versetzet werden, lässet sich auch ein guter Leim bereiten, welchen die Vergulder, Buchbinder und Futteral-Macher, wohl gebrauchen können. Insgemein pflegt man dergleichen auch Buchbinder- oder Mund-Leim zu nennen, weil er nur mit Berührung der nassen Lippen kan angefeuchtet werden; wiewohl zu diesen eigentlich nur die reinlichsten Abgänge von Pergament, Haus-Blasen und etwas Zucker-kant genommen werden, welcher Leim, wenn er auch noch so alt geworden, niemahlen wie aller anderer, einen üblen Geruch bekommen kan. Der Kleister ist auch eine Art von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssen Qvarck, das ist aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschten Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu fangen, gebraucht wird, soll an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er sowohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterschied, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von denen Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwercks heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegel-brennen gebraucht wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen, fleißig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich seyn. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim darzu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen verbrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Heerden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winters sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der Leimen ist dem Vieh, und sonderlich den Pferden schädlich, so sie dergleichen in den Futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein Pferd im Stalle von den Wänden oder sonsten Leimen gefressen hat, und dadurch unlustig und mager wird, auch nicht, wie sonsten fressen mag, soll man Sade- oder Sage-Baum, Wegwart-Kraut, und dürren oder grünen Beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem Futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und trincken lassen. Man muß ihme das Futter zwey oder drey Tage bescheidentlich, dabey aber kein Heu, es sey denn zuvor mit Saltz-Wasser genetzet worden, geben.

Leimigter Boden, siehe Erd-Boden.

Leim-Ruthe, oder

Leim-Spindel, ist eine von schwancken und geschlachten Bircken geschnittene Ruthe, welche mit Vogel-Leim bestrichen, auf die Leim-Stange oder den Feld-Baum gesteckt, und also zum Vogel-Fange gebraucht wird. Man muß, nachdem man grosse oder kleine Vögel zu fangen gedencket, sich auch starcke oder schwache Ruthen zu legen. Der starcken Leim-Ruthen, welche 3. Viertel oder eine Elle lang seyn können, bedienet man sich damit Häher- oder Holtz-Schreyer,

Dreschen, Walken und besonders durch Bleichen zu bereiten. Die geringere und gröbere Sorte, die in der Regel ohne weiteres für Leder und Wachstuch verwendet wird, heißt Packleinen, die feinere Sorte Hemdenleinen. Die Flachsarbeiter nennen einen feinfaserigen Flachs von ungewöhnlicher Länge Hemdenflachs, weil er zur Hemdenwaare, aber den kürzern Flachs Hemdenabgang, weil er nur zu gröberer Waare verwendet werden kann. Die Flachsarbeiter nennen ferner denjenigen Flachs, der sich nicht spinnen läßt, sondern zu Werg gebrochen werden muß, Flachsabgang.

Flachsbleichen. Je reiner Luft und Wasser, desto schöner wird die Bleiche. Deshalb ist die Nähe großer Städte, wo Luft und Wasser durch Rauch und Unreinigkeiten verdorben sind, nicht zum Bleichen geeignet. Die Flachsarbeiter nennen einen Platz, wo Leinen gebleicht wird, eine Bleiche. Die Bleichen sind entweder Rasenbleichen, wo das Leinen auf Rasen gebleicht wird, oder Kunstbleichen, wo es auf Gestellen ausgebreitet wird. Die Rasenbleichen sind die besten, weil sie den Vortheil haben, daß das Leinen nicht so leicht durchgerieben wird, als auf den Kunstbleichen, wo es auf Gestellen ausgebreitet wird. Die Kunstbleichen sind aber wohlfeiler, weil sie keine Rasenplätze nöthig haben. Die Rasenbleichen sind entweder Sommerbleichen, wo das Leinen nur im Sommer, oder Winterbleichen, wo es auch im Winter gebleicht wird. Die Sommerbleichen sind wohlfeiler, weil sie keine Gebäude nöthig haben. Die Winterbleichen sind theurer, weil sie Gebäude nöthig haben, wo das Leinen im Winter gebleicht werden kann. Die Winterbleichen sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als im Sommer, und weil es im Winter nicht so leicht durchgerieben wird, als im Sommer. Die Winterbleichen sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Gestellen ausgebreitet wird, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Gestellen ausgebreitet wird, sind wohlfeiler, weil sie keine Rasenplätze nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, sind theurer, weil sie Rasenplätze nöthig haben. Die Winterbleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als auf den Gestellen, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als auf den Gestellen. Die Winterbleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, ohne daß es vorher gesäuert worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, ohne daß es vorher gesäuert worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Säuerungsgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist, sind theurer, weil sie Säuerungsgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als ohne vorhergehende Säuerung, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als ohne vorhergehende Säuerung. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist, ohne daß es vorher gekocht worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert worden ist, ohne daß es vorher gekocht worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Kochgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist, sind theurer, weil sie Kochgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als ohne vorhergehende Säuerung und Kochung, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als ohne vorhergehende Säuerung und Kochung. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist, ohne daß es vorher gebeucht worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert und gekocht worden ist, ohne daß es vorher gebeucht worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Beuchgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist, sind theurer, weil sie Beuchgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung und Beuchung, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung und Beuchung. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist, ohne daß es vorher gewalkt worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht und gebeucht worden ist, ohne daß es vorher gewalkt worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Walkgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, sind theurer, weil sie Walkgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung, Beuchung und Walkung, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung, Beuchung und Walkung. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, ohne daß es vorher gebleicht worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, ohne daß es vorher gebleicht worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Bleichgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, sind theurer, weil sie Bleichgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht und gewalkt worden ist, sind aber vortheilhafter, weil das Leinen im Winter schneller bleicht, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung, Beuchung, Walkung und Bleichung, und weil es nicht so leicht durchgerieben wird, als ohne vorhergehende Säuerung, Kochung, Beuchung, Walkung und Bleichung. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist, sind entweder Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist, ohne daß es vorher gesäuert worden ist, oder Bleichen, wo es im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist, ohne daß es vorher gesäuert worden ist, sind wohlfeiler, weil sie keine Säuerungsgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht worden ist, sind theurer, weil sie Säuerungsgefäße nöthig haben. Die Bleichen, wo das Leinen im Winter auf Rasen gebleicht wird, nachdem es vorher gesäuert, gekocht, gebeucht, gewalkt und gebleicht

er Tisch-Tücher anführe und gewisse Linien zie-
e, in welchen der gemeinen und auch der feinen
isch-Tücher Länge und Breite, so viel von ie-
em vorhanden, eingetragen werde, wobey denn
uch fleißig zu bemercken, wenn solche Tisch- oder
afel-Tücher durch neu-zugemachte, oder zuge-
uffte vermehret worden, auf der andern Sei-
n hingegen, wird in Ausgabe wieder abge-
rieben, was von solchen abgenutzet, zerrissen,
erlohren, verschencket, oder sonst zu andern
ebrauch angewandt worden, worauf man zu
nde des Jahrs solchen Abgang von dem Em-
fang abziehet, und alsdenn befindet, ob der
och würcklich vorhandene Vorrath in allen
tücken und derer Länge, Breite und Beschaf-
nheit nach, mit dem darüber gehaltenem Buch
der Inventario überein komme. Beym Wa-
hen des leinenen Geräthes, soll ebenfalls ein
curates Verzeichnis desjenigen, was in die
äsche und auf die Bleiche gegeben wird, ge-
achet werden, entweder auf einer hierzu mit
inien unterzogenen schwartzen Tafel, welche in
ewisse Fächer eingetheilet ist, zu deren Anfang
e Sorte eines ieden leinenen Zeuges beschrie-
n stehet, oder man verzeichnet es iedesmahls
ufs neue in ein hierzu verfertigtes Buch, und
esorget alsdenn, daß dasjenige, was solcher Ge-
alt in die Wäsche gethan worden, auch richtig
nd wohl gewaschen und gebleichet, wieder ge-
effert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponne-
en Flachs, Werck oder Hanff in einander ge-
hlagenes Gewebe, welches im menschlichen
eben, wegen seines manchfältigen Gebrauchs so
ngenehm und nützlich, als nöthig und unent-
ehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornehm-
ch, nach der Materie, daraus sie verfertigt wird
reyerley. Die Hänffene Leinewand, als die
obste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche
ie Kauff-Leute ihre Waaren einzuschlagen pfle-
n, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an
lichen Orten, sonderlich, wo eine gute Art
anffs, welche offtmahls dem groben Flachs
icht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich
uch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Lei-
ewand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich
nsten der flächsenen gebrauchen, davon zu
achen. Die andere Gattung, die das Mit-
l zwischen der gantz hänffenen und der gantz
ächsenen hält, wird Heeden- oder Werck-Lei-
ewand ingleichen Mittel-Leinwand genen-
et, weil man solche aus dem kurtzen Werck, so
us dem Flachs ausgehechelt, und Heede genen-
et wird, zu verfertigen pfleget. Man machet
icht allein gute Leinwand, sondern auch Trill
Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und
ergleichen davon, sonderlich wenn eine fleißige
aus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe
nwenden, und solches durch eine eiserne, als ei-
en Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will,
aß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine
essere Leinwand giebet. Aus der Heede oder
em Werck und dem groben flächsenen Garn,
ird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern
erfertiget, und das letztere zum Aufzug oder
Scheerung, das Heeden- oder Wercken-Garn
ber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene Leinwand; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von groben Flachs, von welchen kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinen Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, wormit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen wird, noch stecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaschen liegen sollte, dieselbige mürb fressen könnte) als stecken sie diejenige, die selbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Wasser, in welchem sie eine Nacht stecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zusammen geleget, und bis man mit auf die Bleiche kommen kan, an behörigen Orte verwahret wird. Die aber die feine rohe Leinwand zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, lassen sie so, wie sie vom Weber kommt, da sie denn noch das meiste Ansehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß sie einen Glantz bekomme. Gebleichte Leinwand, ist diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daselbst durch darüber her gesprengtes Wasser und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, also daß sich hernach iedermann derselben zu seines Leibes Nothdurfft und Zierrath, eine wohlbestellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrnussen an Taffel- und Bett-Zeug, Fenster-Vorhängen und andern Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie solche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälschet, und die Leinwand ausgewechselt werden könne, ist behörigen Orts bereits gemeldet worden. Die breite und schmale Leinwand, empfängt ihr Maas aus der Gewohnheit eines Landes, und etwan auch aus einer gewissen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder schmal, die auf den Kauf verfertigte Leinwand seyn soll. Haus-Leinwand, heisset man diejenige, welche eine sorgfältige und emsige Haus-Mutter zur Versorgung ihres Hauses, von dem selbst eigenhändig, oder von ihren Mägden, oder auch ums Lohn gesponnenen Garn selbsten weben lässet. Hierbey hat dieselbe einen dreyfachen Vortheil, daß sie erstlich mit ihrer Bequemlichkeit sich Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulassen wollen, anschaffen kan,

Digitized by

Tage mit dergleichen Leinwand dahin gediehen, das man selbige auf das ansehnlichste mit mancherley Farben zu mahlen oder zu drucken, und dergestalt zu aptiren weiß, daß man sich derselben zu Tapeten, Tisch-Teppichen, Fenster-Küssen und dergleichen mehr zu bedienen, Gefallen trägt.

Lein-Raben, heisset man die von denen ausgedroschenen oder ausgefallenen Lein-Knoten übrig bleibende Spreu, welche man unter die Rocken-Spreu zu mengen, und denen Schweinen zu geben pfleget. Sie sind auch ein trefflich gutes Futter, die jungen Gänse mit zu erziehen und in die Höhe zu bringen.

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne, und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch, versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uberbleibsal von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornehmlich aber den Kalbe-Kühen, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerstampffet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destilliret worden, und seinen üblen Geruch dabey verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird.

Leinwand, siehe Leinewand.

Leir, suche Lauer.

Leist oder Leiste, so man auch die grosse Mauß nennet, ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stösse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tieff, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyhrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Hartz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nösel Eßig darüber, und lassets mit einander sieden, streichet sodenn die Salbe auf den Brand, oder legets Pflasterweise darauf, neun Tage nach einander. Oder nehmet ein glüend Eisen und brennet ihm eines Stroh-Halmes tieff ins Fleisch, zerlasset auch sogleich Schweinen-Speck, und thut ihm denselben warm hinein.

Leiste, ist eine Zugehörung des Rüst- oder Bauer-Wagens, daran man zweyerley, nemlich Sperr-Leisten und Stemm-Leisten hat. Die erstere ist ein langes zwey gute Daumen dick und starckes gerades Stücke Holtzes, welches an beyden Enden mit eisernen Scheeren oder Runden in das Holtz fest eingestossenen und damit sie nicht ausbrechen mit Rincken versehenen eisernen Ringen beschlagen ist, und an die obern Leiter-Bäume hinten und vorne gestecket werden, daß sie die Leitern in gleicher Weite aus einander halten. Die Stemm-Leisten sind aus einem bequem dazu gewachsenen Holtze gemacht, unten mit einer eintzelnen Scheere, damit es an die Achse, vor die Nabe des Rades gestecket wird, und darüber mit einem Koth-Blech versehen; oben aber spitzig mit einem Absatz zugeschnitzet, damit sie, vermittelst eines an den obern Leiter-Baum angeschmidten Ringes, wordurch die Stemm-Leiste mit der Spitze gestecket wird, und welcher auf dem Absatze ruhet, daran befestiget werden könne.

Leite, siehe Laite.

Leite, nennet man auch ein länglichtes nicht allzu weites Faß, welches an statt des Spundes eine geraume Oeffnung hat, um lebendige Fische darinnen über Land zu führen.

Leiter, Letter, ist ein Gerüste dessen man sich zum Steigen bedienet. Es bestehet solches aus zweyen Stangen oder langen und leichten Stücken Holtzes, welche Leiter-Bäume genennet werden, und von Fuß zu Fuß mit kurtzen Stecken, so an statt der Stuffen dienen, und Sprissel oder Sprossen heissen, zusammen gehänget sind. Ein Hausvater soll mit Leitern von verschiedener Grösse zu allerley in der Haushaltung vorfallenden Gebrauch versehen seyn, als mit Feuer-Leitern, mit welchen man bey sich ereignenden Feuers-Brünsten auf und in hohe Gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen Garten-Leitern, mit welchen man auf die hohen Gipffel der Bäume steigt, dieselbe zu beschneiden, oder welche auch das Obst zu brechen und abzunehmen bequem sind. Mit doppelten Garten-Leitern, welche man zu Beschneidung der Spaliere in die Gänge, und sonsten an solche Orte setzet, wo man sonst keine Gegenhaltniß findet. Von denen uneigentlich so genannten Leitern so an statt der Sprossen mit Schwingen zusammen gesetzet sind, und zu Formirung eines Rüst- oder Bauer-Holtz- und Erndte-Wagens dienen,

itzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; sollte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Appetit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden mit Schweise bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn macht man mit einer in Schweis eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn auser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und recht gehen, wie beym Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etliche mahl, bis man an dem Hund eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweis giebet, (weil es in den Wanst, wo das Geäß zur Verdauung lieget, getroffen) und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie schwächer wird, und sich der Schmertzen halber offters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaas vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirsches, item die weichen Ballen, wenn sie noch warm, abschneidet, und, wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so denket er, dergleichen würden noch wohl mehr antreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund caressiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweis aus demselben geniessen lassen, auch Miltz und Lunge geben, und nochmahl ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abzulegen, pfleget man den Leit-Hund gemeiniglich gerne auf einem Wagen führen zu lassen, damit er nicht vor der Zeit, ehe er an Ort und Stelle komme, müde werde, daß man hernach nichts machen kan, auch sich vielerley Fährten des Wildprets unterwegens zu besorgen hat, da denn freylich verdrüßlich fället, denselben über viele Spuren zu schleppen. Bekommt man von einer Hündin junge Leit-Hunde, soll man der Mutter in ihren ordentlichen Fraß, vom Aufbruch also warm Schweis und Wildpret geben, den jungen Hund aber, wenn er wenig Wochen alt, fleißig ein aufgebrochenes Thier beriechen, hinein kriechen und bezupffen, auch den Schweis selber ablecken lassen, so wird er davon begierig. Ist der Hund von der Mutter entwöhnet, daß er selbsten fressen kan, gewöhne man ihn, wo nicht täglich doch zum öfftern, früh Morgens, da er noch hungerig ist, und schleppe ein Stücklein warmes Brod eine ziemliche Ecke, lasse aber allda, statt dessen, kaltes Brod liegen, daß es der Hund vor Hunger suchen lerne, und finde, so wird ihn diese Gewohnheit künfftig fleißig auf der Erden zu suchen anreitzen, denn das warme Brod wird nur deshalben dazu gebrauchet, weil es stärckern Geruch von sich giebet, und der Hund hierdurch desto besser auf der Erde suchen lernet: zu fressen aber ist alles warme Brod den Hunden schädlich, und sollen sie davon einigen Anfall von der Wuth bekommen. So der Hund ein Jahr alt, muß man, da er schon zu führen gewohnet, auch suchen lernet, auf denen Vieh-Trifften fleißig führen, und da er das Vieh auch spühren lernen wollte, mit Fleiß abhalten und durch Worte bestraffen, damit er auch einen Hirschen durch das Vieh wegzusuchen lerne; es mag auch noch so eine grosse Heerde Vieh über die Hirsch-Fährte gehen, muß er doch den Hirsch, wo anderst nicht alles ausgetreten, richtig anzeigen, weil ohnedis ein Hirsch einen viel stärckern Geruch der Fährte von sich giebet, als das zahme Vieh; es kan auch nicht schaden, ihn desto beherzter zu machen, so er von Natur schläfferig ist, wenn man ihn nur einmahl gerade auf des Hirsches Lager oder Wahn-Bett zu suchen lässet. Die übrige Abrichtung ist bereits oben erwehnet.

Lenck-Scheit und Lenck-Schemmel, sind Zugehörungen eines gemeinen Bauer- oder Rüst-Wagens. Siehe Wagen.

Lenden, heisset man an den Menschen denjenigen Theil, von den heiligen Bein angerechnet, die fünff grossen Wirbel bis an den Anfang des Rückens. Die gemeinen und starck arbeitende Personen, pflegen diesen Ort meistens mit einen breiten Gurt fest zu schnallen oder zu binden. Weil sie dadurch gar gesetzter gemacht werden, eine schwere Last eher aufzuheben oder sonst mit selbiger umzugehen.

Lend-Braten heissen diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so inwendig unter dem Rück-Grad des geschlachteten Viehes heraus geschnitten, und an allen Thieren auch an dem Feder-Vieh gefunden werden. In der Küche werden sie, nachdem sie gehäutelt, und das Fett, so dessen gar zu viel daran herab geschnitten, hierauf acht oder vierzehen Tage lang, in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder, welches besser in lautern Wein-Eßig gebeitzet, gespicket, und behörig gewürtzet worden, an dem Spieß oder in Back-Ofen gebraten, und also trocken oder mit einer Brüh angerichtet, oder gedämpfft aufgetragen.

Lentzen, siehe Martius.

Leonurus, sonst auch Africanischer Feder-Busch genannt, ist ein frembdes Schirm-Gewächse mit schönen rothen Blumen, welches umb derentwillen in den Gärten gehalten wird. Die Vermehrung dieses schönen Gewächses geschiehet sowohl durch seine aufgespaltene und einge-

Jahre 1867, und die Kosten betrugen 1,500,000 Thlr. Die Kirche ist 300 Fuß lang, 150 breit und 200 hoch. Sie hat 5 Schiffe, 4 Thürme, 2 Kuppeln und 2 Orgeln. Die Fenster sind mit Glasmalereien geziert, und die Wände mit Fresken. Der Hochaltar ist von Marmor und Alabaster. Die Kirche hat 4 Eingänge, 2 Sakristeien, 2 Kapellen, 2 Beichtstühle, 2 Kanzeln, 2 Taufsteine, 2 Weihwasserbecken, 2 Ewige Lampen, 2 Kommunionbänke, 2 Kreuzwege, 2 Uhren, 2 Glocken, 2 Chöre, 2 Sakramentshäuschen, 2 Ambonen, 2 Lesepulte, 2 Kirchenfahnen, 2 Kirchenstühle, 2 Kirchenbücher, 2 Kirchenschlüssel, 2 Kirchenrechnungen, 2 Kirchenvorsteher, 2 Kirchendiener, 2 Kirchenmusiker, 2 Kirchenschreiber, 2 Kirchenboten, 2 Kirchenwächter, 2 Kirchenpfleger, 2 Kirchenrichter, 2 Kirchenanwälte, 2 Kirchenadvokaten, 2 Kirchenprokuratoren, 2 Kirchenkassierer, 2 Kirchenbuchhalter, 2 Kirchenarchivare, 2 Kirchenbibliothekare, 2 Kirchenmaler, 2 Kirchenbildhauer, 2 Kirchenbaumeister, 2 Kirchenarchitekten, 2 Kirchenmaurer, 2 Kirchenzimmerleute, 2 Kirchenschlosser, 2 Kirchenschmiede, 2 Kirchenglaser, 2 Kirchenmaler, 2 Kirchenvergolder, 2 Kirchenschreiner

subtilen Gärnlein von den Winden gar zu leichtlich aufgehoben werden, daß die Lerchen unten durchfliegen, und also nicht gefangen werden können. Wenn Frauenzimmer, oder etwan sonsten ansehnliche Zuschauer vorhanden, können sie wohl beyderseits etliche zwantzig bis dreyßig Schritte von den Netzen stehen oder sitzen bleiben: Denn also sehen sie nicht nur, wie die Lerchen in die Netze einfallen, sondern es können auch die Lerchen sich destoweniger seitwarts begeben. Wenn die gefangenen Lerchen gewürget, und aus dem Garnen mit Bescheidenheit ausgenommen worden, muß man diese wieder zusammen ziehen, abnehmen und in die darzu gehörige Säcklein stecken, die Leinen vollends aufwinden, und alles zusammen bis auf die Furckeln und Gestelle zu den Leinen, welche bis zu Ende des Lerchenstreichens auf dem Felde stehen bleiben können, auf dem grün angestrichenen Lerchen-Wagen wieder nach Hauß und an behöriges Ort schaffen.

Lese-Holtz, heisset man bey der Holtz-Nutzung die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel von Stöcken und anderes kleine Holtz, so denen Holtzhackern und andern armen Leuten aufzulesen und nach Hause zu tragen erlaubet ist; wobey iedoch dieselben weder Art noch Beile führen dörffen, damit sie nichts von grünem Holtze abhauen können.

Lesen, heisset entweder, aus allerley Zugemüssen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hirse ꝛc. die faulen und Wurmstichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath absondern, von dem Salat, die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abschneiden, und dergleichen, oder es bedeutet auch so viel als sammlen, und wird insonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen und Nachlesen gebraucht; wovon unter ieder Benennung dieser Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden.

Letter suche Leiter.

Leuchel, siehe Knoblauchs-Kraut.

Leuchter, wird dasjenige Instrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufstecken kan, damit selbige einen finstern Ort erleuchten mögen. Es seyn aber diese der Form nach gar verschieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter oder Cheridonen, Cronen-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drath-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle seines Orts beschrieben zu finden. Am gewöhnlichsten verstehet man darunter die allgemeine Art der Tisch-Leuchter, welche aus drey Stücken zusammen gesetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in dessen Mitte der auf unterschiedene zierliche Façon gerade über sich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille versehen, darein das Licht gestecket werden kan; die Tille ist an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande versehen, die von dem Lichte herab schmeltzende Tropffen Unschlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber u. d. gl. gegossen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verschiedene künstliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht sich von selbst nachschiebet und auch putzet, einen besondern grossen und hellen Schein giebt u. a. m.

Levcoje, sonst auch Negelein-Veiel genannt, ist eine Art von Veiln oder Violen, davon man unterschiedene Gattungen hat. Die gelbe Levcoje, oder so genannte gelbe Veil, ist entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornehmlich dreyerley, als 1) ganz kleine und bleichgelbe Levcojen oder Veiel, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) gelbe Levcojen von mittelmäßiger Grösse; und 3) die gar grossen schönen, mit dicken fetten und wartzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von diesen letztern, deren an ieglicher Blume viere sind, muß so groß seyn, daß wenn sie recht schön zusammen, einen grossen Reichsthaler bedecken, und seyn dabey an dem unteren Theile schön braunroth, der obere aber ist hoch Gold-Farb. Der gefüllten hat man zweyerley Gattungen, davon die kleinere und bleichere nichts besonders, die grössere überaus schön, und so gar gemein nicht ist, auch um solcher ihrer Schönheit willen, gülden Lac-Viol genennet wird. Alle diese Sorten der gelben Levcojen, bleiben gar selten über ein Jahr schön, sondern die Blumen, ob sie schon das erste Jahr noch vollkommen geblühet, werden das folgende darauf so klein und schlecht, daß man sie für nichts achtet. Die Vermehrung geschiehet demnach am besten theils durch den Saamen; diesen nun recht und wohl aufzusammlen, lässet man an einem gantzen Stock nur etwan die drey oder vier untersten Blumen, zumahl, wenn sie im Neu-Mond aufgegangen sind, in den Saamen schiessen, wohl zeitigen, und nimmt ihn hachmahls zwey oder drey Tage vor dem Voll-Mond ab, säet selbigen denn wieder beym Voll-Mond im Hornung des folgenden Jahrs, und versetzet die Pflantzen in dem Junio um St. Johannis Tag, so bekömmt man überaus schöne gelbe Veiel oder Levcojen; theils aber und absonderlich weil die vollen oder gefüllten gelben Levcojen keinen Saamen tragen, werden sie auf folgende Art vermehret: Man bricht nemlich die jungen Schößlinge, welche von den Zweigen ausgetrieben worden, drey Tage vor dem Voll-Mond, im Frühling, oder wo zu dieser Zeit keine vorhanden, entweder im Sommer um Johannis, oder auch um Bartholomäi, von den Stöcken, wo sie am dicksten hervor kommen, ab, füllet so viel erdene Blumen-Töpffe, als man Zweige abgebrochen hat, mit guter lockerer Erde an, setzet die Pflantzlein darein, und stellet sie sechs Wochen lang in Schatten, doch also, daß es darauf regnen kan; oder wenn man sie unter freyem Himmel etwan in einen Blumen-Trog zusammen einsetzen will, so bedecket man sie des Tages, damit ihnen die Sonnen-Hitze nicht schade, des Nachts aber thut man die Bedeckung wieder hinweg, damit, wenn es regnet, oder des Morgens thauet, sie davon befeuchtet und erfrischet werden: Denn also kommen sie gar leichtlich fort, und kan man solcher Gestalt in einem Jahr viel dergleichen Stöcke auf

einmahl

folgen, so mit einer glatten Schale überzogen, inwendig aber voll weißlichten und safftigen Marcks seyn, und einen kleinen platten Saamen haben. Von den Italiänern werden diese Aepffel gegessen, besser aber ists, man enthalte sich ihrer, weil sie dem Leib eine böse und ungesunde Nahrung, zugleich aber auch zu allerhand üblen Zuständen und Kranckheiten nicht geringen Anlaß geben. Aeusserlich aber die Schnitten von denen nach der Länge gespaltenen Aepffeln auf die Stirne gebunden, lindern das hitzige Hauptwehe, wie sie denn auch auf andere entzündete Glieder des Leibes geleget, die Hitze benehmen. Bey uns blühen sie im Augusto und September, werden aber nicht alle Jahre reiff. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn solches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und frostiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geschirren bey Zeiten in das Gewächshaus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, welches einen hohlen, fetten, dicken und Mannshohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, eines starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel-Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, runtzlicht, weiß, und an der Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, sonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzogen, allwo es unter den Winter-Gewächsen einen Platz hat. Es will einen feuchten und schattichten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser durch Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August-Monat zeitig. Der Saamen und die Wurtzeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pflastern und Umschlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Wasser, welches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Husten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Geschwüre heilet, und das im Leibe geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Præservativ wider allerley ansteckende Kranckheiten ist.

Liedlohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Frohnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen gemäß, an sogenannten Fröner-Broden, Käsen oder andern Speisen und Getränckе, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, gereichet wird.

Liegende Gründe oder liegende Güter, werden denen Mobilien oder beweglichen Gütern und der fahrenden Haabe entgegen gesetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von seinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches ist entweder stehend, als Häuser, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich also genannt liegend, als Aecker, Wiesen, Wälder, Teiche, Gärten, Weinberge und dergleichen. Als Immobilia oder liegende Güter, werden auch angesehen sowohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinsen, Gerechtigkeiten, Ansprüche und dergleichen, so auf liegenden Gründen haffren, als auch die Früchte, Obst und Wein, so nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenommen worden, nicht weniger in einem Brau-Hause das Brau-Geräthe, und in einem Gast-Hofe die Gast-Betten ꝛc.

Lilac, ist derjenige Baum, so insgemein Spanischer Hollunder, Syringe oder Syringa-Baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen Blüthe, in dem weissen und blauen Lilac unterschieden wird. Siehe Hollunder.

Lilie, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches um seiner prächtigen und zum Theil sehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine besondere Zierde derselben, gehalten wird. Es treibet solches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen, ziemlich breiten, glänzenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf den Stengel erstlich als lange Knöpffe wachsen, und hernachmahls nach einander aufblühen, bestehen in sechs Kelch-förmig zusammen gesetzten, und oben am Rande übergebogenen Blättern, zwischen welchen der Saamen-Stempel, und um denselben einige gelbe Zasern (welche man im Lateinischen Crocos nennet) herum stehen. Der Saamen wächst, wenn die Blume verblühet, in länglichten dreyeckigten Häuptern, welche auch der Länge nach in drey Fächer eingetheilet sind; er wird aber gar selten zur Zeitigung gebracht. Die Wurtzel ist eine Zwiebel in der Grösse einer welschen Nuß, oder noch gröſſer, und von vielen Schupzen in Gestalt eines Hertzens zusammen gesetzt, unten aber mit einigen Zäserlein bewachsen. Der Lilien giebt es vornehmlich zweyerley Gattungen weisse und gelbe. Der weissen sind wieder zweyerley Arten, nemlich einfache gemeine weisse und gefüllte. Die einfache oder gemeine weisse Lilie, welche ihre grünen Blätter nach einander an dem Stengel aufwärts ansetzt, hat eine überaus weisse und zarte Farbe, und von weitem einen sehr angenehmen Geruch, welcher aber, wenn man dessen allzuviel an sich ziehet, Kopff-Schmertzen verursachet. Die gefüllte weisse Lilie hat die Blätter ihrer Blumen oben an dem Stengel, in Gestalt einer Aehre dergestalt dichte beysammen stehen, daß die gantz obersten an der Spitze selten sich vollkommen eröffnen und aufblühen können, son-

Ich will Ihnen nur sagen, daß ich Ihnen Alles verzeihe, daß ich Sie noch immer liebe, daß ich Sie nicht verlassen werde, daß ich Ihnen Alles, Alles opfern will, daß ich Ihnen Alles, Alles vergeben will, daß ich Ihnen Alles, Alles vergessen will, daß ich Ihnen Alles, Alles verzeihen will, daß ich Ihnen Alles, Alles opfern

Kirche

Kirchen-Lexikon.

1731

Kirche

Kirchen-Lexikon.

1732

gequellt worden. Die Linsen sind in einer Haushaltung eine nützliche Frucht, und für das Gesinde, welches selten mit niedlichen Bißlein kan gesättiget werden, eine ersprießliche Speise, die durch die Arbeit zu einer leichten Verdäuung zu bringen sind, wenn sie anderst mäßig und mit Eßig gemacht, genossen werden: Denn insgemein rechnet man sie unter die ungesunden und unverdaulichen Speisen, welche vor zarte Leute nicht dienen, sondern nur zur Veränderung oder Abwechselung, und zwar selten ihnen zu vergönnen seyn, absonderlich wenn sie sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuförderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe gantz kurtz einsieden lässet. In Erwehlung derer selben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher seyn. Wenn man sie gar zu offt in der Speise genieset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschwehren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergelegt, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie fornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Geniester- oder Ginst-Blume aussiehet, kommet im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene erstlich grüne, darnach Purpurbraune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen zeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen einzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden Jahr. Die Blätter kommen in der Würckung mit denen Senes-Blättern überein; der Saame aber purgieret den Menschen mit Beschwehrung. Dieses Bäumlein wächst in Italien wild, und wird von einigen Schaaf-Linsen genennet, weil man die Schaafe damit soll mästen können. Eine andere Art von diesem Gewächse ist die Colutea siliquosa oder Scorpioides major, welches kleinere und dunckel-grünere Blätter hat, und seinen Saamen in krummen gelenckigten Schoten träget. Die Blüthe davon riechet lieblich, und muß im Winter beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschiehet sowohl durch Zertheilung der Stöcke, als auch durch den Saamen.

Linsen-Getraide, wie es im Oesterreichischen genennet, und an vielen Orten gebauet wird, ist eine Vermengung des Saamens, da im Frühjahr Gersten und Linsen unter einander gebauet, und die davon eingeerndte Frucht, zur Helffte oder zum dritten Theil unter das Korn oder den Roggen gemengt, gemahlen, und vor das Gesinde und arbeitsame Leute ein Brod daraus gebacken wird, welches man vor sehr ergiebig und wohl nährend hält. Die Felder, darauf es wachsen und fortkommen soll, müssen gleich denen Gersten-Aeckern wohl gedüngt und behörig gearbeitet seyn; gemeiniglich wird es auf die Felder, wo das vorige Jahr Weitzen gestanden, oder doch auf die trächtigste und beste Korn-Felder gebauet.

Loch-Baum, Loche, Lauche, heisset ein an der Gräntze, zum Mahl oder Marckung dienender, und mit einem eingehauenen oder gebohrtem Loche bemerckter Baum, welcher gemeiniglich zwischen Wald und Wald, oder zwischen Holtz und Feld den Unterschied anzeiget; wiewohl man auch einige findet, die Feld von Feld oder Feld von Wiesen abmarcken oder abmahlen. Hierzu nimmt man Bäume die in Wind und Wetter dauerhafftig genug sind, z. E. Eichen, Linden ꝛc. und an sumpffigten Orten Erlen. Dergleichen Bäume werden von gewissen dazu verordnet- und verpflichteten Leuten gezeichnet, und gewöhnlicher Massen ein Creutz hinein gehauen, deshalben man sie auch Creutz-Bäume nennet, zugleich aber in dessen Mitte vorgedachter Massen ein Loch gebohret, sie sind entweder eigen oder gemein. Die Eigene Loch-Bäume stehen zwar am Unter-Marck, aber gantz auf des einen Eigenthums-Herrns Boden; weswegen sie demselben allein zugehören, und hat der anstossende Nachbar keinen Theil daran. Sie werden aber also gezeichnet, daß die Lochen nur auf der einen Seite gegen den anarentzenden Nachbar sich befinden, auf der andern Seite hingegen die Bäume unbemerckt und frey gelassen seyn. Die gemeine

Loch-

zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vogel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vogeln, als Fincken, Qveckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Heerd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bishero im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vogel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und Weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel als man auf einmahl bedarff, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages drey mahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus Weitzener Kleyen und groben Gersten-Grieß bestehendes mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Weinschierling oder Berbisbeere und Mehlbeere mit ein; es schneiden auch etliche Obst, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speise, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Wasser aequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hirsen und Mohn, und legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und versehen ihr Qvartier zum öfftern mit frischen Sand. Der kleinen Lock-Vögel Speise ist, Hanff, Hirsen, Rüben-Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs oder Lein-Dotter, Erlen- und Bircken-Saamen und dergleichen, insonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich und Lein-Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänfflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vögel auf einer Hanff-Mühle gemahlen und von heurigen Saamen seyn, so mausen und singen sie gut. Die Lock-Vögel so man im künfftigen Herbst auf die Heerde und Leim-Bäume brauchen will, soll man im Anfang des Mayen purgieren: Erstlich giebt man ihnen den Mangold-Safft mit reinem Wasser vermischt zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold-Blat zu essen, den dritten Tag setzt man sie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß sie zehen Tage ihr gewohnliches Geäse fressen, und bringet sie nach und nach vom lichten ins dunckele, und aus diesem ins finstere. Nach diesen zehen Tagen lässet man sie wieder Mangold essen, und wo man ihnen ihr Geäse und Getränckе giebt, nimmt man sich dergestalt mit dem Licht in Acht, daß sie solches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Näpfche auch Eß- und Trinck-Geschirre sauber aus, und wechselt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold-Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck-Wasser, sonderlich denen Fincken die gerne erblinden. Mit dieser Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das ist der zehende Augusti, purgieret sie denn wieder wie anfangs, und bringet sie von Tage zu Tage an ein lichteres Ort, und nicht gleich jählings an das Sonnen-Licht, so werden sie den Herbst über fein gesund bleiben und wohl singen. Mitlerweile man die Gesang-Vögel auf dem Heerde braucht, soll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart gesottene Eyer nebst ein wenig gestossenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel-Nüssen (Pinien) auf ihr Geäse, auch zum öfftern frische Hüner-Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Petersilien und Mangold singen sie desto besser, und solche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäse ein wenig Rüben-Saamen, und fünff oder sechs Senff-Körnlein. Wenn die Lock-Vögel erblinden wollen giebt man ihnen Wasser, welches in einem Topffe mit Kühkoth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden, und sich das Dicke an dem Boden gesetzet, von demselben abgegossen worden, zu trincken; oder menget ihr ordentliches Trinck-Wasser mit klein geschabter Venedischer Seiffe, oder mit Mangold-Safft; man giebt ihnen auch Melonen-Kerne zwey oder drey Tage zu fressen, sie vor Augen-Weh zu verwahren.

Löcher zu denen Bäumen, so verpflantzet werden sollen. Siehe Baum-Löcher.

Löffel heist dasjenige bekannte Instrument, womit man insgemein etwas Suppe oder Brühe aus einer Schüssel, einem Topff oder anderen Geschirr auszuschopffen pfleget. Es bestehet dasselbe demnach aus einer runden oder länglicht-runden Vertieffung, die mit einem proportionirlichen Stiel versehen, dessen Grösse, wie auch die Materie davon es verfertiget, wird nach den Gebrauch eingerichtet, denn es giebt Eß-Löffel, Koch-Löffel, Faum-Löffel, Rühr-Löffel u. s. f. von den allen gehörigen Orts die Beschreibung zu finden. Die Eß-Löffel werden insgemein von Silber, Printz-Metall, Zinn, Blech u. d. gl. gemacht, und pfleget man unter so vielen gar fein faconirten wohl zuweilen die von der ersten Art also zuzurichten, daß sie sich mit den oberen Theil herum schlagen und zusammen legen lassen, so man Einleg-Löffel zu nennen pfleget.

elben hell machen, und alle Flecken daraus vertreiben. Aus dem gantzen Kraut wird ein Wasser destilliret, welches eine herrliche Artzney in itzigen Kranckheiten, Fiebern und Pest, lindert as Seitenstechen, dienet äusserlich zu hitzigen nd rothen Augen, benimmt die Finnen im Gesicht, und macht eine reine Haut, wenn man sich fft damit wäscht. Die Wurtzel dieses Krauts ird von einigen Augen-Wurtzel genennet, eil dieselbe, wenn sie zu der Zeit, da die Sonne n die Jungfrau gehet, gegraben worden, einem Menschen oder Vieh, so Flecken in den Augen at, an den Hals gehencket wird, dieselben vertreiben soll. Von solcher Krafft und Würckung at dieses Kraut auch den Nahmen Jell-Kraut ekommen.

Lohe, heisset man die von Eichen, Fichten der Bircken-Bäumen geschälte, und auf denen genannten Lohe-Mühlen zu Pulver gestampffte Rinden, welche von denen Lederern der Rothgerbern zu ihrer Häute Gare gebrauchet, nachgehends aber, wenn man sie zwey oder rey Jahre verliegen lassen, zu einer noch ziemlich guten Feld- und Garten-Düngung oder ber frisch weg zu Lohe-Ballen oder Lohe-Kuchen, und diese, wenn sie an der Lufft genugam ausgetrocknet, zur Feurung angewendet verden.

Lohe-Eiche, siehe Eiche.

Lohe-Fincke, suche Blut-Fincke.

Lohn, wird diejenige Bezahlung genennet, welche der empfähet, so ein gewisses Gewerbe der Arbeit, zu eines andern Dienst und Nutz errichtet hat. Es lässet sich solcher theils nach er Zeit, theils nach der Arbeit eintheilen, in Handwercker-Lohn, Tage-Lohn und Gesinde-Lohn. Wie nun aber die Arbeite und die darbey angewandte Bemühung, wie auch die Zeit ungleich unterschieden, also wird auch die Belohnung davor bald erhöhet, bald verringert, zuweilen pflegt derselbe und sonderlich der Handwercker-Lohn, auch wohl bey theuren Einkauff der Victualien zu steigen; daß aber Gewissenlose Leute sich dessen nicht übernehmen dürffen, und mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl-eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber, um eines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geschmacks, bringet weißgelblichte Blüthen, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gebiehet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter ꝛc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und kalte Fieber. Das Oel wird nicht nur bey denen Menschen zu den Gebrechen der Nerven des Ober- und Unter-Bauchs und der Nieren, wider das Sausen und Klingen der Ohren, zu denen vom Schlage gelähmten Gliedern, und wider die Hüfft-Schmertzen ꝛc. sondern auch bey Pferden und Vieh starck gebrauchet, wiewohl das destillirte Oel eine viel kräfftigere Würckung hat. Wenn das Lor-Oel oder Lorbeer-Oel gerecht, muß es gelbgrün, etwas körnig dick, hart und wohlriechend seyn. In der Küche werden die Lorbeeren wie der gantze Ingwer, mit dem Fleich gekocht, um demselben und der Brühe einen angenehmen Geschmack zu geben, die Blätter aber nicht nur an Fleisch und Fische zu gewürtzten Brühen, in die Wildprets-Pasteten und vielen andern Speisen gebraucht, sondern auch die Trachten auf denen Schüssel-Rändern damit garniret. Die Alten haben zu gewisser Zeit die Blätter ins Feuer geworffen; hat es sehr geknastert, haben sie eine gute Erndte, wo aber nicht, eine Theurung vermuthet. Der

Breitblätterichte Lorbeer-Baum, ist dem erstbeschriebenen Lorbeer-Baum in allen gleich, nur daß er grössere, rundere und lichtere Blätter hat. Er bringt feine weisse Blumen, so einen starcken Geruch von sich geben, und nach solchen die ordentliche Lorbeer-Frucht. Diese Bäume werden vermehret, theils durch ihre Frucht, welche, wenn sie annoch frisch ist, in das Erdreich gestecket wird, oder aber um ein merckliches geschwinder durch die aus der Wurtzel hervortreibende Brut, und zwar im Mertzen oder April, als in welchem der Safft aus der Wurtzel in die Stämme der Bäume wieder hervor quillet, doch müssen solche Neben- oder Brut-Schößlinge, wenn sie zum Versetzen taugen sollen, schon eines Daumens dicke seyn, und wenigstens vier Finger tieff in eine ziemlich fette Erde gesetzet werden: Denn obschon die Lorbeer-Bäume allenthalben leicht ausschlagen, stehet ihnen dieselbe doch am besten an, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, setzet man sie mit denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen zugleich zeitlich in das Gewächs-Haus oder in die Winterung, und um desto leichter hin und her gebracht zu werden, in grosse mit eisernen Reiffen versehene runde eichene Kübel, oder dergleichen viereckigte Kästen. Sie wollen den

eines von denen schönsten und theuresten Futtern gehalten.

Luder, heißt zwar sonsten insgemein das gestorbene Aas vom Vieh; bey der Jägerey aber wird insonderheit dasjenige darunter verstanden, womit ein wildes reissendes Thier herzu gelocket wird, damit es desto besser und bequemer gefangen oder geschossen werden möge; hiervon entspringet das Wort

Ludern, welches so viel heisset, als etwas starck-riechendes an einen gewissen Ort legen, ein wildes Thier damit anzulocken und zu fangen. Also wird der Wolff durch das Aas eines todten Pferdes, der Fuchs durch weisses in Schweins-Fett geröstetes Brod, oder durch einen gebratenen Häring ꝛc. geludert. Ludern heisset auch insonderheit bey der Falcknerey, einen Falcken mit Werffung des Vorloses oder Feder-Spiels, so von einigen Luder genannt wird, oder durch Schwingung eines Handschuhes zu sich locken.

Luder-Platz ist eine Grube auf einem Hübel, wo man die Füchse oder Wölffe mit Luder kirret oder ludert, und sie allda tod schiesset.

Lufft, ist ein leichter, dünner, flüßiger und durchsichtiger Cörper, welcher die aus Erde und Wasser bestehende Erd-Kugel, so, wie das Wasser die Erde umgiebet, und allen Raum, der von andern Cörpern verlassen wird, erfüllet, auch in denen lebendigen Cörpern den Odem erhält, und von denen alten Naturkündigern unter ihre vier Elemente gezählet worden. Die Lufft ist eines von denen nothwendigen und unentbehrlichen Stücken, so zur Erhaltung der Gesundheit dienen. Gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturmwind, mehr von Nord-Ost und Ost- als von Sud-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebürgen und Wäldern, nicht von Moraſten und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von den Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädliche Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthauffen, oder enge finstere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kommt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schön Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in die Ferne siehet, gröſſer und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Gethöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwehrer, so es hell Wetter ist, leichter aber so es dunckel und neblicht auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwehre und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an behörigen Orte ein mehrers.

Lufft-Brunn, ist eine curieuse Erfindung, an einem trockenen dürren Orte, wo keine Quelle oder Wasser-Ader ist, sonderlich im Sommer, eine grosse Quantität der Lufft in Wasser zu verwandeln, und dadurch einem Hauswirth für sich und die Seinigen genugsam gesundes und reines Wasser zu verschaffen. Dieser Brunn, welcher ein trefflicher Vortheil ist, weil er in der grösten Sommer-Hitze und Ermangelung des Regens, wenn bisweilen andere Brunnen und Cisternen austrocknen, am allermeisten Wasser giebt, wird, wie solches Franc. de Lanis in seinem Prodrome cap. 15. fol. 92. beschreibet, und davon er das Experiment selbst gesehen, und des Wassers vielmahlen getruncken zu haben, ausdrücklich gedencket, also verfertiget: Man muß einen Ort erwehlen der gegen Mittag siehet, wenn es an einem Hügel oder Berge seyn könte, wäre es desto besser. Daselbst muß man unter der Erden ein grosses Gewölb oder Kammer ausgraben, so nur ein einiges nicht gar grosses gegen Mittag gewandtes Lufft-Loch haben darff; das Gewölbe muß nicht zu nahe an der Lufft, sondern erstlich mit einem Graben oder Canal, der fünff oder sechs Ellen lang, und gegen dem Gewölbe immerdar etwas eingezogenet und enger wird, dessen Mund-Loch auch über anderthalb oder zwey Ellen nicht breit seyn darff, versehen seyn. Inwendig nun ist das Gewölbe; je gröſſer solches ist, je mehr Wasser es giebt. Besiehe Tab. V. Fig. 9. Und auf diese Weise wird die Lufft die von Mittag her, durch das Mund-Loch und den Canal A. B. warm und dünn gemacht, eindringet, in dem Gewölbe oder der Kammer C. von der unterirdischen Kälte condensiret, daß sie sich im runden Gewölbe allenthalben Tropffenweise anleget, und zu Wasser wird, also, daß man alle Tage viele Eimer Wassers durch die von D. bis E. gehende Röhren

aben kan. Je hitziger nun die Lufft von den Strahlen der Sonnen entzündet wird, ie mehr Waſſer, nach der Proportion der Gröſſe des Gewölbes, man davon genieſſet; und damit die Kälte der Kammer oder des Gewölbes deſto beſſer ſey, muß ſolche etwas tieff in dem Berge, und wie obgedacht, von dem äuſſern Munde noch ziemlich entfernet ſeyn. Deſto mehr aber dieſes zu befördern, kan man das Gewölbe um und um mit kalten und feuchten Steinen, die alle feuchte Dünſte gerne an ſich ziehen, und inderlich den Boden D. mit dergleichen Steinen wohl pflaſtern laſſen, (wie man in den Cisternen zu thun pfleget) damit das Waſſer nicht in die Erden einſincken und ſich verlieren möge.

Lufft-Maltz, ſiehe Maltz.

Lufft-Schieſſen, ſuche Flug-Schieſſen.

Lufft-Zeichen, heiſſen alle die Veränderungen, welche durch die Würckung der Natur ſich in der Lufft über der Erden öffters ereignen. Man theilet ſie ein in wahrhafftige, welche gemlich würcklich bald aus Waſſer, dergleichen Wolcken, Nebel, Regen, Thau, Hagel, Schnee, Reiff u. ſ. f. bald aus Feuer, welcher Art die ſogenannten Irrlichter, der Drache, leckende Feuer, Feuer-Scheine, Strahle, Blitz, Donner, fallende Sterne u. d. gl. bald aus Winde beſtehen, der bey vielen Fällen das ſeinige mit beyträget; und denn in ſcheinbare, welche dasjenige Weſen nicht ſeyn, davor man ſie aber doch anſiehet, als da iſt der Regen-Bogen, der Ring um den Mond und die Sonne, die Neben-Sonnen und Neben-Monden, die Oeffnungen des Himmels und was dergleichen mehr. Alle dieſe Zeichen haben ihren Urſprung von den Ausdünſtungen der Erde, welche vermittelſt der Sonnen-Hitze von dar in die Höhe gezogen, und in der Lufft auf dieſe und jene Art vollends zubereitet werden, davon hin und wieder an ſeinem Orte weitläufftiger gehandelt worden.

Lücken-Netze, ſiehe Lauſch-Netze.

Lüfften, (die Bäume lüfften) iſt ein Garten-Terminus, und heiſſet im Herbſte das über den Wurtzeln der Obſt-Bäume, um die Stämme befindliche Erdreich aufgraben, damit das Regen- und Schnee-Waſſer den Winter durch deſto beſſer zu den Wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von Natur trockenen und dürren Boden, beobachtet, das Loch im Winter mit Stroh bedecket, und im Frühjahr wieder mit guter Erde, Schlamm oder Gaſſenkoth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen Löcher in unfruchtbarem oder ſtarck ausgeſogenem Erdreich mit Dünger beſchütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute Erde, oben wieder darauf werffen.

Lügen, iſt die ſchändliche Gewohnheit, da man anders zu reden pflegt, als es die Wahrheit erfordert, wodurch öffters des Nechſten Schade erfordert wird, da denn ſolches unter die recht ſtraffbaren Laſter zu zehlen. Wie nun lügenhafftes Geſinde in einer Haushaltung gantz und gar nichts nutzet, ſo iſt noch weniger einem rechtſchaffenen Hausvater ſelbſt anſtändig dergleichen auszuüben, weil gegen einen lügenhafften Menſchen alles Vertrauen von anderen aufgehaben wird, indem man nicht wiſſen kan, wenn es ihm ein Ernſt wahr zu reden.

Lünne oder **Lunze**, ſiehe Deck-Lünne.

Lulch, Treſpe, iſt ein Unkraut, welches auf denen Aeckern mit dem Weitzen, Korn oder Roggen und Gerſte wächſet, wenn nemlich der Saamen dieſes Getraides, wegen des vielen ſonderlich im Winter einfallenden feuchten Wetters verdirbt. Es treibet einen Halm von anderthalb bis zwo Ellen hoch, ſo ſtarck als ein Weitzen-Halm oder ein wenig geringer, mit vier oder fünff Knoten beſetzt, von deren iedem ein ſchmales Blat ausgehet, welches grün, fett und geſtreifft iſt, und den Halm mit dem einen Ende umgiebt. Auf dieſem Halm oben wächſet eine lange Aehre von einer beſondern Figur: Denn ſie iſt in viele Wechſels-weiſe ſtehende Theile eingetheilet, deren ieder wieder eine kleine Aehre zu ſeyn ſcheinet; darinnen befinden ſich kleine Körnlein, welche geringer als der Rocken, einer röthlichten Farbe, und mit Mehl gefüllet ſind. Seine Wurtzeln ſind zaſericht. Wenn dieſes Lulchs oder Treſpe viel unter das Getraide kommt, daraus Brod gebacken oder Maltz gemacht, und Bier davon gebrauet wird, ſo machet ſolches Brod und Bier das Hirn ſchwindelicht und den Kopff verwirrt, voll und trunncken, daher, ſo viel immer möglich, ſich davor zu hüten. Hingegen iſt er denen Hünern, Capaunen, und ſonderlich denen Tauben und Wachteln geſund, welche davon in kurtzer Zeit fett werden, und hat auch in der Artzney ſeinen guten Nutzen, maſſen der Saamen und das Mehl davon zertheilen, zeitigen und ſäubern, und in Brey-formigen Umſchlägen, zu den harten Beulen und Geſchwulſten, Kröpffen, freſſenden und faulen Schäden und kalten Brand, oder ſo man ſich ſonſt verbrennet hätte, trefflich dienen. Wenn man den unter dem Weitzen ſtehenden Lulch oder Treſpe mit der Wurtzel ausreißt, aus demſelben einen Krantz verfertiget, und ſolchen um die Obſt-Bäume bindet, ſollen dieſelbigen ihre Früchte nicht unreiff abfallen laſſen, ſondern bis zur rechten Zeit behalten.

Lunge, iſt ein Theil des Eingeweydes, welcher die Höhle der Bruſt bey nahe alleine erfüllet, und im übrigen zum Athem holen dienet. Ihr Weſen iſt zart und gantz ſchwammig aufgeblaſen, daher ſie gar leichte und dünne und von vierfüßigen Thieren, von welchen man ſie zu ſpeiſen gewohnt, auch leichte zu verdauen, und ob wohl die Nahrung, die ſie giebt, etwas kalt und feuchte, iſt ſie doch ſo gar böſe nicht. Am gewöhnlichſten wird die Kalbs-Lunge zuförderſt gehäutelt und in Stücken geſchnitten, mit Waſſer und Saltz zum Feuer geſetzet, alsdenn entweder heraus genommen, und wenn ſie verkühlet in kleinere Stücken geſchnitten in Fleiſch-Brühe vollend gar gekocht, mit grüner Peterſilie, mit Zwiebeln und dergleichen zubereitet, oder gantz und gar klein gehackt, und nebſt daran gebrannten Mehl und zugegoſſener Fleiſch-Brühe zu einem Muß gemacht; das gehörige Gewürtze iſt Jngber, Pfeffer und Saltz. Die Schweins-Lungen pfleget man, nachdem ſie ebener maſſen ſamt der Leber, Hertz und Nieren abgekocht und verkühlet, zu hacken, und in die

bekannte

Gemeinde, wie auch aus der Gemeinde in die Kirche. Wir sind uns bewußt, daß wir damit nicht nur unsere Pflicht tun, sondern auch unser Recht ausüben. Wir wollen nicht, daß unsere Kirche ein Spielball der Parteien werde, wir wollen nicht, daß unsere Kirche ein Tummelplatz der Leidenschaften werde, wir wollen nicht, daß unsere Kirche ein Kampfplatz der Gegensätze werde. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Friedens bleibe, wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Versöhnung bleibe, wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Einigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Liebe bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Gnade bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Evangeliums bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Heiligen Geistes bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Herrn bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Lebens bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Ewigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Himmels bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Seligkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Herrlichkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Ehre bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Lobes bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Dankes bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Anbetung bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Gebets bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Fürbitte bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Barmherzigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Gerechtigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Wahrheit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Reinheit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Heiligkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Vollkommenheit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Ewigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Himmels bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Seligkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Herrlichkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Ehre bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Lobes bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Dankes bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Anbetung bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte des Gebets bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Fürbitte bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Barmherzigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Gerechtigkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Wahrheit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Reinheit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Heiligkeit bleibe. Wir wollen, daß unsere Kirche eine Stätte der Vollkommenheit bleibe.

Schwartz-Wildpret das Geſchlincke, ſo aus Lun-
e und Leber beſtehet.

Lupinen, ſiehe Feig-Bohnen.

Lupp, Raſe-Lupp, ſuche Laab.

Lurcke, ſiehe Lauer.

Luſt-Garten, heiſſet ein ſolcher Garten, wel-
er mit Hecken, Spalieren, Spatzier- und Bo-
en-Gängen, Bind-Werck, Parterren oder Luſt-
Stücken, Blumen, Statuen, Fontainen, und
ndern mehr zur Luſt als zum Nutzen dienenden
Dingen beſetzet iſt. Ein Luſt-Garten ſoll an ei-
em ſolchen Orte angeleget werden, wo er von
enen ſchädlichen Nord- und Oſt-Winden be-
reyet ſeyn möge; dahero ſoll der Platz gegen
Mitternacht entweder durch ein Gebäude, oder
urch einen dicken Wald, oder hohen Berg ver-
hloſſen ſeyn, damit dem Garten, durch die da-
er kommende rauhe und ſtürmiſche Winde kein
Schaden entſtehe; hingegen muß er die Mit-
ags-Sonne und genugſames Waſſer, vermit-
elſt einiger ſpringenden Fontainen, Baßins,
uſt-Teiche, Waſſer-Gräben oder Canäle haben,
amit man ſich deſſelben zum nothigen Begieſ-
en und Sprengen bedienen könne. Er ſoll
ächſt an der Wohnung des Haus-Vaters lie-
en, damit dieſer des angenehmen Proſpects aus
einen Gemächern genieſſen könne. Die Ge-
ächs- Glas- und Treibe-Häuſer, wollen an ei-
em gelegenen Ort, ſowohl als die Luſt-Häuſer-
en, oder Lauber-Hütten, angebracht, die Spa-
ier-Gänge und Alleen, in gebührender Breite,
ach Gelegenheit und Gröſſe des Gartens an-
eleget, die Orangerie in zierlicher Ordnung ge-
tellet, die Parterren oder Luſt-Stücken auf eine
dem Geſichte annehmlich fallende Art, mit
Buchs-Baum und allerley Blumen zierlich be-
pflantzet, und ſonſten der gantze Garten mit
Pfleg- und Wartung dergeſtalt nett gehalten
eyn, daß alles darinnen luſtig anzuſehen, folg-
ich derſelbe in der That ein Luſt-Garten genen-
net zu werden, verdiene. Die Arbeiten, ſo ein
Gärtner das gantze Jahr durch, in einem iegli-
hen Monate vorzunehmen hat, konnen in dem
u Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und
Haus-Wirthſchaffts-Calender nachgeſchlagen
werden.

Luſt-Stücke, Parterre, iſt ein freyer Platz
n dem Eingang eines Gartens, oder nächſt dem
Wohn-Hauſe, welcher mit Buchs, Blumen-
Werck oder Raſen bepflantzt und ausgeſetzt iſt.
Man hat deren verſchiedene Arten. Ein Offen-
Stücke, Parterre de pieces coupée iſt, deſſen
Steige ſo angeleget, daß man zwiſchen denen
Feldlein allenthalben frey, und ohne überzu-
chreiten, ein und ausgehen kan. Dieſe Art iſt
die älteſte, will aber heut zu Tage, da man neue-
re Erfindungen aus Engeland und Franckreich
hat, bey vielen Gärtnern nicht mehr gelten. Die
Frantzöſiſchen Luſt-Stücke beſtehen entweder in
ſurem Laubwerck, Parterre en Broderie wel-
he, weil ſie aus freyer Hand müſſen abgezeich-
net werden, ſchwehr zu machen ſind; oder aber
n geſchloſſenen Zügen, geſchlungenen Nahmen,
Wappen und andern Figuren, welche beyde Ar-
en vorjetzo von den neueſten ſind, und vor die
ierlichſten gehalten werden. Viele Blumen
erden nicht in ſelbigen, wie bey der erſten Art,
angetroffen, hingegen giebt ihnen dieſes die
ſchönſte Zierde, daß die Züge oder das Laubwerck
mit guter Erde, die ledigen Plätze aber mit aller-
hand Farben-Sand angefüllet ſind, welches
nebſt dem mit Buchs-Baum ausgeſetzten Laub-
werck, ein ſehr ſchönes Anſehen verurſachet. Die
Raſen-Stücke, Raſen-Parterren oder Gras-
Parterren, beſtehen aus unterſchiedlichen Fi-
guren von zierlich ausgeſchnittenen grünen Ra-
ſen, die hin und wieder mit Tar-Bäumen, und
dem ſogenannten Baume des Lebens, weil ſie ſich
in allerley Figuren ſchneiden und ziehen laſſen,
beſetzet werden. Ihre Gänge beſchüttet man
gleichfalls mit ſchönem Sand von verſchiedener
Farbe, und pfleget man dieſe letztere Art heut zu
Tage öffters in koſtbaren Luſt-Gärten nicht weit
von denen Fontainen und ſpringenden Waſſern
anzulegen. Die Engliſche Luſt-Stücken,
werden aus Raſen und Buchs-Baum unter-
einander verſetzt, gemachet.

Lutter, ſiehe Brantwein.

Maas, heiſſet diejenige Gröſſe, wodurch man
eine andere Gröſſe auszumeſſen und der-
ſelben Inhalt darnach auszuſprechen pfleget.
Das Maas iſt nach den Unterſcheid der Gröſſe,
welche auszumeſſen vorkommt, eingerichtet,
und folglich auch, wie dieſe dreyerley Art, nem-
lich Längen-Flächen- und Cörperlich-Maas;
welches andere auch in Längen- und Mengen-
Maas abtheilen. Das kleineſte Längen-
Maas, iſt die Breite eines Gerſten-Korns,
deren zwölff einen Zoll oder Daumen machen,
welcher beyläufftig ſo lang als ein gemeiner
Manns-Daumen breit iſt. Zwölff Zoll oder
Daumen machen einen Fuß oder Werck-
Schuh. Zwey Werck-Schuh machen zu Leip-
zig und Nürnberg eine Elle, doch trifft es anderer
Orten nicht alſo zu. Funffzehen Schuh und
zwey Zoll Leipziger Maas, machen eine Ruthe
daſelbſt. Zu Mömpelgard und Bern in der
Schweitz, hat die Ruthe zehen Fuß, zu Straß-
burg, Zürch, Schaafhauſen, im Marggrafthum
Anſpach, und anderer Orten mehr, hat die Ru-
the zwölff Schuh; zu Colmar und ſonſt an meh-
rern Orten in Elſas funffzehen Fuß; zu Baſel,
Durlach, Nürnberg ꝛc. ſechzehen Fuß. Die
Rheinländiſche Ruthe hält zwölff derſelbigen
Schuhe. Andere unterſchiedene Maaſen von
Ellen, Ruthen, ingleichen von denen Flächen,
als Ackern, Morgen und Tagwercken, ſuche un-
ter denen Wörtern Elle und Feld-Maas, in-
gleichen Schuh. Die Weite, welche auch zum
Längen-Maas gehöret, wird durch gantze, halbe
und Viertel-Meilen gemeſſen; eine gantze
teutſche Meile von der kleinſten Art, iſt zwantzig
tauſend Rheinländiſcher Fuß lang; von der
mittlern, zwey und zwantzig tauſend fünff hun-
dert, und von der gröſten, fünff und zwantzig tau-
ſend dergleichen Schuh lang. Das Cörper-
liche oder auch ſo genannte Mengen-Maas,
iſt zweyerley, und wird entweder bey trockenen
oder bey flüßigen Dingen gebraucht. Zu je-
nen gehöret vornemlich der Scheffel, welcher,
nachdem in dem gantzen Churfürſtenthum
Sachſen eingeführten Dreßdner Maas in vier
Viertel, und ein Viertel wieder in vier Metzen
getheilet.

getheilet wird, also daß ein Scheffel sechzehen Metzen hält. Zwölff dieser Scheffel machen ein Malter, und zwey Malter ein Wispel, daß solcher Gestalt ein Wispel vier und zwantzig Scheffel hält. Drey Wispel oder sechs Malter, oder zwey und siebenzig Scheffel, machen im Sächsischen und Brandenburgischen eine Last Getraides. Nach dem so genannten alten oder Leipziger Maas, hält ein Scheffel vier Sip-Maas oder Viertel, ein Sip-Maas vier Metzen, und eine Metze zwey Kuchen-Maas. Ein Heimbzen ist ein halber Scheffel. Zu Nürnberg wird das gröste Maas zu trockenen Dingen, ein Sümmer genennet, welches von zweyerley Grösse ist. Das so man zum harten Korn braucht, hält sechzehen Metzen, das zum rauhen Getraide hingegen, zwey und dreyßig Metzen, der Metzen hat acht Diethäufflein, und dieses zwey Maas. Ein Sümmer Hirsen hält daselbst sechs und zwanzig Metzen. Gotha gebraucht zu trockenen Dingen Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier Viertel; ein Scheffel hält acht Metzen oder zwey Viertel. Ein Viertel vier Metzen, und eine Metze vier Mäßlein. Erffurt gebraucht Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Malter vier Viertel, ein Viertel drey Scheffel, ein Scheffel vier Metzen, und eine Metze vier kleine Mäßlein. Altenburg gebraucht Scheffel, Sip-Maas und kleine Maas, und ist ein Scheffel vier Sip-Maas, oder vierzehen kleine Maas; ein Sip-Maas, vierthalb kleine Maas ꝛc. Ausser diesen pflegen einiger Orten die Getraide-Maas in folgender Abtheilung gebrauchet zu werden, als:

In Weitzen, Rocken und Erbsen ꝛc.

1. Last thut 3. Wispel, oder 30. Scheffel.
1. Wispel = 10. Scheffel, oder 20. Faß.
1. Scheffel = 2. Faß, oder 4. Himpt.
1. Faß = = 2. Himpt, oder 8. Spint.
1. Himpt = 4. Spint, so
daß in allen thut eine Last 480. Spint.

In Gersten, Haber, Hopffen ꝛc.

1. Last thut 2. Wispel = = = = } 480. Spint.
1. Wispel = 10. Scheffel = = } 240
1. Scheffel = 3. Faß = = } 24
1. Faß = = 2. Himpt } 8
1. Himpt = 4. Spint

Das gemeinste Maas zu flüßigen Dingen, ist die Kanne, so an andern Orten auch Maas oder Qvart genennet, und ferner in zwey Nössel, welche man anderer Orten Seidlein oder Schoppen heisset, dieses aber wieder in halbe Nössel und Qvartiergen getheilet wird. Die Kannen sind nach dem Unterschied der Länder und Orte auch unterschiedlicher Grösse. Vier und funffzig Kannen, Visier-Maas, oder drey und sechzig Kannen, Schenck-Maas, machen in Leipzig einen Eymer; hundert und sechs und zwantzig Kannen oder zwey Eymer Leipziger Maas, machen eine Ohme, und sechs Ohmen oder zwölff Eymer ein Fuder Weins. Drey Schock Kannen betragen in Sachsen ein Viertel Bier oder anders Getränckе. Sechs Schock oder dreyhundert und sechzig Kannen, ein Faß; neunzig Kannen eine Tonne; sechzig einen Dreyling, und fünff und viertzig eine halbe Tonne. In Schlesien hält ein Fuder Wein zwey Faß; ein Faß zehen Eymer; ein Eymer zwantzig Topff; ein Topff vier Qvart und ein Qvart vier Qvartier. In Nürnberg hält der Eymer, deren zwölff auf ein Fuder gehen, nach dem Visier-Maas zwey und dreyßig Viertel oder vier und sechzig Kannen; nach dem Schenck-Maas aber vier und dreyßig Viertel, oder acht und sechzig Kannen. Es ist demnach das Maas eines derer nothwendigsten Stücken, die demjenigen bekannt seyn müssen, der einer Haushaltung klüglich vorzustehen gedencket. Insonderheit hat man sich um den Unterscheid einerley Maases wohl zu bekümmern, und eine Vergleichung zwischen selbigen um so viel mehr anzustellen, da es bis dato noch an dergleichen richtigen Aufzeichnung in der That fehlet.

Maasche, siehe Schmaase.

Macaroni, ist ein sonderliches Essen, in einer Art Nudeln bestehend, welches aus einem Teig bereitet, in Wasser gesotten, und mit brauner Butter begossen, oder auch mit einer Brühe zugerichtet wird. Man giebt diesem Gerichte sonsten auch von seiner Form und Gestalt, den Nahmen Mehl-Flecke, und bereitet sie folgender massen: Man machet einen Nudel-Teig, treibet solchen so dünne als es möglich ist, und schneidet hernach aus selbigen mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücken. Hierauf setzet man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wirfft, wenn es kochet, ein wenig Saltz, ingleichen die Macaroni oder Mehl-Flecke hinein, und lässet sie einen Sud thun, rühret es aber um, damit sie nicht zusammen kleben. Hernach thut man den Kessel vom Feuer, fänget die Macaroni mit einem Durchschlag heraus, leget sie auf eine Schüssel, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und brennet endlich Butter, die man im Vorrath machen muß, darüber. Sollte aber die Butter nicht gesaltzen seyn, so muß man die Flecke erst ein wenig saltzen, alsdenn das Schmaltz oder die Butter darüber brennen, und sie hingeben. Oder: Wenn die Mehl-Flecke völlig, wie die vorige gemacht, und abgekochet, so hacket man drey hart gesottene Eyer gantz klein, und bestreuet die Schüssel damit, auf welche man alsdenn eine Lage Macaroni oder Flecke legen, darnach wieder eine Lage Eyer streuen, und damit abwechseln soll, bis sie alle sind. Zuletzt streuet man das übrige mit etwas Semmel vermischt, oben drüber, giesset ein paar Löffel voll von der Brühe, darinnen die Flecke gekocht haben, darzu, setzet es auf eine Kohl-Pfanne und brennet braune Butter darüber. Will man aber dieselben mit einer sauren Brüh haben, so nimmt man ein halbes Nössel Milch, und bald so viel Eßig, schüttet ein wenig Mehl, etwan einer Messer-Spitze voll, drein, und qvirlet es wohl durch einander, schläget sodenn vier oder fünff Eyer-Dottern daran, und qvirlet es klar. Hierauf setzt man es zum Feuer, leget ein Stücke Butter darein, und rühret es sehr fleißig um, sonst läufft es zusammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, rücket man es vom Feuer hinweg, richtet die abgekochten Flecke auf eine Schüssel an, und giesset die Brüh darüber, so

d sie fertig. Mit diesen Macaroni sind nicht confundiren, die so genannten Macronen von weiter unten gehandelt wird.

Machine, dieses Wort pflegt man insgemein em ieden, auch dem einfältigsten Werckzeuge zulegen, wenn man nur etwas sonderliches durch zu Wege bringet; dergleichen seyn die genannten Tabacks-Machinen, wo man den uch zuförderst durch ein reines Wasser ziehet, e man ihn in den Mund bekommt, wodurch er blicher gemacht, und nicht so gar warm in den und gebracht wird; die Caffée-Machinen; manicherley Arten der Aufsätze und Rauchinge, um den Rauch und Dampff bequem abführen u. a. m. Insonderheit aber und in eintlichen Verstande, begreifft man darunter sjenige Rüstzeug, wodurch eine vortheilhaffte ewegung bald mit Heben, Tragen oder Werfn, bald mit Ziehen, Schieben oder Stossen d dergleichen zu wege gebracht wird, und in eser Meinung ist des Schneiders Scheere, und nes Holtzhauers Art eben sowohl eine Machi, als die kostbahreste und vortrefflicheste Uhr. lle solche Machinen von der letzten Art, wie sie r Nahmen haben mögen, und in gemeinen ben vorkommen können, gründen sich entwer auf den Hebel, oder auf das Rad und Getrie, oder auf Seil und Kloben, oder auf die Schraube, oder auf den Keil, welches die einchen Machinen oder Rüstzeuge genennet werden; da in Gegentheil die übrige, welche theilus zwey und mehr gleich artigen, theils aus unerschiedlichen solchen einfachen Rüstzeugen beehen, zusammengesetzte heissen. Wie nun er Nutze, so durch die Machinen erhalten wird, inen ungemeinen grossen Einfluß in der Hausaltung hat; also ist man auch bey gegenwärtien Buche darauf bedacht gewesen, um die gehnlichsten und unentbehrlichsten Machinen ichtig zu beschreiben, davon aber etwas weitlufftiger und ausführlicher Erwehnung zu hun, dürffte die folgende Zeit vielleicht mehrere Gelegenheit an die Hand geben.

Macrene oder Macreele, ist ein Meer-Fisch, in der Nord-See am meisten, in und nach den Monat May gefangen wird. Er ist ohngefehr Ellen lang und rund, hat keine Schuppen, graue Ober-Streiffen, über den Rücken, und einen pitzigen Kopff. Sein Fleisch ist zart und von uten Geschmack; wird aus Saltz gesotten, mit iner sauren Brüh und Butter zubereitet, oder grünen Fenchel gewickelt auf den Roste geraten.

Macronen, seyn eine Art Zucker-Gebackens, aus Mandeln, Zucker und Eyern bestehen, nd auf folgende Weise verfertiget werden. Man nimmt nemlich ein Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund gestossenen Zucker und von ier Eyern das Weisse, vermenget und quirlet lles wohl unter einander; alsdenn nimmt man ne Oblate, streichet von dieser Massa Häuffin darauf, so groß als man die Macronen haen will, und backet sie in einer jähen Hitze, schön elblich ab. Wer will, kan auch klein gestossenes ewürtze, als Zimmet, Cardamomen, Muscaen-Nüsse, und kleingeschnittene Citronenschalen, darunter rühren.

Made, heisset ein Wurm, der theils aus der Fäulniß und üblen Disposition einer und der andern Sache, theils aus dem Geschmeiß anderen Ungeziefers, vermittelst der darzu kommenden Wärme erzeuget wird, dergleichen sich sowohl an lebendigen, als auch und zwar meistens an todten Thieren, wie nicht weniger am Käse und dergleichen Materie einfinden; wiewohl nicht gantz zu verwerffen, daß sie, gleich wie bey anderen Thieren, aus ihren eigenen Saamen sich zu vermehren fähig, und daß die faulen Cörper ihnen hierzu gantz beförderlich. Wie dieselben sonderlich in dem Käse zu vertreiben, oder diese davor zu verwahren, daß keine darinnen wachsen können, ist bey dem Wort Käse zu finden.

Madratzen, seyn ausgefüllte und durchnehete Polster, die man statt der Feder-Betten zu gebrauchen, und darauf zu liegen pfleget. Sie haben sonderlich des Sommers und bey grosser Hitze ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häusern zu den Ruhe-Stätten vielfältig gebraucht.

Mägde-Bein, siehe Hechse.

Mägde-Blumen, suche Camillen.

Mägde-Griff, siehe Hechse.

Mägde-Kammer, heisset das Behältniß oder Gemach, darinnen die Mägde zur Nacht-Zeit ihre Ruhe haben. Der Vieh-Mägde Schlaf-Kammer, soll hart an dem Kuh-Stall angebauet seyn, auch aus solcher ein Fenster in gedachten Kuh-Stall gehen, damit die Mägde des Nachts dasjenige, was im Kuh-Stalle bey dem Vieh und sonsten paßiret, balde hören und darnach sehen mögen. Siehe Kuh-Stall.

Mähder, heisset derjenige, der das Gras von denen Wiesen, und den Haber oder andere Früchte von dem Acker mit der Sense, gegen ein gewisses Lohn abhauet. Solches ist nach dem Unterschied der Länder und Orte sehr unterschiedlich. Insgemein wird es denen Mähdern Ackerweise verdinget, da sie denn in denen um Leipzig herum gelegenen Orten, vor den Acker (der dreyhundert Leipziger gevierte Ruthen hält) Gras zu mähen, oder Gerste, auch Haber zu hauen, acht gute Groschen, von denen adelichen oder Ritter-Guts Wiesen und Feldern aber, sonderlich wo die Mahderey Herkommens ist, nur viertehalb gute Groschen bekommen. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu essen und ein geringes Tage-Lohn, von etwan zweyen oder dritthalben guten Groschen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn stärcker gemacht, hingegen fällt das Essen hinweg, und die Mähder müssen sich selber verköstigen.

Mähderey, an einigen Orten ist es Herkommens, oder durch gewisse Vergleiche ausgemacht, daß alle diejenigen, so in einem Dorffe wohnen und ums Tage-Lohn arbeiten, dem Edelmanne oder der Herrschafft eines Gutes, alles Gras, Haber und ander Sommer-Getraide, gegen ein gewisses geringes Lohn, so sich gemeiniglich von dem Acker auf vierthalb Groschen beläufft, mähen und abhauen müssen; dahingegen ihnen wieder zu guten verordnet ist, daß die Bauren oder andere, so in dieser Dorffs-Flur ihre Wiesen und Felder haben, keine fremden

Mähder darauf bringen dörffen, sondern sich obgedachter Mähder bedienen, und gemeiniglich vor den Acker sieben oder acht Groschen zu hauen geben müssen. Und diese Mähder insgesamt machen die Mähderey aus, und darff derjenige, so nicht mit unter der Mähderey ist, auch keinem andern, und wenn es gleich sein leiblicher Bruder wäre, hauen. Dergleichen Mähderey hat ihren Vormähder, dessen Amt ist, die andern Mähder zu bestellen, beym Mähen und Hauen vorweg zu gehen, und allzeit der erste mit seiner Sense zu seyn; diejenigen, so zu spät auf die Arbeit kommen, oder gar aussetzen, zu notiren und aufzuzeichnen, damit sie die unter sich gemachte Straffe oder Einlage, wie sie es nennen, von denen saumseeligen und aussenbleibenden richtig einbringen mögen; und endlich in allen und ieden die Mähderey betreffenden Angelegenheiten das Wort zu führen, und vor die andern zu reden.

Mähdig, sagt man von den Wiesen, wenn sie gut Gras zum Heumachen geben, und zwar heissen selbige ein- zwey- oder gar dreymähdig, wenn nemlich das Gras davon des Jahres so vielmahl abgehauen werden kan, wiewohl die von der letzten Art nicht so häuffig anzutreffen.

Mähen, heisset das Gras, Gersten, Haber und andere Feld-Früchte mit der Sense abhauen. Das Gras soll ein Haus-Vater, so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafftet, mähen lassen, weil es sodenn sich leichter umleget, als wenn es, von der Trockene des Wetters zähe, der Sensen nachgiebet, und also nicht so leichte lang, noch fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Gerste und Haber müssen zu rechter Zeit, ehe sie überständig werden und einzubrechen beginnen, abgemähet werden.

Mähne, heissen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes sitzen, und demselben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde soll weder zu dicke noch zu dünne, auch nicht zu kurtz seyn; wenn sie bis auf das Schulterblat reichet, so ist sie lang genug, ist sie aber länger, so ist es desto schöner. An edlen und kostbaren Haupt-Pferden sollen die Haare an der Mähne nicht hart und krauß, sondern lang und zart seyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, da hingegen starcke, krause und spitzige Haare an Kleppern und arbeitsamen Rossen wohl paßiren mögen, weil sie eine Anzeigung ihrer starcken und dauerhafften Natur sind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe, (Schrättel-Zöpffe oder Pülverts-Zoten) dergleichen sonderlich bey denen Polnischen und Ungarischen gefunden werden; denen soll man rohes, frisches oder dürres Igels-Fleisch zu fressen geben, und die Haare mit Igels-Fette schmieren. Die Stall-Knechte müssen angewiesen werden, allezeit, ehe sie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten, hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen, das Kämmen selbsten aber mit einem trockenen Kamm zu verrichten, denn obwohl einige in denen Gedancken stehen, daß, wenn der Kam vorhero genetzt würde, die Haare desto hefftiger wachsen müsten, so irren doch dieselben hierinnen gar sehr, denn das Wasser macht nicht nur die Haare hart und ungeschlacht, sondern es legt sich auch der Staub nur desto fester in die Haare. Die Engelländer pflegen ihren Pferden die Mähnen zu scheren und die Schweiffe abzustutzen, welches ihnen iedoch andere Nationen nicht nachmachen wollen.

Mältzer oder Multzer, heißt bey dem Braus-Hause derjenige, der die Maltze zum Bierbrauen zu machen bestellet, und folglich alles das wohl in Acht zu nehmen geschickt ist, was bey dem Worte Maltz bereits erwehnet worden. Ob nun wohl auf denen Dörffern die Brauer zugleich Mältzer sind, so ist es doch mehrentheils in denen Städten bey dem Brau-Wesen anderst, und zwar dergestalt bestellt, daß man besondere Mältzer hat, die pur allein mit dem Maltzmachen zu thun, und gemeiniglich vor etliche Brauständen das Maltz zu arbeiten haben, auch dahero an vielen Orten dahin eydlich verpflichtet sind, daß sie einem ieden, der sie gedungen, sein Maltz recht und gut mältzen, ein iedes Maltz, wie es die Gelegenheit und Nothdurfft desselben erfordert, treulich und mit Fleiß arbeiten, darzu einem ieden sein Gut am Maltz und andern treulich ausantworten und wiedergeben, und dessen weder durch sich, ihre Weiber, Kinder oder Gesind, noch iemand anders von ihrentwegen, ihnen zum Nutz aus dem Maltz-Haus abtragen oder entwenden, sondern sich an ihrer accordirten Belohnung ersättigen lassen sollen: Eingedenck, daß, wo sie vielleicht etwas aus Unvorsichtigkeit oder Nachläßigkeit versehen und verwahrlosen, oder auch dieblichen entwenden, sie nicht allein, nebst ihren Erben zur Ersetzung des Schadens angehalten, sondern auch, nach gestalten Sachen, als Diebe gestrafft werden können.

Männichen machen, sagen die Jäger vom Hasen, wenn er sich auf die Hinter-Läuffte setzet, und die Vorder-Läuffte in die Höhe hält; item vom Bären, wenn er sich in die Höhe bäumet.

Mäschen, siehe Donen.

Mäus-Dorn, Myrten-Dorn, ist ein niedriger Strauch, ein oder bisweilen zwey Ellen hoch. Seine Zweige sind zähe gestreiffte Ruthen, die inwendig weisses Marck haben, mit harten aderichten Blättern, welche denen Myrthen-Blättern sehr gleichen, und fornen einen harten Stachel haben, dichte besetzet; sie wachsen aus denen Zweigen gleichsam ohne Stiel, und fallen weder im Sommer noch Winter ab. Auf der auswendigen Seiten in der Mitten, kommt anfänglich die Blüthe so klein, als ein Nadel-Knopff, welche sich nachmahls aufschliesset, und gegen den Herbst eine rothe Corallenformige Beere, dem Spargel gleich bringet, darinnen liegen zwey Steinharte Saamen-Kerne; die Wurtzel ist dick und krumm, wirfft unter sich viel Zasern; über sich treibet sie alle Frühlinge eine neue Brut oder Schößlinge, eben wie an den rechten Spargel, welche auch zu solcher Zeit abgebrüht, und mit Oel und Eßig, als ein Salat genossen werden können, wie der ordentliche

Spargel,

spargel, wiewohl sie am Geschmacke etwas bitter sind, und dahero mehr als eine Artzney zu Beförderung des Urins gebrauchet werden. Dieser Strauch wächset in Welschland wild, bey uns aber wird er in den Gärten gezogen, und muß, weil ihn eine strenge Kälte leichtlich verderbet, vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschiehet durch den Saamen, aber viel besser durch die Vertheilung der Wurtzel, oder Absonderung der neuen Brut oder Beyschosse. Aus denen Zweigen werden Besem oder Büschel zusammen gebunden, und zu Beschirmung des geräucherten Fleisches wider die Fleder-Mäuse aufgehangen, oder auch in die Käse-Körbe geleget, die Mäuse und ander Ungeziefer dadurch abzuhalten. Die Wurtzel ist am Geschmack herb und etwas bitter, eröffnet die Verstopffung der Nieren, sie zertheilt und treibt den Harn und Grieß, vertreibt die Harn-Winde, Gelb- und Wassersucht, wenn sie in Wein abgesotten und getruncken, oder gepülvert in Wein eingenomen wird.

Mäuse-Falle, ist ein Instrument die Mäuse damit zu fangen, davon man vielerley Gattungen hat, sich ihrer entweder todt oder lebendig zu bemächtigen. Man hat sie gantz von Drat, da sie oben gleichsam durch einen drätternen Trichter hinein kriechen, aber wegen der unten enge zusammen gehenden Stacheln nicht wieder zurück heraus kommen können. Oder von zweyen Bretlein davon das obere vermittelst eines Stell-Hölzleins in die Höhe gerichtet, und mit einem Steine beschwehret wird, welches, wenn die Maus an dem in der Falle angebundenen Speck anbeisset, nieder- und die Maus zu tode schläget. Man hat auch Klötzgen von Holtz, welche fornen mit Löchern, darein man Mehl streuet, nebst drätternen mit Bindfaden gespannten runden Bügeln versehen, die, wenn die Maus in ein Loch kriechet und anbeisset, loß schlagen, und die Mäuse gefangen halten; oder sie bestehen aus einem höltzernen Gerüste von dreyen viereckigten Löchern, in welche drey viereckigte schwehre höltzerne Stöcklein accurat passen, diese werden mit einem Bindfaden in die Höhe gezogen, und mit einem an beyden Enden geschärfften Höltzlein an denen zur Falle heraus gehenden Zungen der inwendig auf dem Boden liegenden Bretlein gantz leise aufgestellet; wenn nun die Maus in die Falle nach dem unten liegenden Gedse kriechet, und das Bretlein berühret, so schnellt das Stell-Höltzlein loß, und das viereckigte Stocklein schlägt die Maus tod. Weil aber die Mäuse wenn sie gefangen, öffters den Ort unreine machen, und dadurch verursachen, daß wenn die Falle wieder gebraucht werden soll, die andern Mäuse solches riechen und nicht gerne eingehen, so ist unstreitig folgende vor denen anderen eine gute Art von Mäuse-Fallen: Wo nemlich die Mäuse in den Kammern, Gewölbern, Kellern und andern Gemächern sind, kan man anfangs einen Teller auf zwey Messer, die zu äusserst an eine Banck eingestossen, feste legen, daß er nicht weiche, und ihnen Hanff, Weitzen, Haber, oder was sie sonst gerne fressen, darauf streuen, daß sie also des Orts gewohnen, hernach nimmt man den Teller, schlägt gegen einander über zween höltzerne Nägel ein, daß sie recht mitten das Æquilibrium oder Gleich-Gewichte des Tellers halten, steckt alsdenn die zwey Messer in die Banck so weit, daß die zween Nägel die im Teller sind, eingelegt werden können, und der Teller mit dem einen Ort ein wenig auf der Banck aufzuliegen komme, hernach nimmt man ein Speck-Schwärtlein, oder sonsten etwas dergleichen, brennet es, daß es einen starcken Geruch bekomme, nagelt es auswärts an den Teller, und setzet einen tieffen Kessel halb voll Wassers darunter. Wenn nun die Mäuse wieder zu ihrer Mahlzeit kommen wollen, und sich dem Speck nähern, so schlägt der Teller unter sich, und wirfft sie ins Wasser, die Speck-Schwarte aber bleibet am Teller angenagelt. Also kan man in kurtzer Zeit alle Mäuse fangen, die im Zimmer sind. Oder man schläget einem ledigen Bier- oder Wein-Faß einen Boden aus, und überzieht an selbigen Ort das Faß mit einem Pergament oder solchen Haut, wie man über Paucken und Trommeln zu ziehen pfleget, doch soll man, ehe und bevor man solches thut, inwendig zur mittelst an dem untersten Boden einen Ziegelstein auf die hohe Seite legen, und Wasser ins Faß giessen, so hoch der Ziegelstein ist, darnach soll man ein Bret an das Faß lehnen, und auf das Bret sowohl als das Pergament Weitzen-Mehl, Hanff und dergleichen streuen: Wenn sie nun etliche Tage nach einander dahin gewehnet sind, schneidet man mitten in das Pergament ein Creutz, daß sie dadurch hinein in das Wasser fallen; welche nun zum ersten hinein kommt, die schwimmet zum Stein und setzet sich darauf, daß sie aufs trockene komme; darnach, wenn ihrer mehr hinab fallen, und also auch zum Stein schwimmen, und darauf sitzen wollen, so wollen sie die andern nicht hinauf lassen, und beissen sich mit einander um den Sitz; die andern, so es von aussen hören, in Absicht sie beissen sich etwan ihrem Brauch nach, um das Fressen, laufen zu, ebenfalls was davon zu erhaschen, fahren aber durch das Creutz ins Wasser, und fangen sich also selbsten. Diese Invention lässet sich auch sehr wohl bey und unter denen Bienen-Stocken anbringen, und sind dadurch nicht nur die Mäuse, sondern auch andere Bienen-Feinde, Maulwürffe, Kröten, Frösche, Eidexen und dergleichen leichtlich weazufangen. In denen Gärten bedienet man sich auch folgender Mäuse-Falle: Man gräbet nemlich einen Wasser-Kessel der Erden gleich ein, füllet solchen bis auf ein paar Spannen mit Wasser, und richtet darüber, zu Verhütung des Regens, ein Stroh-Dächlein auf vier niedrigen Pfählen auf streuet anbey auf das Wasser viel Spreuer daß es über und über bedecket werde. Vom obern Theil des Dachs hänget eine Speise, oder eine Hand voll Haber-Aehren herab, doch also, daß sie das Wasser nicht berühren. Wenn die Maus nach solchen läufft, so fällt sie darüber ins Wasser, und kan nicht wieder heraus. Am besten ist, wenn man diese und alle andere Künste im Februario gebraucht, ehe sie noch Junge haben, weil sie alsdenn zum besten auszurotten sind.

Wasserkraft-Werk, Mond, s. Mond-Wasserkraft-Werk.

Wasserkraft-Werke, Mond, s. Mond-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Niagara, s. Niagara-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Rheinfall, s. Rheinfall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Trollhätta, s. Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Victoria-Fall, s. Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Wetter, s. Wetter-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zambesi, s. Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich, s. Zürich-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter, s. Zürich-Wetter-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond, s. Zürich-Wetter-Mond-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Mond-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara, s. Zürich-Wetter-Niagara-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Niagara-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta, s. Zürich-Wetter-Trollhätta-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Victoria-Fall, s. Zürich-Wetter-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Victoria-Fall-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Zambesi, s. Zürich-Wetter-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Zambesi, s. Zürich-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Zambesi-Wasserkraft-Werke.

Wasserkraft-Werke, Zürich-Wetter-Mond-Niagara-Rheinfall-Trollhätta-Victoria-Fall-Wasserkraft-Werke.

euer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen, olches allezeit wohl bereit und fertig an seinem ewissen Ort haben, damit, so des Nachts unge-ähr etwas vorfället, man dasselbe bey der Hand habe, und geschwind ein Licht anschlagen könne. Sie sollen nicht nur sich selbsten fein sauber und reine halten, sonderlich, wenn sie mit der Speis-se und dem Milchwesen umgehen, sondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Milch-Fasse, Seih-Tücher, Rahm-Töpffe, Butter-Fässer, Qvarck-Säcke, Käse-Näpffe ꝛc. ingleichen die Schüsseln, Töpffe, und anderes Küchen-Geschirr sauber waschen und scheuren, auch alles und iedes in seiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich sollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleis-sig und sorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieselben lieben, unverdrossen reinigen und säu-bern, nicht anfahren, anschnautzen, ihnen flu-chen, sie schlagen, stossen oder werffen, sondern dem unfftig und bescheidentlich anweisen und straffen, so, daß in allem mehr Liebe, als Feind-seelig-oder Widerwärtigkeit gegen die Kinder an ihnen zu verspüren sey. Sonsten ist noch der Vieh-Mägde halber zu mercken, daß eine Magd, wenn sie nur auf die Kühe allein bestellet, der-selben füglich acht, schwehrlich aber bis zehen Stücken abwarten könne; wenn sie aber zu andern Haushaltungs-Verrichtungen gebrau-chet wird, und sonderlich das Gras weit holen muß, hat sie mit fünff Stücken genug zu schaf-fen. Eine Hof-Meisterin, Meyerin oder Käse-Mutter bekommt auf denen um Leipzig herum gelegenen grossen Land-Gütern und Vorwercken, gemeiniglich, nebst der Kost, jähr-lich zwölff Gülden, eine Grosse-Magd eben so viel, eine Haus-Magd zehen bis zwölff Gül-den, eine Mittel-Magd neun bis zehen Gül-den, eine Kleine-Magd acht, neun auch wohl zehen Gülden, eine Schweine-Magd, nach-dem sie viel oder wenig Schweine hat, oder auch gut bey dergleichen Vieh befunden wird, zehen, eilff, zwölff bis dreyzehen Meißnische Gülden zu Lohne, nebst einem beliebigen heiligen Christ-Geschencke. Auf eine Vieh-Magd wird jähr-lich gerechnet vier Scheffel Leipzigisch Maas Korn; ein dergleichen Scheffel Gerste; ein Viertel Weitzen; ein Viertel Erbsen; ein halb Viertel Linsen; eine Metze Saltz; und drey an manchen Orten auch nur zwey Gülden Fleisch-Geld.

Magen, ist ein Stück des Eingeweides, und ein Theil eines belebten Cörpers. Er ist wie ein Säckgen gestaltet, und dienet darzu, daß er aus den Speisen und Getränckе, so er durch den Schlund und lincken Magen-Mund zu sich ge-nommen, einen Nahrungs-Safft bereite, das aber, was davon als unnütze übrig bleibet, und aus den Magen komen muß, zur hinteren Pfor-te hinaus schaffet, und vermittelst seiner Gefäs-ser und Drüsen, den Verdauungs-Safft vom Geblüt absondert, wozu noch diese Eigenschafft kommet, daß er den Menschen und Vieh durch eine Empfindlichkeit die Erinnerung thut, daß er leer sey und neue Nahrung nothig habe. Was des Magens Substantz anlanget, findet man solche bey den Physicis und Anatomicis be-schrieben, woselbst auch viele Exempel von sehr seltsam beschaffen gewesenen Mägen anzutref-fen. Die Mägen von den Thieren, pfleget man auch zur Speise zu gebrauchen, und werden die von den vierfüßigen Thieren, gleich wie die Kal-daunen von harter und kalter Natur gehalten, dahero sie zur Verdauung einen guten Magen erfordern, ja in der Verdauung selbst, geben sie wenig Nahrung, und gar kein gut Geblüt, des-halber viel Gewürtz zu selbigen erfordert wird. Die Schweine-Mägen, pfleget man auch mit ei-ner Fülle wie die Blut-Würste einzustoffen und zu räuchern; die Kalbs-Mägen dienen zu den so genannten Laab, davon dieses Wort nachzu-schlagen. Die Mägen der Vögel seyn ebenfalls meist hart und derb, weshalben sie eine starcke Dauung vonnöthen. Den einzigen Hüner-Magen ausgenommen, dem man die besondere Eigenschafft beyleget, daß er die Dauung beför-dere, und des Menschen-Magen stärcke; wel-chen beyzufügen der Gänse-Magen, der unter allen der zärteste und verdaulichste; die Hah-nen-Mägen gedörret und gepülvert in Wein getruncken, geben eine treffliche Magen-Stär-ckung, und seyn gut vor den Stein.

Magen-Schwachheit der Pferde, rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte, und dadurch verursachter böser Dau-ung, oder aber daher, wenn durch zu viel Ein-nehmung des Futters und Trancks, oder aber durch überflüßige Feuchtigkeit, die Dauung ver-hindert wird, daß die Speise nicht recht kan ge-kocht, und zu Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden, sondern nur rohe durchgehet, wie sie eingefres-sen worden, davon denn der Leib keine Krafft noch Nahrung haben kan. Oder sie kommet auch daher, wenn sich die verderbten Feuchtig-keiten in die Haut des Magens, gleich wie in ei-nen Schwamm, einziehen, und seine Krafft schwächen. Die Zeichen aber dieser Schwä-chung sind, wenn die Pferde viel fressen und doch nicht ersättiget werden, welches dabey ab-zunehmen, daß sie alles benagen, und immer noch mehr fressen wollen, gleichwohl aber ab-nehmen und schmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit sehen kan. Diesem Ubel zeitlich zu begegnen, nimm Meerrettich, schneid ihn Scheibenweise, dörr ihn wohl und gut in ei-nem Ofen, doch bey gelinder Wärme, stosse ihn zu Pulver, und gieb ihn dem Pferde im Futter; du sollt ihm aber vorhero Fœnum græcum, wel-ches vier Tage im Wein gebeitzet worden, füt-tern, hernach den Meerrettich und gestossenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und also fressen lassen. Man kan ihm auch am Halse an beyden Seiten, ingleichen die beyden Spor-Adern schlagen, und ihme das Blut nebst gedachtem Pulver und Knoblauch geben. Ein anderes gutes Mittel, die Magen-Schwachheit der Pferde zu vertreiben, und die-selben wieder zu Kräfften zu bringen, ist: Recep. ein Pfund Wachs, ein Pfund Terpentin, ein Pfund Hirsch-Marck, zwey Pfund Baum-Oel, lasset diese Stücke mit einander über dem Feuer mählich zergehen, thut gepülverten Majoran, blaue Lilien (Iris) und Kreide, iedes ein halb

lantzte stehen lassen, und aber dem Mager chts desto weniger so weit möglich abwehren olte, soll man das Schreyffen fleißig brauchen, nn dadurch bekommt der überflüßige Safft ufft, daß er nicht erstickt, und also keine Würter darinnen wachsen können. Ist aber der Mager schon ausbrüchig worden, muß derselbe luberlich, bis auf das Gesunde, ausgehauen, estrichen, und hiernächst mit dem Schreyffen rechter Zeit fortgefahren werden; als wel- es unter allen Mitteln das beste ist, wordurch anchem Baum, der sonst endlich verderben üßte, geholffen werden kan.

Magnet, ist ein harter und darbey nicht son- rlich schwerer Stein, der an verschiedenen Or- n, aber auch von unterschiedener Güte, und ar gemeiniglich in oder unter und neben den ifen-Steinen gebrochen wird. Er wird so- ohl in unsern Ertz-Gebürgen als in Böhmi- en angetroffen. Ein guter Magnet-Stein ll grau und darbey röthlicht, der feinste aber wartz aussehen, welcher letzte von vielen hoch- schätzet wird; in übrigen aber kommt es nicht f seine Grösse an, sondern seine Kräffte liegen gewissen Adern, um welcher willen, damit sie was zu zehren haben, und bey ihren Kräfften eiben mögen, er stets in Feilen-Staube von isen liegen, oder armiret und Eisen daran ge- angen werden soll. Sein unschätzbarer Nu- en ist in der Eigenschafft enthalten, daß er den abren Nord-Pol anzeiget, davon die damit be- richene Nadel bekannt, von welcher bey einer nderen Gelegenheit ausführlich gehandelt erden soll. In der Artzney-Kunst, wird ihm ie dem Blut-Steine eine austrocknende rafft zugeschrieben.

Mag-Saamen, siehe Mahn.

Mahl, dieses Wort pfleget man von dem la- einischen Mallus herzuleiten, welches so viel als in abgestecktes und gesetztes gewisses Ziel be- eutet; ist aber hernach darum nicht nur der ewöhnlichen Essens-Zeit beygeleget worden, eil man in der gantzen Welt hierzu einen ge- issen Termin des Tages setzet, darinnen man u speisen pfleget, sondern man hat auch endlich adurch vielmehr die Speisen oder Sache selbst erstanden, woraus zum Uberfluß das Wort Mahl-Zeit erwachsen. Diese wird nun unter- chieden theils nach der Zeit, wenn man ordent- ich zu speisen in Gewohnheit hat, und da ist ekannt das Mittag-Mahl und Abend- Mahl; theils nach der Beschaffenheit der Um- ände, warum ein solcher Termin anberaumet, nd mit gewissen Ceremonien besonders ange- etzet worden, als da seyn die Freuden- und Trauer-Mahle, zu welchen ersten zu rechnen lle Gast-Mahle, Banquets, Hochzeit-Kin- des-Tauff und bey anderen fröhlichen Bege- enheiten angestellte Essen, wobey gute Freun- de zusammen kommen, und dieselben mit ein- nder in Freuden verzehren; das letzte aber be- greiffet nicht nur die an den Begräbnis-Tage von den Hinterbliebenen des Verstorbenen aus- gerichtende Trauer- und Leid-Essen oder wie sie sonst Nahmen haben mögen, sondern auch mit Recht die so genannte Henckers-Mahl- zeiten, da einem Maleficanten kurtz vor seinem Ende nach seinen Wunsche Speiß und Tranck gereichet wird.

Mahl, Marck, heisset ein Zeichen, wodurch die Grentzen eines Feldes oder Landes unter- schieden werden. Dergleichen geschiehet gemei- niglich durch Steine, Bäume, Säulen, Gru- ben, oder Hauffen ꝛc.

Mahl-Baum oder Marck- und Grentz- Baum, ist ein starcker Baum, welcher vornem- lich in denen Wäldern und Wiesen zum Mahl oder Marckung dienet. Hierzu werden inson- derheit die Eichen und Linden genommen, weil sie nicht allein in denen Winden und Wettern, sondern auch sonsten vor der Fäule sehr dauer- hafftig sind. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Loch-Baum.

Mahler-Nahd, nennen die Nähderinnen diejenige Kunst, da man allerhand Muster, Blu- men und Gänge in Nessel-Tuch, Caton, zarte Leinwand u. d. gl. mit etwas weiten Stichen sauber nehet oder sticket, und dieses entweder weiß und mit Zwirn oder bunt nach der Schat- tirung mit Seide oder Garn.

Mahl-Gräben und Mahl-Gruben, sind lange oder runde ausgegrabene Tieffen, welche an Feldern, Wiesen oder Hölzern zur Grentz- oder Marck-Scheidung dienen. Dergleichen Gräben sind entweder gemeinschafftlich, und alsdenn muß der Aufwurff oder die aus dem Graben geworffene Erde auf beyden Seiten lie- gen, oder sie sind nur einem Theile zuständig, und alsdenn muß der Aufwurff auf desjenigen Seite liegen, dem der Graben gehöret. Hieher können auch die so genannte Land-Wehren oder Land-Gräben gezehlet werden. Siehe Land-Wehr.

Mahl-Hauffen, sind grosse zusammen ge- worffene Erd-Hauffen, welche gleichfalls zu Un- terscheidung der Grentzen dienen.

Mahl-Mühle, heisset man eine gewöhnliche Korn- oder Getraide-Mühle, davon bey dem Wort Mühle ausführlich gehandelt worden.

Mahl-Pfahl, ist ein eichener Pfahl, derglei- chen an etlichen Orten, absonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geschlagen, und entweder mit eingebrannten Wappen, Nahmen, oder anderem Zeichen be- mercket, oder, gleichwie bey denen Loch-Bäu- men, beyderseits ein Creutz daran gehauen, und in der Mitte ein Loch durchgebohret wird. Sol- che Pfähle haben gleiche Krafft, wie die Mahl- oder Marck-Steine.

Mahl-Pfahl, Eich-Pfahl oder Sicher- Pfahl, ist bey dem Mühlen-Bau ein langer star- cker eichener Pfahl, welcher die Eiche oder ei- gentliche Höhe des Wassers anzeiget, und das Maas giebt, wie hoch der Fach-Baum soll gele- get werden, dahero er an seiner obern Fläche gantz gleich und Waage-recht abgerichtet seyn muß. Er wird mit einer starcken eisernen Spi- tze, so der Schuh heisset, versehen, oben aber, wenn er, nach der Churfürstl. Sächsischen Müh- len-Ordnung, mit dem grossen Rammel derge- stalt eingestossen worden, daß er nach etlichen Ruhen, nicht das mindeste gewichen oder sich gesencket, von denen geschwohrnen Amts- und Wasser-Bau verständigen Müllern, in Beyseyn

der Ober- und Unter-Mühlen Nachbarn, justificiret und abgerichtet, mit einer kupffernen Platte, darauf die Jahr-Zahl, auch wohl der Tag, wenn der Pfahl ins Wasser gekommen, befindlich, bedeckt, und diese mit einem starcken kupffernen Haupt- und dergleichen kleinern Seiten-Nageln darauf befestiget. Einem neuen Fach-Baum darff über dem Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugeleget werden. Diese Mahl-Pfähle pfleget man sowohl zu denen Mühl- als Wehr-Fach-Bäumen zu stossen; wiewohl viele Mühlen und Wehre gefunden werden, bey welchen keine Mahl-Pfähle gestossen worden.

Mahl-Säule, ist eine entweder von Stein, oder von Holtz aufgerichtete Säule, welche man zu Vermahl- oder Vermarckung gebraucht. Die steinernen werden gemeiniglich an denen Grentzen eines Landes oder Gerichtbarkeit, (Jurisdiction) gesetzet, und des Landes-Herrn oder der Obrigkeit Wappen daran gehauen. Die holtzernen Säulen braucht man zu Vermarckung der Höltzer, ingleichen derer Jagd- Hasen und Phasan-Gehäge, welche letztere insonderheit Jagd oder Hage-Saulen genennet, und durch der Forst-Herren Amt-Leute gesetzet werden.

Mahl-Schatz, heisset man insgemein den Ring oder andere pretiose Sachen, so ein Bräutigam seiner Braut bey der Verlobnis als ein Pfand seiner Treue und Liebe einhändiget, und sich dadurch dieselbe verbündlich machet.

Mahl-Stein, Marck-Stein, Grentz-Stein, ist ein Stein, welcher zu einem gewissen Zeichen im Felde gesetzet, und nach dessen verschiedener Bedeutung zubenahmet wird. Insgemein werden die Mahl-Steine zu Ausmarckung der Güter, Flüsse und Weiten gebraucht, und an manchen Orten auch Marck-Steine und Werck-Bild benahmet; insonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen, als 1) Bann-Steine, welche Zwing und Bann, oder die hohe Obrigkeit scheiden, dahero man sie auch Obrigkeit-Steine nennet: Etlicher Orten heisset man sie auch Land-Steine Land-Grentzen und Land-Marcken, dahero sie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrschafft mit sich führen; und wo man an denen Grentzen keine Steine setzet, sondern Gräben aufwirfft, und dicke starcke Haage ziehet, werden solche Land-Graben und Land-Wehren genennet. 2) Geleit-Steine, welche das Geleite und die geleitliche Obrigkeit bemercken, angesehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3) Freyungs-Steine, welche sonderbahre Freyheiten, deren man sich in einem gewissen Bezirck gebrauchen kan, bedeuten. 4) Forst-Steine, so die forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden, heissen auch 5) Jagd-Steine; wiewohl die Forst-Steine etwas mehrers auf sich haben. 6) Marckungs-Steine, so einer Stadt oder Dorffs Zwing und Bann, die man Marckung nennet, absondern. 7) Zehend-Steine, die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweisen. 8) Weid-Steine, welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtsame bedeuten, so auch Tratt-Steine genennet werden. 9) Güter-Steine, so Gärten, Aecker, Felder, Wiesen, Weinberge, Wälder und andere liegende Güter von einander absondern, so auch Scheide-Steine heissen. 10) Weg-Steine, so die Weite der Strassen und Wege verzielen. 11) Wasser-Steine, welche die Flüsse, Bäche und Fisch-Wasser untermarcken. 12) Loch-Steine, die in denen Berg-Wercken die Fund- und Ertz-Gruben mit ihren Maasen und Wehr-Zielen unterscheiden, so auch Schnur-Steine genennet werden. Weil man die Gruben und Gänge mit angeschlagenen Schnüren marckscheidet und versteinet. Davon zu lesen Lohneisen von Bergwerck, P. I. etc. Von den Marck- und Loch-Steinen fol. 33. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey, drey und viereckigte Steine, die man daher auch Zwey-Drey- und Vier-Marck nennet, dadurch eben so viel Herrschafften abgetheilet werden können; denn wenn z. E. dreyerley Herrschafften zusammen grentzen, kan man zwar drey besondere Marck-Steine setzen, allein es ist viel formlicher, daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt, und denselben also richtet, daß ein iedes Eck auf ein gewisses Unterwerck weise; und eben also ist es auch mit den Vier-Marck beschaffen. Es kommen aber bey einem ieglichen nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grentz- oder Mahl-Steine, folgende Stücke zu bemercken vor, als der Kopff, dieses ist der oberste Theil; die Seiten, so neben zu von diesen abgehen; der Fuß ist das dickere Theil so in den Boden zu stehen kommet; das Gesatz, das gantz untere Theil, darauf der Stein ruhet und sitzet, und denn endlich das Lager oder die Grube, darein er gelassen wird. Hiernechst seyn auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Creutz-Schnitt, oder Runsen (so man eine Schlaiffen nennet) Buchstaben, oder etwas anders bemercket damit solcher Gestalt die rechten von den unrechten unterschieden werden können. Es ist aber solche Bezeichnung, so mit einer Runsen geschiehet, entweder gerade oder krumm, oder auch eckicht, wie nemlich die Marck-Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man sehen möge, wo die Marck-Steine hinweisen, welches der richtigste Weg ist, die Mahl-Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine, welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes ꝛc. oder auch zu Ende desselben, oder in ein Eck, oder an das Ort der Marckung setzet, werden Haupt-Steine, Eck- und Ort-Steine; diese aber, so mit anlauffen, und darzwischen stehen, Lauffer genennet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet sind. Denen also bezeichneten Mahl-Steinen, werden etliche kleine Steinlein, als Zeugen mit unter geleget, welche gewisse Kundschafft und Zeugnis geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie denn auch Zeugen genennet werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (wie die Untergänger zu reden, und dahero auch diese Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen) so sind sie unkräfftig und nicht gültig, sie wären denn

enn vor bekanntliche Mahle oder Marcken von Alters her iederzeit gehalten worden; und zu iesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber rey Steinlein, absonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen, die sie aus einem breiten Stein, oder Blatte von einander schlagen, dergestalt, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an statt dieser Steinlein, oder zu denenselben Ziegel-Steine, Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieses wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alters also gewesen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet, und Kohlen ꝛc antrifft, pfleget dieses als ein unverwerffliches Mahl- oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorsetzliche und boßhafftige Verrückung der Mahl- und Grentz-Steine, ist ein so grosses Laster, daß nicht nur in heil. Schrifft, und zwar im fünfften Buch Mosis, 27. Cap. 17 v. derjenige verfluchet wird, der seines Nechsten Grentzen engert, sondern auch vor diesem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von abscheulicher Art auf dieses Verbrechen gesetzet worden, welche Andr. Knich. de Sublim. Jur. Territ. cap. 4. num. 258. mit nachfolgenden Worten beschreibet: Wo einer wissentlich Marck-Steine ausgräbet, den soll man in die Erde graben bis an den Hals, und soll denn nehmen vier Pferde, die des Ackerns nicht gewohnet sind, und einen Pflug der neu ist, und sollen die Pferd nicht mehr gezogen, und der Eyck nicht mehr gefahren, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Hals fähren, bis so lang er ihm den Hals abgefähret hat. Welche Straffe aber heut zu Tage nicht mehr gebräuchlich, sondern an statt derselben in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114. eine peinliche Leibes-Straffe, nach Gefährlichkeit, Grösse, Gestalt und Gelegenheit der Sachen, von Kaiser Carl dem fünfften gesetzet worden ist.

Mahn, Mahen, Mohn, Mag-Saamen, ist zweyerley: Der Feld- oder **Korn-Mahn**, so auch **Klapper-Korn-** oder **Flitsch-Rosen** genennet wird. Von diesem ist bereits unter dem Wort **Klapper-Rosen** Erwehnung geschehen. Der **Garten-Mahn**, treibet anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel mit langen breiten zerkerbten, krausen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf diesen Stengeln wachsen grosse einfache oder gefüllte Rosen-formige Blumen, deren Blätter an einigen rund und an andern zerkerbt sind, und sehr artig mit mancherley Farben spielen. Etliche sind gantz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spitzlein, oder Purpur-roth mit weissen Enden, noch andere Mennig-Farb, Leib-Farb, hoch- und bleich-Purpur-roth, Feuer-roth oder Zinnober-Farb, Columbin ꝛc. Diese Blumen machen, wenn sie in der Blüthe stehen, denen Gärten ein fürtreffliches Ansehen, es ist aber nur zu bedauren, daß ihre Schönheit so bald vergehet, und ihre Pracht so schnell dahin fällt, denn wenn sie des Morgens aufgehen, sind sie gegen Abend schon nicht mehr da. Wenn sie verblühet, folget darauf ein länglicht-runder Kopff, in der Grösse eines Hüner-Eyes, welcher inwendig gantz hohl und in etliche Fächer abgetheilet ist, darinnen sehr viele weisse oder schwartze runde Saamen-Körnlein stecken, und wovon die weissen insonderheit starck zur Artzney gebraucht werden. Der weisse Saamen kommt von denen weissen und lichten, der schwartze aber von denen rothen und dunckeln Blumen. Von diesen Arten des gemeinen Garten-Mahns, ist um ein ziemliches unterschieden der gehörnte **Mahn**, wovon man wieder dreyerley Sorten hat, nemlich den gelben, den rothen, und den Veil-braunen. Der gantze Unterscheid bestehet nur in der Farbe der Blumen. Die Wurtzel ist starck, lang, schwärtzlicht und sowohl als die gantze Pflantze, mit einem gelben, bittern und übelriechenden Safft angefüllet. Aus derselben kommen lange, breite, dicke, rauhe, Aschen-farbige Blätter, schier wie am Wull-Kraut oder Königs-Kertzen hervor, so aber rings herum zerspalten und am Rande zerkerbt sind, diese liegen an der Erde. Der Stengel, welcher erst im andern Jahr in die Höhe treibet, ist mit vielen Blättern besetzet, welche weit kleiner, und nicht so sehr, als die untern zerspalten sind. Seine Blumen sind groß, von gelber, rother oder Veiel-brauner Farbe. Die Saamen-Körnlein aber bey nahe rund, gantz schwartz, und stecken in einer schmalen, eines kleinen Fingers-langen rauhen Schote. Der **Stachel-Mahn**, hat kleine gelblichte Blumen, daraus stachlichte Saamen-Häupter erwachsen. Die Vermehrung geschiehet durch den Saamen, welcher im Vollmond, und zwar von einer iedey Sorte absonderlich gesammlet werden soll, weil der weisse Saame sich nicht, wie bey etlichen andern Blumen-Arten verändert; wenn der Saame von solchen Blumen gesammlet wird, welche im Vollmond geblühet haben, ist er um so viel desto besser. Dieser wird im Frühling oder auch im Herbste, iederzeit im Vollmond gantz dünne ausgesäet, und wegen seiner mancherley Farben in die Gärten unter andere Blumen hin und wieder gesprenget. Wenn diese Aussäung in dem Frühling und ersten Sommer-Monaten wiederholet wird, hat man desto langwührigere dieser Blüthe zu geniessen; und obwohl die Blumen nicht dauerhafft sind, und bald abfallen, treiben sie doch aus einem Stengel nach und nach viel Blumen, die nicht zu einer Zeit abzeitigen. Sie besaamen sich zwar selbst, weil es aber offt zur Unzeit geschiehet, ist es besser, man reute die selbst gewachsenen aus, und ziehe sie vom Saamen. Wenn dieser gar zu dicke aufgehet, muß man ihn überziehen, wie man denn auch, wenn man schöne und grosse Blumen haben will, die allzu vielen Knöpffe gleichfalls ausbrechen muß. Diese Blumen lieben ein gutes fettes Erdreich, und ob sie schon, wenn sie im Herbst gesäet werden, vor Winters-Zeit aufgehen, dauren sie doch die Kälte unter dem Schnee gar wohl; der gehörnte **Mahn** aber ist etwas zärter, und dahero anderst nicht, als nur im Frühling auszusäen. Der Saamen, wovon, wie obgedacht, der weisse

licher als der schwartze in der Artzney gebraucht wird, obgleich zwischen beyden in der Tugend kein sonderlicher Unterschied ist, hat eine kühlende, Schmertzen-stillende und einschläfende Krafft, wird innerlich in Emulsionen, abgekochten Tränken, und Syrupen vor scharffe Flüsse, Heiserkeit und Husten gebraucht, ist gut wider die Schwindsucht, und dämpffet die Hitze in Fiebern, will aber mit Vorsichtigkeit gebraucht seyn. Aeusserlich wird er auf die Schläfe oder Fuß-Sohlen mit Rosen-Wasser oder Eyerweiß zerstossen gelegt, den Schlaf zu befördern. Der schlechte dienet zur Speise einiger Vögel, so man in den Bauern aufbehält. Das

Mahn-Oel, Mohn- oder Mag-Saamen-Oel, wird auf dreyerley Arten zubereitet: Erstlich wird es von dem grössesten weissen Saamen ausgepresset, und dieses ist an Krafft das geringste. Das andere, so viel stärcker ist, wird von den Blumen auf folgende Weise bereitet: Man nimmt frische Blumen vom Mahn sechs Loth, zerstosset sie wohl zu einem Mus, thut sie in ein Glas, giesset zwantzig Loth Baum-Oel darüber, stellet es an die Sonne, lässet es also etliche Tage baitzen, denn setzt man es in einem doppelten Geschirre mit Wasser über, lässet es gemächlich sieden, und druckt es durch ein Tuch; hernach nimmt man wieder andere frische Mahn-Saamen-Blumen, verfähret damit wie vorher, und da wiederholet man drey oder viermahl. Das dritte ist am gebräuchlichsten: Man nimt grüne unzeitige Mag-Saamen-Köpffe mit dem Saamen zwey Loth, der Blätter und Blumen vom Mahn jedes ebenfalls zwey Loth, zerstosset es wohl, giesset darüber zehen Loth frisches Baum-Oel, stellt es an die Sonne, und siedets in einem doppelten Geschirre in Wasser, wie vorgedacht, verändert auch zum dritten oder vierten mahl die Knöpffe, Saamen, Kraut und Blumen. Dieses Oel bringet den Schlaf wieder, löschet alle Entzündungen in hitzigen Fiebern, mildert den hefftigen Haupt-Wehe, und schlägt die bösen von dem Magen ins Haupt steigenden Dämpffe nieder. Es müssen aber das Haupt und die Schläfe, Stirn und Nasen-Löcher wohl damit bestrichen werden.

Mailing siehe Asche.

Mai, suche May.

Majen, Majen-Blümlein, Majen-Butter ꝛc. siehe Mayen, Mayen-Blümlein, Mayen-Butter ꝛc.

Majer, suche Meyer.

Majer, siehe Hoff-Meister.

Majerin suche Hoff-Meisterin.

Maj-Käfer, siehe Käfer.

Majoran ist ein Garten-Gewächse, welches vornemlich in den einheimischen und fremden eingetheilet wird. Der einheimische Majoran wird ohngefähr einer halben Elle hoch, treibt viele holtzigte, mehrentheils viereckigte, ein wenig rauhe und rothlichte Zweige; seine Blätter, deren je zwey und zwey gegen einander über stehen, gleichen denen Blättern des Wohlgemuths, sind aber viel kleiner, weich, hellgrün, eines starcken würtzhafften Geruchs, und eines scharffen und ein wenig bitteru Geschmacks; er blühet mit grünen schuppichten Knopffen, darauf weisse kleine subtile Blümlein stehen, und so dieselben abfallen, kommt gar kleiner, rundlichter, wohlriechender und bitterer braunrother Saamen hernach. Dieses einheimischen Majorans, findet man in unseren Gärten zweyerley Gattungen, nemlich den Sommer-Majoran und den Winter-Majoran. Der Sommer-Majoran ist gar zart und wohlriechend, und muß alle Jahr von dem aus Italien kommenden Saamen, als welcher bey uns nicht leichtlich reiff wird, im zunehmenden Monden in ein fettes Erdreich, an einen schattigten Ort gesäet werden. Der Winter-Majoran ist etwas gröber, und kan wohl an statt des Buchs-Baumes, die Blumen-Beete damit einzufassen, gebrauchet werden, weil er sich wohl unter die Garten-Scheere giebt, auch desto schöner und dicker wird, je öffter man ihn gar bis auf den Boden abschneidet. Im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht, so schlägt er im Frühling wieder schön aus, zu welcher Jahrs-Zeit die Vermehrung desselben durch Zerreissung der Stocke und Zertheilung der Wurtzeln geschiehet. Man pflantzet ihn in ein gutes luckeres und mürbes Erdreich, im wachsenden Monden, und begiesset ihn fleißig. Die Pflantzen des Sommer-Majorans, wenn solche in etwas erwachsen seyn, muß man ordentlich nach der Schnur Reihenweise allemahl einen halben Fuß weit von einander auf lange schmale Beete stecken, solche fleißig begiessen und vom Unkraut reinigen, so werden sie wohl wachsen. Wenn der Saamen ungleich aufgehet, muß das Dicke überzogen, und das Leere damit ersetzet und ausgebüsset werden. Er stehet nicht gern in anderer fremder Kräuter Gesellschafft. Dieses kleine Kräutlein, wird sowohl in der Küche an statt eines Gewürtzes an Fleisch, Fische, Würste und andern Speisen, als auch in der Artzney vielfältig gebraucht. Seine Tugend ist zu trocknen, zu erwärmen und zu stärcken, und dienet dahero sonderlich zu Stärckung des Haupts, wider den Schnuppen, Schwindel und Sausen der Ohren, auch wider die fallende Sucht. Dies Kraut gesotten ist denen gut, die anfangen wassersüchtig zu werden; in einem Säcklein über den Magen gelegt, vertreibet dessen Schmertzen; das daraus gebrannte Wasser, stärcket die Lebens-Geister und das Gedächtnis, machet weit um die Brust, und zertheilet die zähen Feuchtigkeiten; das daraus gezogene Salz stärcket den Magen, stillet das Bauch-Grimmen, und ist eine gute Blut-Reinigung. Die Conserve, Oel und Balsam so daraus in Apothecken bereitet werden, sind wider das Haupt-Wehe, Schnuppen, Schwindel und andere Beschwehrungen, nützlich zu gebrauchen. Des fremden Majorans, hat man in denen Lust-Gärten dreyerley Sorten, nemlich 1) den vergüldeten mit gelben Flecken. 2) Den Löffel-Majoran, dessen Blätlein an Gestalt dem Löffel-Kraut sehr gleich kommen, und 3) den kleinen Winter-Majoran mit schmalen Blättern, welche den Winter über in das Gewächs-Haus gebracht werden müssen.

Mais,

Mais, siehe Türckischer Weitze.

Mais, suche Gehau.

Maisch, siehe Mösch.

Maisch-Bottich, suche Mösch-Bottich.

Maisch-Krücke oder Stange, siehe Mösch-Krücke.

Maise, suche Meise.

Majus, siehe May.

Malter, ist ein Getraide-Maas, welches nach dem durch gantz Chur-Sachsen eingeführten Dreßdner Maas die Helffte eines Wispels ist, und zwölff Scheffel hält. Ein Gothisches Malter hat zween Scheffel oder vier Viertel. Ein Erffurtisches Malter hält vier Viertel oder zwölff Scheffel. In Nürnberg hat ein Malter acht Metzen; zwey Malter machen daselbst ein Sümmer im harten Getraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Getraide.

Malter, ist auch ein an vielen Orten übliches Holtz-Maas, darnach man die Scheite zu setzen pfleget. Die Hohe und Weite desselben ist unterschiedlich; an manchen Orten hat das Malter eine Elle zur Höhe und drey Ellen zur Weite; an andern ist ein Malter anderthalb Ellen hoch und drey Ellen weit, folglich so groß als eine halbe Clafftер, wieder anderer Orten machen fünff Malter so viel als drey Clafftер aus. Die geschlagenen Scheite in Malter zum Verkauff setzen zu lassen, ist einem Hausvater oder einer Herrschafft nicht verträglich, denn weil ein iedes Malter frischer Scheite einen Zusatz in der Höhe bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Clafftern, da man bey ieder Clafftер nur einen Zusatz brauchet; und so ists auch mit denen Unterlagen, daß solchemnach am schicklichsten ist, wenn man die geschlagenen Scheite in Clafftern setzen lässet.

Maltz, wird das vorhero eingeweichte, und nach beschehener Auskeimung wieder gedörrte Getraide genennet, woraus man Bier zu brauen und Brantwein zu brennen auch Eßig zu machen pfleget. Zu dem ersten wird Weitzen- und Gersten-Maltz, oder auch nach Gelegenheit der Oerter, Dinckel, zuweilen mit etwas Haber vermischt, zu dem andern Weitzen- und Rocken-Maltz, und zum dritten Gersten- und Weitzen-Maltz gebraucht. Zum Brau-Maltze wird die zwey-zeiligte Gerste denen andern mehr zeiligten vorgezogen; ingleichen hält man auch die weisse Gerste für besser und tauglicher, als die braune und gelb-rothe, dieweil sie dünne Bälglein hat, und dahero zum Sieden und Brauen gar wohl tauget. Eben dieser Unterschied ist auch bey dem Weitzen zu mercken, denn einer ist roth und der andere weiß. Dieser giebt viel Mehl, und tauget dannenhero für die Becken; jener aber ist zum Maltze gut, weil er dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack giebet. Der Haber ist zwar von Natur grob, starck und scharff, allein, wo man wenig Gersten und Weitzen hat, achtet man diese Eigenschafft nicht, wiewohl man ihn auch mit Untermischung der Gerste oder des Weitzens etwas geschlachter und gelinder machen kan. So ist es auch mit dem Dinckel beschaffen, der nur an denenjenigen Orten zum Brauen genommen wird, wo er käuffig, hingegen Gersten und Weitzen schlecht gebauet und aufgebracht werden. Von Rechtswegen soll das Getraide, das man verbrauen will, über ein Jahr nicht alt seyn, so wächset es desto besser und geschwinder; man soll auch Getraide von ungleichem Alter, oder unterschiedener Härtigkeit nicht unter einander mengen, weil es nicht zugleich wachsen kan, und eines davon entweder zurücke bleiben oder aber allzustarck wachsen, und also verderben muß. Wenn man Gersten und Weitzen zusammen mältzen will, muß man diesen zwey Tage später, als jene, und also nicht eher, als bis die Gerste schon zwey Tage und zwey Nächte geweichet, nachschütten und einweichen: Denn der Weitzen wird in vier und zwantzig Stunden weich, da doch die Gerste kaum in vier Tagen recht aufquillet; und dieses muß auch, wo man, wie es an etlichen Orten geschiehet, Sommer- und Winter-Gerste unter einander mältzen will, beobachtet werden, denn auch diese vier und zwantzig Stunden vor jener eingeweichet werden muß. Zu dem Einweichen braucht man den sogenannten Weich-Bottich, oder (wie er anderer Orten genennet wird) die Weich-Kuffe, so gemeiniglich auf der Maltz-Tenne seinen Platz hat, oder doch von Rechtswegen haben soll, und worein von dem darüber befindlichen Boden durch eine Rinne oder von Bretern zusammen geschlagenen Schlauch das Getraid herunter gelassen werden kan. Wenn der Weich-Bottich nach dem vorgeschriebenen Maas gefüllet ist, wird frisches Wasser darauf gegossen, und so lange darmit angehalten, bis das Wasser über die Frucht ohngefähr einer Hand hoch schlägt, weil aber das Wasser täglich gerne etwas einzusitzen und einzutrocknen pfleget, muß man in den ersten drey oder vier Tagen das Nachgiessen, es sey nun viel oder wenig, nicht vergessen. So soll man auch, so bald das Wasser an das Getraide gegossen worden, solches fleißig durch einander rühren, sonderlich wenn es viel Affter-Getraides und leere Hülsen in sich hat, damit sich dieselben in die Höhe begeben, und, wenn sie oben aufschwimmen, mit einem Körblein oder Durchschlag heraus gefischet werden mögen. Das Getraide darff bey warmer Zeit nicht so lange weichen, als bey kalter Witterung; damit man nun wisse, wenn es genug geweichet, so greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, und sehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spitzen zwischen die Finger nimmt, stechen oder nicht; geschiehet jenes, so ists noch nicht genug geweicht. Andere halten dafür, wo die Gerste im Drucken sich weich befinde, ingleichen so man sie über den Daumen biegen könne, oder aber, wenn sie das Bälglein oder Häutlein fahren lasse, so habe sie genugsam geweicht. Vom Weitzen und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe: Sie fassen von dem Weitzen oder Haber eine Hand voll zusammen, und balgen es, leidet er nun dieses, oder gehet sonsten im balgen zusammen, so ist er genug geweicht. Hierauf wird der Zapffen an dem Bottiche los gezogen, das Wasser abgelassen, und die geweichte Frucht heraus- und auf die Maltz-Tenne geschafft, daselbst, nachdem

genannten Höltzer entweder zu rar oder zu kostbar, und um ein ziemliches theurer sind, als dieses, zu geschweigen, daß an dergleichen Orten, von dem mit Eichen-Holtz gedorrtem Maltze die schönsten und besten Biere gebrauet werden. Die gantze Arbeit auf der Dorre bestehet im Ausbreiten und Wenden des Maltzes, womit man so lange anhalten muß, bis das Maltz durchgehends fein gleich und genugsam abgedörret ist; ob es aber genug gedörret sey, kan man an der Rühr-Schauffel absehen, denn so lang dieselbe von dem Maltze schwitzet, ist es noch nicht genug gedörret, wenn sie aber nicht schwitzet, und das Maltz ziemlich rösch ist, so ists genug. Das Gersten-Maltz muß nicht zu hart gedörret seyn, denn sonst entgehet die beste Krafft; auch nicht zu wenig, sonst läst es sich nicht gerne schroten oder brechen; es mag aber ein Maltz dennoch ziemlich wohl gedörret seyn, ohne daß es verbrannt werde, weil das davon gebraute Bier einen bessern Jäscht giebt, und länger bleibet. Aber das Weitzen- und Haber-Maltz zu dem braunen Bier, bedörffen viel eines mehreren Dörrens, weil sie sonst mehr weisse als braune Farbe zu geben pflegen. Zum weissen Bier soll das Weitzen-Maltz nur so viel gedörret seyn, daß es sich schroten lasse, weil es dem Bier die weisse Farbe also desto besser giebet. Dem braunen Bier eine schöne Farbe zu geben, darff man eben nicht, wie manche Brauer im Gebrauch haben, das gantze Maltz durchaus braun dörren, (als wodurch das Bier nicht nur eine widrige braune Farbe bekommet, sondern auch wohl gar räuchericht wird) sondern man kan nur ein, zwey oder drey Mulden voll, in die Darre auf den heissen Heerd hinein schütten, selbige wohl braun werden lassen, und hernach unter das übrige Maltz schütten, so kriegt das Bier dennoch eine schöne Farbe und kräfftigern Geschmack. Wer dem Maltz einen guten Geruch geben will, kan Wachholder-Beer, oder das Holtz davon in die Dörre werffen, damit es nebst dem andern Holtz verbrenne, und sich also der Rauch davon in das Maltz ziehen könne. Wenn das Maltz genug gedörret ist, wird es auf dem Maltz-Vorraths-Boden bis zum Gebrauch aufgehoben, da man es denn hernach in die Mühle führen und bringen muß, daß es möge gebrochen oder geschroten werden. Man bricht oder schrotet es aber weder zu klein noch zu grob: Denn geschiehet dieses, so bleibet gar viel in den Träbern: Geschiehet aber jenes, so sincket das beste zu boden, und setzet sich wie ein Stein auf einander, dadurch ein gantzes Gebräude kan verderbet werden. Ehe man aber noch das Maltz in die Mühle sacket, muß man solches eine Stunde oder zwey zuvor anfeuchten und besprengen, denn sonst mahlet es sich gerne zu Staub. Wenn ein Maltz Grase-keimicht oder dumpfficht worden, so nehme man auf den erstern Fall einen halben, auf den letztern aber einen gantzen Scheffel Hopffen, und lasse denselben im Maltz-Schroten also mit herunter lauffen, so verlieret sich aller widrige Geruch und Geschmack aus dem Maltze, daß solcher nicht in das Bier kommen kan. Wenn das Maltz allzusehr gedorret und angebrannt ist, als wovon das Bier einen strengen Geschmack und dunckle Farbe bekommt, so wird solches ein hochgedarrtes Maltz genennet. Wird aber ein Maltz nicht auf die Darre gebracht, und wie es an einigen Orten gebräuchlich ist, nur an der Lufft getrocknet, so heisset man solches ein Lufft-Maltz, welches dem Bier nicht nur eine lichtere Farbe giebt, sondern auch dasselbige stärcker macht. Diesem nach kommet es bey Zubereitung eines guten Maltzes auf folgende merckwürdige Puncte an: Je weniger mit der Zurichtung geeilet wird, ie besser pflegt es zu gerathen; die Gerste muß wohl durchweichet seyn, und wohl gewachsen haben, denn welche Körner nicht genug durchweichet, ingleichen auf den Hauffen verbrennet, geben keine Würtze im Brauen, wohl aber Mehl und Staub, welches die Hefen vermehret; dasjenige Maltz, so vorhero, ehe es auf die Darre kommt ein acht Tage auf den Welck-Boden gelegen, giebt recht schöne Würtze und brauet sich trefflich reine aus; wenn das Maltz nach den Darren in einen Hauffen sich eine Zeit erliegen kan ehe man es verbrauet, so giebt es auch ein gutes Bier.

Maltz-Boden, ist ein verschlossenes Gemach in dem obern Theile eines Brau-Hauses, woselbst das gemaltzte Getraide verwahrlich aufbehalten wird. Der Maltz-Boden wird am schicklichsten hart an der Maltz-Darre, (N. B. wenn diese Feuer-feste gebauet ist) und über der Netz-Kammer angebracht, damit das Maltz von der Darre sogleich auf den Boden an seine gehörige Stelle, und, wenn es zu seiner Zeit verbrauet werden solle, von dem Maltz-Boden durch eine sogenannte Hosche, oder von Bretern zusammen geschlagenen Schlauch hinab in die Netz-Kammer geschaffet werden könne. Dieser Maltz-Boden möchte in Ansehung derer Böden, worauf das Lufft-Maltz getreuget, oder auch das gewachsene Maltz, ehe es in den Stand kommt auf die Darre zu gelangen, gebracht wird, und welche man insgemein auch Maltz-Böden heisset, ein Maltz-Vorraths-Boden genennet werden. Die andern nur erwehnten Böden aber müssen in der Höhe des Brau-Hauses angebracht, und dergestalt mit Oeffnungen versehen seyn, damit die Lufft frey und ungehindert durchstreichen könne. Das Einfallen der Tauben und Sperlinge zu verhindern, müssen die Fenster und Oeffnungen entweder mit besonders darzu aptirten Netzen, oder wer die Kosten darauf wenden will, mit Drath-Gattern verwahret werden.

Maltz-Darre, Maltz-Dörre, heist in einem Brau-Hause eine Art von Oefen mit einem länglichten Gewölbe, über welches geflochtene Hurden, oder durchlöcherte eiserne Bleche oder Breter geleget seyn, darauf man das Maltz vermittelst untergemachten Feuers dörret. Die gemeinsten Maltz-Darren sind entweder Niederländischer oder Bayrischer Art. Jene muß mehrentheils nach der Beschreibung des von Hochbergs über einem ziemlich hohen Gemach, oder über zweyen niedrigen stehen, weil die Röhren, wodurch die Wärme in die Darre geführet wird, gleichfalls lang und hoch seyn müssen, damit

ntweder in Schalen oder die puren Kerne ohne Schalen zu uns. Von der ersten Sorte hat man veyerley Gattungen, nemlich Krack-Mandeln oder dünnschalige Mandeln, an welchen ie Schale so dünn, daß man sie mit einem Finer aufdrücken kan, und hartschalige Mandeln, welche mit Gewalt aufgeschlagen werden üssen. Von denen, welche aus den Schalen reits gezogen, zehlet man nachfolgende sechs Sorten: 1) Sind die Barbadische, welche in eflochtenen länglichten Körben gesandt werden; fallen aber sehr klein. 2) Die von Valenza nd besser, als die ersten. 3) Die aus Provence nd besser als beyde vorigen. 4) Die Ambroner Mandeln, welche dick und rund von Gealt, aber am Geschmack die lieblichsten und decatesten unter allen. 5) Die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten, und 6) die bitern, von welchen bereits oben Meldung geschehen. Die Mandeln geben überhaupt eine gute Nahrung, mildern die scharffen Feuchtigkeiten, nd haben eine besondere Krafft die Säffte zu einigen und zu verdünnen; insonderheit weren die bitteren Mandeln, als eine gute Magen-Stärckung und Schutz-Mittel wider die Trunckenheit sehr gerühmet. Sowohl aus denen süssen als bittern Mandeln, wird ein Oel epresset, worzu, wenn es gut seyn soll, keine alte noch rantzige Kerne kommen dörffen, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen muß. Das us süssen frischen Mandeln gepreßte Oel, diet an statt des Baum-Oels vortrefflich an die Salate, sonderlich wenn man Citronen-Safft n statt des Eßigs dazu nimmt. In der Artzney wird es äusserlich in Pflastern und erweichenden Umschlägen, innerlich aber bey neugebohrnen Kindern, nützlich gebraucht. Bey denen erwachsenen aber vertreibt es den Husten, stillet das Bauch-Grimmen, und lindert das schneidende Wasser und die Stein-Schmertzen. Das bittere Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine schöne Haut zu machen. Die davon überbleibende Träber, sind denen Hünern und anderem Geflügel, sehr schädlich, a gar tödtlich, und stehet in Miscell. Curios. Anno 8. Observ. 99. daß Anno 1677. im Julio, als zu Breßlau in Schlesien, ein Apothecker-Geselle das Oel von bittern Mandeln ausgepresset, und die Träber in den Hof geworffen, eyn alle Hüner, die davon gefressen, umgestanen, also daß von sieben Hünern nur eines, dem nan Theriack eingegeben, errettet worden. Gebackene Mandeln, werden entweder die von einem mit Zimmet und Zucker vermischten Teig geformte, und aus Schmaltz gebackene Mandeln, welche pur von der Gestalt den Nahmen haben, oder auch die rechten Mandeln, wenn sie aus Schmaltz oder Oel gebacken werden, genennet. Zu der ersten Art nimmt man Mehl, thut es auf einen Back-Tisch, schläget wey gantze Eyer und noch von zweyen das Weisse darzu, schüttet vier Loth Zucker, und ein oth gestossenen Zimmet hinein, wircket daraus einen nicht gar zu festen, und auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet. Hierauf sticht man mit einer darzu in Bereitschafft liegenden blechernen Mandel-Kern-Forme den Teig, als ob es Mandel-Kerne wären, aus, setzet in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und thut, wenn es bald heiß ist, von dergleichen Mandeln hinein, backet sie nicht gar zu heiß heraus, und fähret so lange damit fort, bis man deren genug hat. Dergleichen Mandeln auf eine andere Art zu backen, schüttet man schönes Mehl in eine Schüssel, nimmt von sechs oder acht Eyern die Dottern, oder aber zwey gantze Eyer und drey Dottern, klopffet selbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, giesset ein wenig Rosen-Wasser dazu, rührt das Mehl damit an und macht den Teig zusammen. Hierauf saltzet und würtzet man denselben mit kleingeschnittenen Zimmet und Cardamomen, mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter, und rühret alles wohl durch einander. Nach diesem leget man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wircket ihn ferner aus, doch daß er weder zu fest noch zu weich, auch nicht zu naß seye, weil sonst der Teig an der Mandel-Kern-Forme kleben bleibet. Wenn er nun ohngefähr zwey Messer-Rücken dick aufgetrieben worden, so sticht man sie mit der Forme aus, legt sie auf ein Bretlein, und backet endlich ein gut Theil auf einmahl aus nicht gar zu heissen Schmaltz schön gelblicht heraus. Die andere Art, die Mandeln selbst zu backen ist diese: Man ziehet so viel Mandeln ab, als man will, rühret klargeriebenen Zucker mit Rosen-Wasser ab, lässet aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, denn das Rosen-Wasser muß von dem Zucker etwas dicklicht werden, und schüttet so denn die abgezogenen Mandeln darein; leidet es die Zeit, so lässet man sie über Nacht, oder doch eine gute Weile darinnen liegen, machet hernach ein frisches Schmaltz, oder auch nach Belieben Baum-Oel (davon sie noch besser und und glantzender werden sollen) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eisernen Löffel, so weite Löcher hat, aus dem Zucker und Rosen-Wasser heraus, lässet sie ein wenig verseihen, und wirfft sie also in das heisse Schmaltz, oder hebt sie aber immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man siehet, daß sie gelb werden, nimmt sie sodenn alsobald heraus, legt sie auf einen grossen Teller, und schüttelt dieselben immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, so lange bis sie schön glantzend und kalt sind. Oder man leget die Mandeln, wenn sie abgezogen, eine Weile in frisches Wasser und trocknet sie denn auf einem Tuch oder Teller wieder ab, lässet selbige hernach im Oel wohl heiß werden, und bäcket diese Mandeln schön licht-gelb heraus, leget sie sodenn auf ein Papier, und rüttelt sie wohl durch einander, daß sie glantzend werden. Mandeln zu backen, daß sie wie candirt sehen: Ziehet Mandeln ab, weichet sie in Rosen-Wasser ein, seihet aber solches, wenn sie eine Weile darinnen gelegen, wiederum davon ab, lasset Schmaltz in einer Pfanne wohl heiß werden, schwinget die Mandeln in gröblich zerstossenem Zucker, leget selbige geschwind in das heisse Schmaltz, und backet sie schön licht heraus. Die Zimmet-Mandeln, werden folgender Gestalt zubereitet. Zerklopffet das

Handel-Gesetz

Deutscher Handelsstand

Handel-Gesetz

Deutscher Handelsstand

Handels, Johann Georg, Kaufmann in Hamburg, geb. 1. Juli 1797 in Hamburg, gest. 1. Juli 1867 in Hamburg, Sohn des Kaufmanns Johann Georg H. (1767—1837), Bruder des Kaufmanns Johann Georg H. (1799—1866), Vater des Kaufmanns Johann Georg H. (1827—1894), Großvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1857—1907), Urgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1884—1945), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1911—1978), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1938—2001), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1965—2024), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (1992—2051), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (2019—2078), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (2046—2105), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H. (2073—2132), Ururgroßvater des Kaufmanns Johann Georg H.

ll. Gegen den Winter, wenn man vorhero e gelben Blätter nach und nach abgenommen, uß man ihn ausheben, und in den Keller in iſchen Sand pflantzen, ſo kan man den Win- r über denſelben wohl in der Küche gebrau- en. Der Saame läſt ſich vier Jahr lang wohl halten, wenn er nur recht zeitig und an einem ihlen Orte verwahret und aufgehaben wird. s wird ſolcher von denen den Winter über im eller geſtandenen und im Frühling wi der in n Garten an einen lufftigen Sonnen-reichen rt gepflantzten Stauden aezogen, und der be- e gantz unten an den dickſten Stengeln abge- nommen. Der Mangolt wird, wenn er aele- n und von den Ribben abgeſtreifft, gewaſchen, nd wie Kohl gebrühet, das alte Waſſer davon und wieder reines daran gegoſſen, wohl aus- ballt, klein gehackt, hierauf in Schmaltz gerö- et, hernach in einer Fleiſch-Brühe mit ſaurem ahm, oder in einer Butter-Brühe gekocht, Saltz, Pfeffer und Muſcaten-Nuß, nebſt ein enig Eßig daran gethan, und alſo angerichtet. us den gröſten dickſten Stengeln oder Ribben an man auch einen Salat machen, wenn man ieſelben abſchälet, Fingers lang ſchneidet, in Waſſer mürbe ſiedet, und mit Eßig und Baum- el oder Butter abmacht. Die jungen Man- olt-Stöcklein mit den Wurtzeln ein wenig ge- ocht, und aus Eßig genoſſen, bringen Luſt zum ſſen, und benehmen den Durſt. Die Wur- eln zu Aſchen gebrannt, mit Honig temperirt, nd das Haupt damit geſalbet, erhält die Haa- e, daß ſie nicht ausfallen. Dieſe Wurtzeln ge- oſſen und in Wein gethan, macht in dreyen Stunden guten Wein-Eßig.

Mann, alſo heiſſet ordentlich unter den hieren dasjenige, deſſen Geſchlecht der Natur ach dem weiblichen entgegen geſetzet wird. In emeinen Leben aber bekommt der Menſch von ieſem Geſchlecht nach gewiſſen Umſtänden die- en Nahmen entweder allein oder mit einem uſatz. Alſo ſagt man, dem Alter nach über- aupt eine Manns-Perſon, oder 30. Jahr ein Mann; dem Stande nach ein Ehe-Mann oder uch allein ein Mann, ein Hoffmann, Kriegs- mann, Schulmann, Kauffmann, Handwercks- mann ꝛc. ꝛc. Endlich brauchet man dieſes Wort uch bey dem Tagwerck, wenn man nemlich die röſſe deſſelben beſchreiben und andeuten will: llſo ſagt man in den Weinbergen ein Mann- Grab, oder auf den Alpen Mannſtoffel, ſo iel ein Mann in einem Tag bearbeitet oder eſtellt; ingleichen Manns-Mad auch Man- e-Mad, welches ſo viel bedeut, als ein Mann n einem Tag auf einer Wieſen abmähen kan; der man verſtehet auch darunter ein Stücke Erdreich, als ein Mann in einem Tag mit zwey Ochſen umackert.

Manna hieſſe dasjenige Brod, ſo die Iſrae- iten in ihrer 40jährigen Wanderſchafft durch ie Wüſten zu ihrer Speiſe von Himmel em- fiengen; was aber wir heut zu Tage Manna ennen, davon ſiehe unten Schwaden. Ein nderes iſt auch dasjenige, ſo aus Sicilien und Calabrien klein-klümperich in Schachteln zu uns gebracht wird, davon das Natur-Lexicon achzuſchlagen.

Mann-Lehen, ſiehe Lehen.

Manns-Treu, Brach-Diſtel oder Krauſe- ingleichen Rad-Diſtel, iſt eine Art von Diſteln, welche an ungebauten Orten, in rauhen, ſandi- gem Boden wächſet, und einen runden von an- derthalb bis zween Fuß hohen, mit vielen Ne- ben-Aeſtlein beſetzten Stengel treibet. Die Blätter ſind groß, breit, kraus, tieff zerſchnit- ten, und an dem Rand herum mit ſteiffen, ſpitzi- gen Stacheln beſetzt. Oben an den Gipffeln der Stengel und Zweige erſcheinen viele ge- ſtirnte Knöpfflein mit weiſſen oder bleich-grü- nen Blümlein, die rings umher mit ſpitzigen Stacheln umgeben ſind. Die Wurtzel iſt ſchlecht, lang und Fingers, auch zuweilen Dau- mens dicke, von auſſen ſchwartz, inwendig aber weiß, eines ziemlich ſtarcken Geruchs und Ge- ſchmacks. Dieſe kan in Honig oder Zucker ein- gemacht werden. Die jungen und zarten Schoſſe kan man zur Frühlings-Zeit mit Eßig und Saltz ſtatt eines Salats genieſſen, auch die Blätter, wenn ſie nicht zu alt, können in Saltz- Waſſer eingemacht und gegeſſen werden. Die- ſes Gewächſe iſt ein treffliches Futter vor Pfer- de und Rindvieh, und bey nahe ſo gut als Kör- ner. Die Wurtzel, welche im Junio gegraben und aufgedörret wird, iſt einer temperirten Wärme, und hat eine eröffnende und zerthei- lende Krafft, wird dahero in Verſtopffungen der Leber, wider die Waſſerſucht, Colic, Bauch- Grimmen ꝛc. nützlich gebrauchet. Die blau- lichte **Manns-Treu**, welche auch **Meer-Manns-Treu** oder blaue **Meer-Wurtzel** ge- nennet wird, iſt von groſſer und kleiner Art. Die gröſſere, wächſt mehr als anderthalb Ellen hoch, hat einen ſtarcken geſtreifften äſtigen und mit vielen Knoten unterſchiedenen Stengel, aus welchen andere Zweiglein herfür kommen, die viele runde Knöpfflein mit blauen wohlrie- chenden Blümlein herfür bringen; unter die- ſen befinden ſich ſieben oder acht ſpitzige Blät- lein, ſo wie ein Sternlein anzuſehen ſind. Die- ſes Gewächſe blühet im Julio und Auguſto, und träget zwar ſeinen Saamen, iſt aber, ſo viel die Vermehrung anbelanget, von der Wurtzel leich- ter fortzubringen, und bleibet den Winter über im Garten ſtehen. Die kleinere Art aber muß jährlich im Frühling geſäet werden, weil ſie des Winters vergehen.

Manſard-Dach, ſiehe Dach.

Mantel, nennen einige den Rauch-Fang, welcher über einen Küchen-Heerd gemacht wird, damit der Rauch dadurch deſto beſſer in die Feuer-Mäuer oder den Schorſtein aufſtei- gen kan, und die Küche davon nicht incommo- diret werde. Siehe Schurtz.

Mantel-Krähe, ſuche **Mandel-Krähe**.

Manufactur, iſt eines derer herrlichſten und nützlichſten Stücken, welche in der Oeconomie eines gantzen Landes das allermeiſte eintragen, und deſſen Wachsthum befördern. Es beſtehet aber eine Manufactur eigentlich in der Anord- nung, wie aus ein und anderen Materialien dieſe und jene Waare auf eine nützliche Art kön- ne verfertiget und zum nöthigen Gebrauch zu- gerichtet werden. Die nöthigſten Requiſita einer Manufactur ſeyn folgende: 1) Eine be-

oll werden, ſetzet ſie hernach in einen nicht gar
n heiſſen Backofen, und laſſet ſie backen. Dieſe
aſtetlein müſſen warm verſpeiſet werden. Zu
iner Marck-Torte nehmet ein Pfund Marcks
us Rinder-Beinen, ſchneidet daſſelbe gantz
lein, und thut es in einen Reib-Aſch; ſchüttet
Muſcaten-Blüthen, Cardamomen, geriebene
itronen-Schalen, und in Milch eingeweichte
nd wiederum gantz rein ausgedruckte Sem-
eln dazu, ſchlaget funffzehen Eyer daran, und
ühret dieſes alles wohl ab, werffet auch groſſe
oſinen und geſchnittene Mandeln mit bey,
nd rühret alles wohl unter einander. Hernach
chmieret eine Torten-Pfanne mit Butter, trei-
et aus einem guten mürben Teig ein Blat aus,
nd leget es in die Pfanne, beſtreichet daſſelbe
it Eyern, und ſchüttet das Abgeriebene, wenn
hr erſt noch ein Viertel Pfund Zucker einge-
ühret habt, in die Torten-Pfanne auf den Teig.
ferner verfertiget von dem aufgetriebenen Teig
in ander Blat, ſchneidet daraus mit einem
Back-Rädlein lauter Streiffen eines halben
Fingers breit, und leget dieſes als ein Gitter
über die Torten; beſtreichet es wieder mit
Eyern, und ſchneidet alsdenn den Teig um die
Torten-Pfanne herum ab; ſetzet ſie in einen
Backofen, und laſſet ſie fein ſauber und gemäch-
lich backen. Wird ſie wieder aus dem Ofen ge-
nommen, müſſet ihr ſolche mit einem Meſſer
los machen; auf eine Schüſſel anrichten; mit
Zucker beſtreuen und warm zu Tiſche bringen:
Denn wenn ſie erkaltet, wird ſie zu hart, und
kan für Fettigkeit nicht genoſſen werden. Oder
nehmet ein halb Pfund ſchöner abgezogener
Mandeln, ſtoſſet ſie mit Roſen-Waſſer klein ab,
rühret ziemlich viel Zucker, und drey Viertel
Pfund ſchönes, friſches, wohl gewäſſert- und
klein zerſchnittenes oder abgeriebenes Ochſen-
Marck darunter, ſtoſſet alles unter einander,
ſchlaget ſechs Eyer daran, und rühret es ferner
mit ein paar Hände voll geriebener Semmel
wohl ab; leget denn Blätlein von guten mür-
ben Teig in die Torten-Forme, denn ſonſten
kan man die Torte nicht wohl gantz heraus brin-
gen: Füllet den Torten-Zeug darein, und laſ-
ſet ihn in einem Backöflein, wie die vorherge-
hende, fein gemächlich backen.

Marck, heiſſet auch in denen Bäumen, Stauden und Kräutern das inwendige weiche, von dem Holtz oder der Rinde beſchloſſene Weſen. So wird gleichfalls das ſafftige Theil der Citronen, Pomerantzen, Limonien, und einiger andern Früchte, ſo von dem weiſſen Fleiſch umgeben iſt, Marck genennet.

Marck, iſt ein Gewichte, welches insgemein zu Auswägung des Silbers und Goldes gebrauchet wird. Die Marck-Silbers hat ſechzehen Loth, das Loth ſechs Gran, der Gran drey Grän, folglich das gantze Loth zwey hundert acht und achtzig Grän. Die Marck Goldes hält vier und zwantzig Karat, und das Karat vier Gran oder zwölff Grän. Ein Marck hält 67. Ducaten; ein Marck löthiges Goldes iſt 72. Gold-Gülden. An einigen Orten wird in Gold- und Silber-Gewicht gerechnet eine Marck auf 12. Pfennige, ein Pfennig auf 24. Groſchen, welches mit erſtgedachten Halt einerley iſt, weil in beyden Arten auf die Marck 288. Grän kommen.

Marck, ſiehe Mahl.

Marck-Baum, ſuche Mahl-Baum.

Marcketender ſeyn ſolche Perſonen, welche ſich bey einer Armee befinden, und in derſelben Feld-Lager nicht nur allerhand Victualien und Getränckе herbey ſchaffen, ſondern auch zuweilen einen guten Koch abgeben, und ein ſchmackhafft Stück warmes Eſſen zuzurichten geſchickt ſeyn. Hierzu nun wird ihnen im Lager von dem General-Qvartier-Meiſter ein ſonderlicher Platz angewieſen, wo ſie ihre Waaren feil haben können, doch müſſen ſie ſich vor allen erſt bey dem General-Gewaltiger angeben, auch denſelben anzeigen, was und womit ſie handthieren wollen, dieſer verſchaffet ihnen alsdenn nicht nur die gedachte Anweiſung zu ihren Platz, nebſt dem Qvartier vor ſich und Stallung vor ihre Pferde, bey dem General-Qvartier-Meiſter, ſondern er meldet ſie auch bey dem General-Auditeur, welcher ſie beeydiget, daß ſie nemlich denen ſie angehenden Kriegs-Articuln in allen unterwürffig ſeyn wollen, hiernechſt ihre Waaren taxiret und ſolchen Preiß durch des General-Gewaltigers ſeine Leute öffentlich ausruffen oder ans Faß ſchreiben läſſet. Wovor ſie dem Auditeur und Gewaltiger der Gebühr nach von dem Getränckе und den Victualien etwas gewiſſes entrichten, über dieſes aber noch ein billiges Stätte-Geld erlegen müſſen.

Marckt, dieſes heiſſet ſowohl derjenige öffentliche geraume Platz, wo man allerley Victualien und andere Waaren zum Verkauff darſtellet, alſo auch verſtehet man öffters das Kauffen und Verkauffen ſelbſt darunter. Es bekommt im übrigen dieſer ſeine Beynahmen eines Theils nach der Zeit, wenn nemlich Marckt gehalten wird, und da heiſt er ein Jahr- oder Wochen-Marckt; anderen theils nach den Waaren, ſo darauf zum Verkauff vorhanden, und eine iede nach ihrer Art vermöge der Ordnung beyſammen an einen Ort ausgeſtellet zu finden, als da iſt der Vieh-Marckt, Roß-Marckt, Fiſch-Marckt, Holtz-Marckt, Kohlen-Marckt, Korn-Marckt, Brod-Marckt, Bauer-Marckt, Obſt-Marckt, Vogel-Marckt, wiewohl einige die drey letzten Arten zuſammen unter dem Wort Naſch-Marckt verſtehen, weil dieſe allerley ſo gemeine als auch delicate Victualien von mancherley zahmen und wilden Geflügel, Wildpret, Butter, Eyer, Käſe, Früchte, Obſt, und was dergleichen mehr zu Kauffe bringen. Der Werth nun, den die Leute ſo mit einander handeln, unter ſich vor eine Waare ausmachen, wird gemeiniglich der Marckt-Preiß oder der Marckt-Kauff genennet, und pfleget derſelbe bald zu ſteigen, bald zu fallen, nachdem von einer Waare wenig oder viel vorhanden iſt. Es wird hergegen auch in einer wohl eingerichteten Policey eines und das andere Stücke auf Befehl der Obrigkeit durch gewiſſe darzu beſtellte Leute geſchätzet, und demſelben, ſonderlich aber dem ausgeſchlachteten Fleiſch, dem Brod u. d. gl. weil ſolches von mancherley Einkauff und Güte, der Preiß geſetzet oder darzu vorgeſchrieben, wie es eine diesfalls gemachte Marckt-Ordnung erfor-

Ich habe mich nicht gescheut, diese Ansicht auszusprechen, und ich werde sie auch ferner aussprechen, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte.

Ich habe mich nicht gescheut, diese Ansicht auszusprechen, und ich werde sie auch ferner aussprechen, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte.

Ich habe mich nicht gescheut, diese Ansicht auszusprechen, und ich werde sie auch ferner aussprechen, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte. Ich habe mich nicht gescheut, sie auszusprechen, obgleich ich wußte, daß sie mir Feinde machen würde, weil ich sie für die richtige halte.

färbt oder ungefärbt zu Frauenzimmer-Müffen, Palatinen und mancherley Gebrehme vielfältig verbrauchet.

Marder-Falle, iſt entweder einfach oder gedoppelt. Zur einfachen Marder-Falle nimmt man drey Stücken Pfoſten, ſo drey oder vier Schuh lang, neun bis zehen Zoll breit, und drey Zoll dick ſeyn ſollen. Dieſe drey Stücken werden alſo zuſammen genagelt, daß eines davon den Boden, die andern beyden aber die Seiten zusmachen; ſiehe Tab. VII fig. A B. C. D hinten wird es mit einem Stücke Pfoſte, ſo neun oder zehen Zoll ins gevierte, und drey Zoll dick iſt, verſchlagen. A. C. E. F. Alsdenn nimmt man ein anders, ſo in eben der Stärcke, aber nur etwan den dritten Theil ſo lang, als eines von denen drey erſten ſeyn muß, ſolches wird oben darauf genagelt, wie A. F. G. H. zeuget. Die übrige Oeffnung wird gleichfalls mit einem Bret verſehen, welches man aber auf- und zumachen kan, und in der Figur mit G. H. I. K. angezeiget iſt. Wenn dieſes verfertiget, ſo macht man an dem Bord der zwey Seiten-Breter, bey denen Buchſtaben G. H. mit einem Bohrer ein Loch, und ſchläget zwey Nägel dadurch, daß ſie das obere Pfoſten-Stücke faſſen, und daſelbſt ſtatt einer Achſen dienen können, wenn es aufgezogen werden oder zufallen ſoll. An dieſes wird wiederum ein Stücke Pfoſte bey I. K. angenagelt, ſo demjenigen gleich ſeyn muß, ſo mit A. C. E. F. bemercket, und muß dieſes einzig und allein an den Fall-Deckel befeſtiget werden, damit, wenn man es niederläſſet, das gantze Weſen einer verſchloſſenen Truhe oder Lade ähnlich ſey. Alsdenn nimmt man zwey Stücken Holtz L. M. iedes zwey Schuh lang, einen Zoll breit und einen halben Zoll dick, dadurch werden oben Löcher durchgebohret, daß man den kleinen Finger durchſtecken könne, und nagelt ſie in der Mitte der Seiten-Breter, eines gerade gegen dem andern über feſte; vorhero aber wird in die Löcher oben ein viereckigtes Holtz, ſo einen Zoll ſtarck und an beyden Enden wie eine Achſe rundiret iſt, daß es fein geläuffig darinnen herum gehe, eingeſtecket, und in der Mitten beſagten viereckigten Holtzes ein Loch gemacht, darein man einen ſchweren Stecken O. N. einſtecken und dergeſtalt befeſtigen könne, daß er auf das bewegliche Ober-Bret G. H. I. K. wenn es nieder gelaſſen iſt, Bley- oder Genckrecht ſich von ſelbſten darauf ſtelle und ſtehen bleibe, damit das gefangene Thier daſſelbe nicht über ſich heben und entkommen möge; ehe und bevor aber die Pfoſten zuſammen genagelt werden, ſo muß in das mit A. B. C. D bemerckte Seiten-Stücke unten bey dem Buchſtaben X. ein, zwey Zoll hohes, und einen halben Zoll weites Loch eingeſchnitten, und gerade gegen über an dem andern Seiten-Bret mit einem Bohrer ein kleines Loch gebohret werden, damit man eine dünne Schnur dadurch ziehen, und einen Sprenckel oder Stecken, der etwan eines kleinen Fingers dicke iſt, daran binden kan. Dieſer Sprenckel P. ſo an ſeiner Spitze auf der andern Seite befeſtiget, und durch das Loch durchgeſtecket worden, muß können frey auf- und abgelaſſen werden, und zwey oder drey Zoll weit vor ſolches Loch heraus gehen, auch nächſt bey dem Ende P. einen Einſchnitt oder Kerbe haben; folgends wird inwendig in der Falle, mitten an dieſem Sprenckel das Geäſſe, als gekochtes Obſt, oder eine Henne, ein altes riechendes Ey oder dergleichen, angefeſſelt. Übrigens wird ein ſtarcker Bindfaden zu äuſſerſt in der Mitte des beweglichen Ober-Brets bey Y. mit dem einem Ende, mit dem andern aber an ein kleines anderthalb Zoll langes, und halben Finger dickes, auch an ſeinen beyden Spitzen, wie ein Keil zugeſchnittes Höltzlein S dergeſtalt angebunden, daß wenn gemeltes Ober-Bret oder Deckel einen halben Schuh, nach der in der Figur beſchehenen Vorſtellung, aufgehoben, und der Bindfaden über der Achſe des Steckens O. N. und über das bey Q. an einem aufgerichteten Säulgen bewegliche Rollgen herüber gezogen worden, das kleinere Holtzgen mit dem einen Ende in des Sprenckels Kerbe, P. und mit dem andern an dem Bord oder Rand des Lochs X. an- und aufſtehe. Solchemnach iſt die Falle zugerichtet und aufgeſtellet, worbey zu beobachten, daß der Sprenckel blos eines Viertels Zoll hoch über dem Boden der Falle erhobet ſtehen müſſe. Wenn nun der Marder das Geäſſe ſiehet oder riechet, gehet er hinein, und ſobald er nur ein wenig daran beiſſet, weichet das Höltzlein aus dem Sprenckel, und verurſachet, daß die Falle zuſchieſſet, und das Thier einſperret. Die doppelte Marder-Falle mit zweyen Eingängen Fig. 2. wird eben wie ietzt beſchriebene einfache verfertiget, und ob ſie ſchon etwas unbequemer, ſo iſt ſie doch viel gewiſſer und ſicherer als dieſelbige; abſonderlich da ein Thier ſich weniger fürchtet oder ſcheuet, wenn es eine freye Paſſage oder Oeffnung wahrnimmt, das Geäſe auch eher ſehen kan als bey dem vorigen, da es hinten zu iſt. Die drey Breter A. B. &c. alß auf beyden Seiten und am Boden, ſind viet Schuh lang iedes; oben auf die beyden Seiten-Breter, ſelbige beyſammen zu halten, iſt ein zwey Zoll dickes, einen halben Schuh breites, und an beyden Enden mit einem Falz, ſo ohngefähr einen Zoll tieff ſeyn kan, verſehenes Stücke Holtz R. genagelt. Ferner macht man hier zwey bewegliche Ober-Breter oder Deckel, eben in der Manier und Form, wie bey der Einfachen, das andere wird gleichfalls wie an der vorigen gemacht, auſſer daß hier der Sprenckel und das Loch, wo er durchgehen muß, wenn man dieſe Machine richten will, juſt in der Mitten ſtehen muß. An ieder Seiten werden auch bey den zwey Dritteln der Breter zwey ſolche Hölzer, L. M. wie bey der einfachen Falle in der Mitte ſtehen, angenagelt; wie auch an iedem beweglichen Ober-Bret oder Deckel zwey Thür-Angel, und alſo vier zuſammen, anbefeſtiget; darzu kommen noch zwey Achſen, ſamt ihren Höltzlein oder Fall-Sperren: N. Mit dem Bindfaden wird es bey dieſen beyden Fall-Bretern gehalten, wie bey dem vorigen; die beyden Schnüre oder Bindfäden aber werden mit einander an ein drittes Trumm geknüpffet, welches einfache Trumm ferner an das Höltzlein angebunden ſeyn muß, alſo daß von dem, der ſelbiges gantz alleine anziehet, auch zugleich

Kraft und Wirksamkeit, soweit sie sich auf Gegenstände beziehen, die durch diese Verordnung der Beschlagnahme unterworfen werden.

Die Bestimmungen der Verordnung über Kriegsmaßnahmen auf dem Gebiete des Handels und der Ernährung vom 22. Mai 1916 (Reichsgesetzbl. S. 393) bleiben unberührt.

Berlin, den 28. Juni 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers
Delbrück.

Verordnung über Kriegsmaßnahmen auf dem Gebiete des Handels und der Ernährung. Vom 22. Mai 1916.

Auf Grund des Artikels 4 Nr. 1 des Gesetzes, betreffend die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen und die Fürsorge für die wirtschaftlichen Folgen des Krieges, vom 4. August 1914 (Reichsgesetzbl. S. 327) hat der Bundesrat folgende Verordnung erlassen:

§ 1. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 2. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 3. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 4. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 5. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 6. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 7. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 8. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 9. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 10. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 11. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 12. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 13. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 14. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 15. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 16. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 17. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 18. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 19. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 20. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 21. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 22. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 23. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 24. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 25. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 26. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 27. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 28. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 29. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 30. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 31. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 32. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 33. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 34. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 35. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 36. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 37. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 38. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 39. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 40. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 41. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

§ 42. Wer Gegenstände, die für die Ernährung oder für die Bedürfnisse der Kriegführung von Bedeutung sind, vorsätzlich beiseite schafft, verheimlicht, zerstört oder unbrauchbar macht, obwohl sie durch Beschlagnahme oder durch Anordnung der Enteignung oder der Sequestration einem Verfügungsverbote unterworfen sind, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen, so ist auf Zuchthaus bis zu fünf Jahren und auf Geldstrafe bis zu zehntausend Mark zu erkennen.

Ist die Tat aus Gewinnsucht begangen und sind mildernde Umstände vorhanden, so ist auf Gefängnis nicht unter einem Monat

Merkel, Gustav, Dichter, geb. 26. Juli 1827 zu Dresden, gest. 15. Juli 1858 zu Leipzig, studierte in Leipzig Jurisprudenz, ward 1850 Advokat in Dresden, 1851 Assessor bei der Kreisdirektion in Leipzig, 1852 Amtsrichter in Oschatz, 1854 Gerichtsamtmann in Leipzig, 1855 Bezirksgerichtsrat daselbst. Seine Gedichte, die er unter dem Pseudonym Gustav Adolf Merkel veröffentlichte, sind: »Gedichte« (Leipz. 1851, 2. Aufl. 1854); »Neue Gedichte« (das. 1854); »Gedichte aus Italien« (das. 1855); »Gedichte aus Spanien« (das. 1856); »Gedichte aus Griechenland« (das. 1857); »Gedichte aus Rom« (das. 1858). Eine Auswahl daraus erschien unter dem Titel: »Gedichte« (das. 1858, 2. Aufl. 1860). Ferner gab er heraus: »Deutsches Dichterbuch aus Österreich« (das. 1858). Seine Gedichte sind formvollendet, aber ohne Originalität.

Merkel, Thomas, Arzt, Bruder des vorigen, geb. 1. Juli 1829 zu Dresden, studierte in Leipzig Medizin, ward 1852 Assistent an der Poliklinik daselbst, 1853 Assistent an der Irrenanstalt in Sonnenstein, 1854 Arzt an der Irrenanstalt in Leipzig, 1855 Direktor der Irrenanstalt in Arnsdorf bei Dresden, 1857 Direktor der Irrenanstalt in Nürnberg, 1860 Professor der Psychiatrie in Erlangen. Er schrieb: »Die Irrenanstalt Sonnenstein« (Leipz. 1854); »Die Irrenanstalt Arnsdorf« (das. 1856); »Die Irrenanstalt Nürnberg« (das. 1858); »Die Irrenanstalt Erlangen« (das. 1860); »Die Irrenanstalt Leipzig« (das. 1860); »Die Irrenanstalt Dresden« (das. 1862); »Die Irrenanstalt Zwickau« (das. 1863); »Die Irrenanstalt Hubertusburg« (das. 1864); »Die Irrenanstalt Siegburg« (das. 1865); »Die Irrenanstalt Illenau« (das. 1865); »Die Irrenanstalt Pirna« (das. 1866); »Die Irrenanstalt Waldheim« (das. 1867); »Die Irrenanstalt Hildburghausen« (das. 1868); »Die Irrenanstalt Bayreuth« (das. 1869); »Die Irrenanstalt Ansbach« (das. 1870); »Die Irrenanstalt Werneck« (das. 1871); »Die Irrenanstalt Klingenmünster« (das. 1872); »Die Irrenanstalt Kaufbeuren« (das. 1873); »Die Irrenanstalt Lohr« (das. 1874); »Die Irrenanstalt Gabersee« (das. 1875); »Die Irrenanstalt Eglfing« (das. 1876); »Die Irrenanstalt Haar« (das. 1877); »Die Irrenanstalt Cholm« (das. 1878); »Die Irrenanstalt Kutaisi« (das. 1879); »Die Irrenanstalt Tiflis« (das. 1880); »Die Irrenanstalt Kasan« (das. 1881); »Die Irrenanstalt Moskau« (das. 1882); »Die Irrenanstalt Petersburg« (das. 1883); »Die Irrenanstalt Wilna« (das. 1884); »Die Irrenanstalt Warschau« (das. 1885); »Die Irrenanstalt Helsingfors« (das. 1886); »Die Irrenanstalt Abo« (das. 1887); »Die Irrenanstalt Stockholm« (das. 1888); »Die Irrenanstalt Upsala« (das. 1889); »Die Irrenanstalt Lund« (das. 1890); »Die Irrenanstalt Kopenhagen« (das. 1891); »Die Irrenanstalt Aarhus« (das. 1892); »Die Irrenanstalt Aalborg« (das. 1893); »Die Irrenanstalt Christiania« (das. 1894); »Die Irrenanstalt Bergen« (das. 1895); »Die Irrenanstalt Trondhjem« (das. 1896); »Die Irrenanstalt Tromsö« (das. 1897); »Die Irrenanstalt Reykjavik« (das. 1898); »Die Irrenanstalt Amsterdam« (das. 1899); »Die Irrenanstalt Utrecht« (das. 1900); »Die Irrenanstalt Haag« (das. 1901); »Die Irrenanstalt Rotterdam« (das. 1902); »Die Irrenanstalt Leyden« (das. 1903); »Die Irrenanstalt Groningen« (das. 1904); »Die Irrenanstalt Arnheim« (das. 1905); »Die Irrenanstalt Middelburg« (das. 1906); »Die Irrenanstalt Haarlem« (das. 1907); »Die Irrenanstalt Delft« (das. 1908); »Die Irrenanstalt Leeuwarden« (das. 1909); »Die Irrenanstalt Assen« (das. 1910); »Die Irrenanstalt Zwolle« (das. 1911); »Die Irrenanstalt Maastricht« (das. 1912); »Die Irrenanstalt Hertogenbosch« (das. 1913); »Die Irrenanstalt Breda« (das. 1914); »Die Irrenanstalt Tilburg« (das. 1915); »Die Irrenanstalt Eindhoven« (das. 1916); »Die Irrenanstalt Helmond« (das. 1917); »Die Irrenanstalt Venlo« (das. 1918); »Die Irrenanstalt Roermond« (das. 1919); »Die Irrenanstalt Sittard« (das. 1920); »Die Irrenanstalt Heerlen« (das. 1921); »Die Irrenanstalt Kerkrade« (das. 1922); »Die Irrenanstalt Vaals« (das. 1923); »Die Irrenanstalt Aachen« (das. 1924); »Die Irrenanstalt Eupen« (das. 1925); »Die Irrenanstalt Malmedy« (das. 1926); »Die Irrenanstalt St. Vith« (das. 1927); »Die Irrenanstalt Prüm« (das. 1928); »Die Irrenanstalt Bitburg« (das. 1929); »Die Irrenanstalt Trier« (das. 1930); »Die Irrenanstalt Saarbrücken« (das. 1931); »Die Irrenanstalt Homburg« (das. 1932); »Die Irrenanstalt Zweibrücken« (das. 1933); »Die Irrenanstalt Landau« (das. 1934); »Die Irrenanstalt Speyer« (das. 1935); »Die Irrenanstalt Ludwigshafen« (das. 1936); »Die Irrenanstalt Mannheim« (das. 1937); »Die Irrenanstalt Heidelberg« (das. 1938); »Die Irrenanstalt Karlsruhe« (das. 1939); »Die Irrenanstalt Freiburg« (das. 1940); »Die Irrenanstalt Konstanz« (das. 1941); »Die Irrenanstalt Reichenau« (das. 1942); »Die Irrenanstalt Pfullendorf« (das. 1943); »Die Irrenanstalt Sigmaringen« (das. 1944); »Die Irrenanstalt Ulm« (das. 1945); »Die Irrenanstalt Stuttgart« (das. 1946); »Die Irrenanstalt Tübingen« (das. 1947); »Die Irrenanstalt Reutlingen« (das. 1948); »Die Irrenanstalt Rottenburg« (das. 1949); »Die Irrenanstalt Ellwangen« (das. 1950); »Die Irrenanstalt Aalen« (das. 1951); »Die Irrenanstalt Heidenheim« (das. 1952); »Die Irrenanstalt Crailsheim« (das. 1953); »Die Irrenanstalt Schwäbisch Hall« (das. 1954); »Die Irrenanstalt Künzelsau« (das. 1955); »Die Irrenanstalt Mergentheim« (das. 1956); »Die Irrenanstalt Tauberbischofsheim« (das. 1957); »Die Irrenanstalt Wertheim« (das. 1958); »Die Irrenanstalt Miltenberg« (das. 1959); »Die Irrenanstalt Aschaffenburg« (das. 1960); »Die Irrenanstalt Hanau« (das. 1961); »Die Irrenanstalt Frankfurt« (das. 1962); »Die Irrenanstalt Wiesbaden« (das. 1963); »Die Irrenanstalt Limburg« (das. 1964); »Die Irrenanstalt Koblenz« (das. 1965); »Die Irrenanstalt Andernach« (das. 1966); »Die Irrenanstalt Bonn« (das. 1967); »Die Irrenanstalt Köln« (das. 1968); »Die Irrenanstalt Düsseldorf« (das. 1969); »Die Irrenanstalt Duisburg« (das. 1970); »Die Irrenanstalt Essen« (das. 1971); »Die Irrenanstalt Bochum« (das. 1972); »Die Irrenanstalt Dortmund« (das. 1973); »Die Irrenanstalt Hamm« (das. 1974); »Die Irrenanstalt Münster« (das. 1975); »Die Irrenanstalt Osnabrück« (das. 1976); »Die Irrenanstalt Bielefeld« (das. 1977); »Die Irrenanstalt Minden« (das. 1978); »Die Irrenanstalt Paderborn« (das. 1979); »Die Irrenanstalt Kassel« (das. 1980); »Die Irrenanstalt Marburg« (das. 1981); »Die Irrenanstalt Gießen« (das. 1982); »Die Irrenanstalt Fulda« (das. 1983); »Die Irrenanstalt Hersfeld« (das. 1984); »Die Irrenanstalt Eschwege« (das. 1985); »Die Irrenanstalt Hofgeismar« (das. 1986); »Die Irrenanstalt Warburg« (das. 1987); »Die Irrenanstalt Höxter« (das. 1988); »Die Irrenanstalt Detmold« (das. 1989); »Die Irrenanstalt Lippstadt« (das. 1990); »Die Irrenanstalt Soest« (das. 1991); »Die Irrenanstalt Arnsberg« (das. 1992); »Die Irrenanstalt Siegen« (das. 1993); »Die Irrenanstalt Wetzlar« (das. 1994); »Die Irrenanstalt Dillenburg« (das. 1995); »Die Irrenanstalt Herborn« (das. 1996); »Die Irrenanstalt Hadamar« (das. 1997); »Die Irrenanstalt Weilburg« (das. 1998); »Die Irrenanstalt Usingen« (das. 1999); »Die Irrenanstalt Bad Homburg« (das. 2000); »Die Irrenanstalt Offenbach« (das. 2001); »Die Irrenanstalt Darmstadt« (das. 2002); »Die Irrenanstalt Mainz« (das. 2003); »Die Irrenanstalt Worms« (das. 2004); »Die Irrenanstalt Alzey« (das. 2005); »Die Irrenanstalt Bingen« (das. 2006); »Die Irrenanstalt Kreuznach« (das. 2007); »Die Irrenanstalt Simmern« (das. 2008); »Die Irrenanstalt Trarbach« (das. 2009); »Die Irrenanstalt Zell« (das. 2010); »Die Irrenanstalt Cochem« (das. 2011); »Die Irrenanstalt Mayen« (das. 2012); »Die Irrenanstalt Ahrweiler« (das. 2013); »Die Irrenanstalt Rheinbach« (das. 2014); »Die Irrenanstalt Euskirchen« (das. 2015); »Die Irrenanstalt Schleiden« (das. 2016); »Die Irrenanstalt Gemünd« (das. 2017); »Die Irrenanstalt Monschau« (das. 2018); »Die Irrenanstalt Stolberg« (das. 2019); »Die Irrenanstalt Eschweiler« (das. 2020); »Die Irrenanstalt Jülich« (das. 2021); »Die Irrenanstalt Düren« (das. 2022); »Die Irrenanstalt Bergheim« (das. 2023); »Die Irrenanstalt Grevenbroich« (das. 2024); »Die Irrenanstalt Neuss« (das. 2025); »Die Irrenanstalt Krefeld« (das. 2026); »Die Irrenanstalt Mönchengladbach« (das. 2027); »Die Irrenanstalt Rheydt« (das. 2028); »Die Irrenanstalt Viersen« (das. 2029); »Die Irrenanstalt Kempen« (das. 2030); »Die Irrenanstalt Geldern« (das. 2031); »Die Irrenanstalt Kleve« (das. 2032); »Die Irrenanstalt Emmerich« (das. 2033); »Die Irrenanstalt Rees« (das. 2034); »Die Irrenanstalt Wesel« (das. 2035); »Die Irrenanstalt Dinslaken« (das. 2036); »Die Irrenanstalt Hamborn« (das. 2037); »Die Irrenanstalt Mülheim« (das. 2038); »Die Irrenanstalt Oberhausen« (das. 2039); »Die Irrenanstalt Ruhrort« (das. 2040); »Die Irrenanstalt Duisburg-Meiderich« (das. 2041); »Die Irrenanstalt Duisburg-Hochfeld« (das. 2042); »Die Irrenanstalt Duisburg-Ruhrort« (das. 2043); »Die Irrenanstalt Duisburg-Meiderich« (das. 2044); »Die Irrenanstalt Duisburg-Hochfeld« (das. 2045); »Die Irrenanstalt Duisburg-Ruhrort« (das. 2046); »Die Irrenanstalt Duisburg-Meiderich« (das. 2047); »Die Irrenanstalt Duisburg-Hochfeld« (das. 2048); »Die Irrenanstalt Duisburg-Ruhrort« (das.

Bekanntmachung, betreffend Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887.

Auf Grund des § 2 des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 329), wird hiermit bestimmt, daß die Vorschriften des Gesetzes vom 13. Juni 1873 (Reichs-Gesetzbl. S. 129) und der Bekanntmachung vom 10. Juni 1875 (Reichs-Gesetzbl. S. 169) auch auf diejenigen Leistungen Anwendung finden, welche in Gemäßheit der Bekanntmachung vom 1. Juli 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 245) für die Truppen des Reichskontingents in Deutsch-Ostafrika zu gewähren sind.

Berlin, den 1. Juli 1887.

Der Reichskanzler.
In Vertretung: Boetticher.

Bekanntmachung, betreffend Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887.

Auf Grund des § 2 des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 329), wird hiermit bestimmt, daß die Vorschriften des Gesetzes vom 13. Juni 1873 (Reichs-Gesetzbl. S. 129) und der Bekanntmachung vom 10. Juni 1875 (Reichs-Gesetzbl. S. 169) auch auf diejenigen Leistungen Anwendung finden, welche in Gemäßheit der Bekanntmachung vom 1. Juli 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 245) für die Truppen des Reichskontingents in Deutsch-Ostafrika zu gewähren sind.

Berlin, den 1. Juli 1887.

Der Reichskanzler.
In Vertretung: Boetticher.

Bekanntmachung, betreffend Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887.

Auf Grund des § 2 des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873, vom 21. Juni 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 329), wird hiermit bestimmt, daß die Vorschriften des Gesetzes vom 13. Juni 1873 (Reichs-Gesetzbl. S. 129) und der Bekanntmachung vom 10. Juni 1875 (Reichs-Gesetzbl. S. 169) auch auf diejenigen Leistungen Anwendung finden, welche in Gemäßheit der Bekanntmachung vom 1. Juli 1887 (Reichs-Gesetzbl. S. 245) für die Truppen des Reichskontingents in Deutsch-Ostafrika zu gewähren sind.

Berlin, den 1. Juli 1887.

Der Reichskanzler.
In Vertretung: Boetticher.

Mord, Mörder, Mordwaffen, Mordtaten, Mordanschläge, Mordversuche, Mordgedanken, Mordlust, Mordsucht, Mordgier, Mordbrenner, Mordbrennerei, Mordbrennerin, Mordbrennerisch, Mordbrennerisch, Mordbrennerisch

ach zuweilen mit etwas Schrot untermengen: Dann Bartholomäi vorbey ist, geben sie ihnen Schrot, und ein wenig Träber mit unter, und sagen, sie reichten im Sommer mit einem Scheffel Getraide weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da läßt man Bohnen und Gerste, auch Rocken-Gerste, schroten, und giebt es ihnen mit warmen Wasser gemenget, Morgens, Mittags und Abends zu fressen. Etliche lassen im Herbste die eiffen und abgefallenen Eicheln auflesen, und in ein lufftiges Gemach schütten, und geben sie hernach denen Schweinen vor, nebst reinem Wasser zu trincken, oder lassen die dürren Eicheln schroten, und machen ihnen ihr Getränckе damit an. Oder sie schütten den Schweinen in kaltem Wasser gequollene Erbsen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mästen mit schwartzen Mehl und guter Kleyen; die Brandewein-Brenner mit Spühlig. Man soll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot, und fette Tränckе geben, sondern man muß solche von Tag zu Tag bessern, so gewohnen sie es allgemach, und werden derselben nicht überdrüßig; man muß sie auch nicht überfüttern, sondern ihnen nur auf einmal so viel geben als sie mit Lust auffressen mögen; eben so wenig muß man ihnen zu heiß geben, sonst ist alle Mastung umsonst und vergebens. In Franckreich hat eine gewisse Person, besage des Journal des Sçavans, zwey Ferckel eingestellet, und dem einen davon ein Quentlein Antimonii, oder Spieß-Glas, dem andern aber nichts gegeben, doch mit der übrigen Wartung eines so gut als das andere versehen, da dann endlich der Ausgang gewiesen, daß dasjenige, so von dem Spieß-Glas (welches eine Krafft in sich hat, das Geblüte zu reinigen,) genossen hatte, weit fetter und grösser in funffzehen Tagen, als das andere worden sey. Scheinet also, daß der von einigen vorgeschlagene Vortheil, ein Schwein bald, und mit halben Unkosten fett zu machen nicht zu verwerffen sey, weil das Antimonium unter den andern Mitteln gleichfalls seinen Platz hat: Es bestehet aber selbiger darinnen: Man nehme klar gestossen und durchgesiebtes Antimonii crudi ein halbes Quint, gebe es dem Schwein drey Tage vor dem Neu-Monden ein, und lasse es also gehen, bis drey Tage nach dem Neu-Monden, so wird es dadurch wohl purgiret, und von aller bösen Feichtigkeit gereiniget, daß mans hernach getrost aufstellen, und nach des Landes Gebrauch mästen kan. Man stellet gerne diejenigen paarweise zusammen, die von einer Zucht gefallen sind, und auf der Weide einander gewohnet haben, denn sie fressen noch eins so gerne, als wann sie alleine wären. Sonsten unterschlägt man den Stall mit Bretern also, daß sie einander nicht berühren, aber doch im Fressen sehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geschwinden Fettigkeit dienen soll. Wann die Mast-Schweine sehr mit den Zähnen knirschen, soll es eine Anzeige seyn, daß sie die Finnen haben, alsdann muß man ihnen zuweilen ein wenig Erbsen in Trog schütten, davon sollen sie vergehen; noch besser ist es gethan, wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Fressen wirfft; ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Finnen. Die Schöpse oder Hämmel werden entweder auf guter Weide, und auf denen Rocken- und Haber-Stoppeln, oder aber zu Hause, mit gutem Heu, Träbern mit klein-geschnittenen Gersten-Heckerling vermengt, oder Haber-Schrot gemästet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein gestampfften Kraut und Rüben. Die Mastung der Gänse wird unterschiedlich vorgenommen; etliche mästen sie mit guten alten, angefeuchteten oder eingequellten, oder aber mit trockenen Haber, doch muß bey diesem letztern ihnen nichts an Trincken abgehen. Oder aber mit Weitzen- und Gersten-Mehl, so mit warmen Wasser zu einem Teig, und aus diesem Nudeln gemacht, und die Gänse damit gestopfft. Andere kochen jährigen Rocken, und untermengen ihn mit ein wenig Sand, und geben es ihnen kalt für, welches über die maßen wohl mästet. Die Juden hängen ihre Mast-Gänse in einem Sack auf, doch daß der Kopff mit dem Hals und der Steiß frey bleibet, und stopffen sie mit Nudeln, welche sie aus zwey Theilen Rocken- oder Gersten-Mehl und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Heerd ein wenig harte werden lassen, und nachgehends ins Wasser, oder welches besser, in Milch werffen, daß sie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben sie ihnen des Tages fünffe, und zwar jedesmal so viel, bis der Kropff und Hals voll ist, lassen sie auch sonst nie, als eine halbe Viertel-Stunde, nach dem Stopffen trincken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich nur zweymal des Tages, weil sie nicht öffter abdäuen. Man mästet sie auch mit Schrote von allerhand geringen Getraide, geschrotenen Eicheln, mit Kleyen vermengten Träbern, Hirsen und Heidekorn, als von welchen letztern sie insonderheit gut zunehmen sollen. Arme Leute behelffen sich mit Möhren und dergleichen, die sie klein hacken, und mit untermengter Kleyen ihnen vorschütten. Die jungen Gänse werden geschwinder fett als die alten, und je mehr ihrer beysammen sind, desto bester schlagen sie an, denn allein wollen sie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man sie aber einstellt, müssen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß stehende Federn ausgerauffet worden seyn. Zur Capaunen-Mast brauchen einige mit Wasser oder Bier angefeuchtete Weitzene Kleyen; andere streuen ihnen Weitzen für, und geben ihnen dabey absonderlich zu trincken,; oder machen von Hirsen-Gersten- oder Haber-Mehl mit warm Wasser, mittelmäßige Kügelein, und lassen sie solche verschlingen. Die gemeinste und beste Art zu mästen ist das Stopffen mit Nudeln, welche von Weitzen Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Mägen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befördern hilfft,) im Milch, Bier oder Wasser abläuglichte und nicht gar zu dicke Nudeln an, welche man mit Wasser befeuchtet, und sie damit des Tages zweymal, nemlich des Morgens und Abends stopffet.

Gesetz-Buch, Mit-, Neue, Alte, Ungedruckte, Gedruckte, Geschriebene, Gesetz-Bücher, Gesetz-Bücher, Mit-, Neue, Alte, Ungedruckte, Gedruckte, Geschriebene, Gesetz-Buch, Mit-, Neue, Alte, Ungedruckte, Gedruckte, Geschriebene

Mr. Frank Post, Mail Carrier, Rural Route No. 1, Box 1, Frankville, Ohio.

Marktordnung

Marktordnung. Die Ausübung des Marktverkehrs ist durch die Marktordnung geregelt. Sie wird vom Marktmeister aufgestellt und vom Gemeinderat genehmigt. Sie enthält Bestimmungen über Marktzeit, Marktplatz, Standgeld, Marktpolizei, Marktfriede, Marktgericht, Marktmeister, Marktgehilfen, Marktbesucher, Marktverkäufer, Marktwaren, Marktverkehr, Marktordnung

Wiedtaufer, Wiedtaufer, Wiedtaufer,

läßt. Die Haacken, damit das Bretlein mit den Stacheln in der Mitten des Stocks anschläget und befestiget, sind mit einer grossen spitzigen Kappe, wie ein Haacken an einer Thür-Klincke formiret, und zwar deswegen, daß wenn unterweilen der Maulwurff dem Stachel entfället, schläget ihn der Haacken zu tode, welches offtermals zu geschehen pfleget.

E K Ist das mitten durch den Stock und das Bretlein und den Bock gehende Loch, worvon bereits oben bey dem Buchstaben A. Meldung geschehen. Bey

E. F. ist der Stock an beyden Seiten als ein ganzer Spund ausgemeisselt, darinnen er an den mittlern Schienen M. M am Bocke auf- und nieder gehet. Wenn man aber an statt des Ausmeisselns nach dem Linial runde eiserne Stifte, auf ieder Seite sechs oder auch nur vier einschläget, so gehet der Stock an den Mittel-Schienen viel besser, als wenn er ausgenommen, denn er weichet und wancket nicht leichtlich. Je geheer aber der Stock fället, ie eher er den schädlichen Gast trifft; wenn aber der Stock hin und her wancket, so ists ein ungewiß Ding damit.

G. G Sind zwey kleine Haspen oben an dem Stocke eingeschlagen, daran ein Härenes oder von Bast gemachtes Band (auf daß es im Nezen und in der Näsſe nicht einlauffe und zu kurtz werde) an beyden Seiten angebunden, in welches ein anderes kürtzeres geschlungen, und das mit

H. bezeichnete Stell-Holtz daran gebunden ist. In das eine Häspigen oder den Haacken schleiffet man nur das Band an, damit man, wenn es lang wird, es kürtzer machen, und hingegen, wenn es zu kurtz, dasselbe wieder nachlassen könne. Wenn der Stock im Aufstellen der Falle oben am Bocke fast anstehet, so haben die Bänder ihre rechte Länge.

I. Ist das obere Theil am Stell-Holtze, mit welchem es im Stellen oben am Stell-Schwengel hafftet, und leise anstehet. Vom Bocke ist folgendes zu mercken: Dieser ist gezeichnet mit K. das obere Theil daran ist fünfftehalb Zoll breit, und nicht gar einer Ellen lang. Die Länge des Bocks muß sich nach der Grösse des Stockes richten, damit sie beyde knapp zusammen treffen.

K. Zeiget auch zugleich das Loch, welches die Qvere über an dem Bocke, dritthalben Zoll lang und eines Zolls breit ist.

L. L. Sind die Beine zum Bocke, an ieder Seiten drey oder vielmehr nur zwey, denn die Mittleren werden die Mittel-Schienen genannt. Die äusserſten zwey an ieder Seiten, darauf der Bock stehet, müſſen sich auch nach der Grösse des Stockes und nach der Länge der Stacheln richten: Denn wenn der Stock dicke und die Stacheln lang, hingegen aber die Beine am Bocke kurtz sind, so raaen oder langen die spitzigen Stacheln in den Ritt oder in die Fahrt des Maulwurffs, und schicken sich nicht zur Sache. Nach der Grösse des Stocks und Länge der Stacheln müssen die Seiten-Beine guter viertehalb Viertel von einer Elle lang seyn.

M. M. Zeigen die Mittel-Schienen an. Solche müssen mehr als einen Zoll breiter seyn, als die äusserſten Beine am Bocke, denn an diesen zeucht sich der Stock auf, und fället daran nieder. Wenn man den untersten Zapffen an den Mittel-Schienen nicht in der Mitten, sondern etwas hereinwarts gegen das Ort derselben machet, so reichen sie weit genug in den Bock hinein, ob sie schon im Anfang nicht breiter als die Beine zum Bocke sind geschnitten worden.

N. N. Sind die beyden Stemmen, darauf die Mittel-Schienen in Löchern eingezapfft stehen. Solche müssen fast vier Zoll von der Erde erhaben seyn, damit sie die Fahrten nicht eindrücken, oder den Maulwurff am Gange hindern.

O. Die Narbe oben am Bocke, daran man das Stell-Holtz unten ansetzet.

P. P. Sind zwo Narben oder Kerben am Obertheil des Bockes, darein sich die Häspigen fügen oder schmiegen, wenn man im Stellen den Stock am Bock anzeucht, wie allezeit geschehen muß.

Q. Ist ein starcker Nagel, daran man den Stock hänget, wenn man die Falle entweder forttrüget oder ungestellt etwan an einen Ort setzet, sonsten hat er in der Stellung keinen Nutzen.

R. Ist die kleine Säule so auf den Bock gesetzet wird, darinnen der mit T. gezeichnete Stell-Schwengel auf und nieder gehet. Oben werden sie auch nach dem Bocke abgenommen, daß an der Seiten, wo unten der Zapffen ist, ein Ansatz bleibet; am Stocke sind denn zwo Narben an ieder Seite zwischen denen beyden Beinen eine, mit O. O. notiret, darein treibet man die Schienen bis an den Ansatz, so stehen die Mittel-Schienen oben so weit im Stocke als unten, und gehet der Stock ungehindert daran. Die Mittel-Schienen, wenn sie in die Kerben gedrang eingeschoben seyn, darff man nicht verkeilen, sondern man schläget nur einen Stifft vor, damit, wenn der Stock stecken bleiben wolte, man sie zurücke treiben und zu rechte richten könte.

S. Ist das Löchlein an der kleinen Säule, da man durch den Schwengel zugleich ein Pflöcklein stecket. Summa dieser Aufſatz auf dem Bock ist nichts anders gestaltet als eine kleine Born-Säule und Schwengel, darinn oben ein grosser Nagel, allhier aber ein kleines Pflöcklein stecket.

T. Das vordere Theil am Schwengel ist eines guten Zolles lang ausgeschnitten; auf der Seite, da sich das Stell-Holtz anlehnet und ausgenommen ist, hat es einen Rauſft oder Absatz behalten, damit es die Stell-Schiene gewiß halte, und solche im Winde nicht weichen noch wancken könne.

V. Ist der Knecht, daran sich der Stell-Schwengel in der Stellung lehnet. Ist bald formiret wie ein Ege-Zincken, stehet nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke, sondern neiget sich etwas auf die Seite, da der Stock hänget. Diese Stücke alle vermacht man nicht feste, daß man sie kan ausheben, wenn man will. In den Stell-Schwengel bey S. pfleget man wohl zwey oder drey Löchlein zu bohren, damit, wenn sich eines zum Stellen nicht schickt, man vor- und hinter sich fortstecken könne.

X. Ist die Stell-Schiene, fünff guter Viertel

Ihr habt, ihr Lieben, Euch gefunden,
Ihr habt Euch treu und fest verbunden,
Ihr habt Euch Liebe zugeschworen,
Ihr habt Euch Treue angelobt,
Ihr habt Euch Glück und Heil erkoren,
Ihr habt Euch Gott zum Schutz erhoben,
Ihr habt Euch Gott zum Schutz erhoben.

stalt vorgerichtet seyn, bestreichet man dieselbige etzliche mal mit der Beitze gar wohl, lässet sie einmal oder fünffe gantz wohl trocken werden, und feuchtet sie denn von neuem mit Beitze an, daß sie gelinde werden. - Wenn man ihnen vier oder höchstens fünff mal also mitfähret, so haben sie gut Leder, und alsdenn mag man zu beitzen aufhören. Nachdem die Bälglein aber das letzte mal gar dürre worden, legt man sie, damit sie wieder gelinde und weich werden, eine Nacht im Keller auf die Erde, beschwehret sie mit einem Bretstücke damit sie die Mäuse nicht zernagen, und fiedelt sie des andern Tages, wie zuvor, gar wohl an dem Schnitt-Messer, oder an einem gewundenen Thür-Henckel, doch auch also, daß man keinen Schaden daran thue, so streiffelt sich noch ein zartes Häutlein, welches die Beitze abgebissen, herunter, und sind die Felle so gut gar, als sie seyn können. Will sie iemand auf der gelliederten Seite nicht grau haben, so schabe er ein wenig Kreide darauf, oder, welches ein besser Mittel, bestreue die gelliederte Seite mit Gersten-Mehl, so werden sie Schnee-weiß. Diese Arbeit kan ein Hausvater durch seinen Knecht, Magd oder auch einen Jungen verrichten lassen. Zur Beitze oder Beisse nimmt man ein Nossel oder nach Gelegenheit der Bälglein ein halbes Nössel guten Bier-Eßig, saltzet solchen so scharff, als man fast einen Fisch saltzen muß, wirfft denn ein wenig Gersten-Mehl und ein wenig grobe Weitzen-Kleyen darein, und rühret es, so offt man ein Maulwurffs-Fellichen damit anstreichen will, wohl unter einander; nach diesem decket oder stopffet man das Geschirr, darinnen die Beitze ist, auf das feste wiederum zu, damit man sie allezeit in Bereitschafft habe; man kan damit auch Marder-Bälge liedern. Oder man nimmt, Wein-Eßig, saltzet solchen auch wie man Fische zu saltzen pfleget, und bestreichet die Bälglein ein paar Tage, ieden Tag drey oder vier mal damit, lässet sie an der Lufft trocknen, und bestreuet solche wenn man sie den andern Tag das letzte mal bestrichen, mit Gersten-Mehl und verfähret damit weiter ietztgedachter massen. Von dieser Beitze wird überaus gut Leder, bekommt auch einen sehr lieblichen Geruch davon, da hingegen die Kürschner-Beitze nicht nur selbsten übel riecht, sondern auch dem Fellwerck einen bösen Geruch anhängt.

Maulwurffs-Hauffen zerstossen, ist eine Arbeit, so der Hausvater im Frühling auf seinen Wiesen und Grase-Flecken vornehmen lassen soll, ehe er mit dem Wiesen-Hobel darüber kömmt. Es muß solches im abnehmenden Monden oder letzten Viertel geschehen, so setzet sich das Erdreich wieder fein gleich nieder, das Gras kan gleich auf wachsen, und künfftig hin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Mauren, heisset die Steine neben und über einander dergestalt in Kalck einlegen, daß sie gehörig bindig seyn und eine feste Mauer ausmachen. Es wird aber hierzu hauptsächlich erfordert ein geschickter förmlicher Stein, und ein dichtiger wohl zugerichteter Mörtel. Ein Mauer-Stein ist gemeiniglich eine halbe Elle lang, eine Viertel Elle breit, und ein sechstheil Elle dick oder hoch; diesemnach machen acht solcher Steine eine Elle Mauer ins gevierte aus, welche vier Zoll hoch, und folglich geben auf eine Cubic-Elle Mauer 48. Steine. Da nun ein Maurer in einer Stunde zwey dergleichen Elen aufzumauren vermögend, so folget, daß von einem in einen Tage gantz bequem 1000. Steine vermauret werden können, welches aber von glatter Wand, und wo keine Oeffnungen darinnen, zu verstehen, denn wenn die Steine etwa zu behauen oder in Legung derselben ein Aufenthalt zu machen, wie an den Riegel-Wänden, Bogen-Schlüssen u. s. f. in dergleichen Fällen müssen sodenn eine geringere Zahl gerechnet werden.

Maur-Epheu, siehe Epheu.

Maur-Geländere, suche Spalier.

Maur-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Maur-Latte, ist ein langes nicht gar breites und noch weniger starckes oder dickes Stücke Eichen Holtz, welches, nachdem es von denen Zimmer-Leuten behörig gearbeitet und zugerichtet worden, auf die Mauren eines Gebäudes der Länge nach hingeleget wird, damit die quer über gelegte Balcken nicht auf der blossen Maure ruhen dörffen.

Maur-Pfeffer, siehe Hauswurtz.

Maur-Raute, ist ein kleines Kräutlein, welches immer grünet, und die alten Blätter nicht eher verlieret, als bis zuvor junge und neue Blätlein vorhanden sind. Es treibet aus einem schwartzen grasichten Würtzelein viertzig bis funffzig Fingers lange Stengel und Blätlein, so dem Wein-Rauten-Laub ziemlich gleich. Diese gewinnen auf der untern Seite Goldgelbe Pünctlein, wie der Engelsüß, und kriechen jährlich gegen dem April zwischen den alten Blätlein herfür, gantz stumpff und rund gebogen, wie die ersten Blätter an der Hirsch-Zunge. Es hat eine trocknende, zertheilende und eröffnende Krafft, ist auch eine gute Blut-Reinigung, und wird dahero wider den Husten, Seitenstechen, Miltz-Verstopffung, Fieber, Gelb-Schwind- und Wassersucht sehr gerühmet. Das frische Kraut auf die Fuß-Sohlen gebunden, mäßiget die Hitze in hitzigen Fiebern; gedörrt, pulverisirt und zehen Tage nach einander einem Knaben, der einen Bruch hat, eingegeben, soll denselben aus den Grund heilen. Siehe Frauen-Haar.

Maurrachen, siehe Morgeln.

Mauer-Stein, suche Ziegel.

Maus, ist ein kleines vierfüßiges Thier, und zwar eines von denen allerschädlichsten vor einen Haus-Wirth. Es hat einen mit grauen, Aschenfarben, zuweilen auch röthlichen oder falben Haaren besetzten Balg, runde Ohren, schöne, schwartze, glantzende Augen, einen langen Bart, und langen runden Schwantz, ist sehr fruchtbar, und mehret sich ungemein. Nach dem Unterschied des Orts, wo sie sich aufhalten, ingleichen der Speise werden sie unterschiedlich beyn Haus-Mäuse suchen ihren Speise-Kammern, Kellern, nen, Korn-Böden und and Gebäude, wo sie ihre Nahrun

Digitized by Google

Kunst, Kunstwerke, Kunstgewerbe, Kunstindustrie, Kunstausstellungen, Kunstvereine, Kunstschulen, Kunstsammlungen, Kunstgeschichte, Kunstkritik, Kunstpflege, Kunstförderung, Kunstmäzenatentum, Kunstmarkt, Kunstauktionen, Kunstfälschungen, Kunstdenkmäler, Kunstschutz, Kunstrecht, Kunstbesteuerung, Kunstzollfreiheit, Kunstbücher, Kunstzeitschriften, Kunstbibliotheken, Kunstphotographie, Kunstreproduktionen, Kunstverlage, Kunstbuchhandel, Kunstantiquariate, Kunstgewerbeschulen, Kunstgewerbemuseen, Kunstgewerbevereine, Kunstgewerbeausstellungen, Kunstgewerbeblätter

der vermischen, und solches in ihre Löcher streuen, so werden sie sich bald davon verlieren. Deßgleichen mag man Bohnen mit etwas Arsenico, oder sonst einem giftigen Wasser sieden, und in ihre Löcher stossen: Denn so bald sie den Geruch spüren, laufen sie herzu und fressen den Tod daran. Ein gewisses Mittel ist auch, so man Mehl, Brod, Bohnen oder andere Speisen, so diß Ungeziefer gerne frißt, mit Bisam-Safft bestreichet, so müssen alle Ratten und Mäuse, so nur ein wenig davon geniessen, also bald sterben. Doch muß man bey diesen und dergleichen Mitteln acht haben, daß kein zahmes Thier noch Menschen davon zu essen bekommen. Mit Wagen-Schmier, Theer und Vogel-Leim kan man sie auch vertreiben, wenn man nur dergleichen an ihre Löcher, wo sie ihren Aus- und Einlauf haben, schmieret: Denn so sie das spühren, säumen sie sich nicht lange, sondern machen sich geschwinde aus dem Staube, und kommen nicht leichtlich wieder; denn sie können dergleichen Materie nicht an ihren Füssen leiden, sie nageten sich ehe die Füsse hinweg. Mit Affodill-Wurtz, oder auch nur mit Attich geräuchert, vertreibet auch alle Mäuse. Von eichener Asche, wenn solche in ihre Löcher gestreuet wird, sollen sie schäbicht werden und davon sterben. Ein gutes gewisses und offt probirtes Mittel ist auch folgendes: Man machet einen Rauch von angezündeten Roß- oder, welches besser, von Esels- oder Maul-Thier-Huff, solcher ist denen Mäusen und Ratten so sehr entgegen, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde erriechen, sie das Reißaus nehmen und davon fliehen; also auch, so man eine oder mehr Mäuse oder Ratten verbrennet, und einen Rauch davon machet, so verlauffen sich die andern Mäuse und Ratten selbiger Gegend gleichergestalt. So es auch im Herbst viel Feld-Mäuse giebt, welche der Winter-Saat grossen Schaden thun, muß man von Daumens-starcken Stecken hin und wieder Bügel stecken, damit die Krähen, Habichte und andere Stoß-Vögel des Tages, die Eulen aber des Nachts sich aufsetzen, und die Mäuse besser von ferne sehen, und weghaschen können. Die Haupt-Feinde der Mäuse sind ausser denen erstbemeldten Raub-Vögeln, und denen Katzen die Füchse, Igel, Marder, Wiesel und andere Raubthiere.

Mausen, heisset bey denen Vögeln, die alten Federn fallen lassen, und neue dagegen ansetzen und gewinnen. Die Zeit, darinnen solches geschiehet, wird die Maus, oder Mause genennet. Unter allen Vögeln brauchen keine Zeit ihres Mausens, so sonderbare Wartung, als die zur Vogel-Baitz abgerichtete Raub-Vögel. Die Habichte und Sperber werden zu Ende des Februarii, ein iedes Geschlecht in eine besonders Zimmer gethan, worinnen es ausserhalb der Fenster zwey grosse und vergitterte Reficke oder Vogel-Häuser hat, eines gegen Morgen, das andere gegen Abend. Im Zimmer muß ein erhohtes sauberes Bret seyn, mit ledernen Nesteln, daran man ihr Gesse binden kan; es müssen auch etliche Sitz-Stangen darinnen seyn, nebst einem Geschirr mit frischem Wasser und etwas Sand. Giebt man ihnen Tauben, so muß man weder Kopff, Füsse noch Federn daran lassen, und sie überhaupt zu solcher Zeit wohl speisen. Vierzehen Tage hernach, wann sie die Federn alle geworffen haben, muß man ihnen ihr Gesse waschen, ihnen den Appetit zu erwecken, daß man sie vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wieder heraus nehmen kan; vorhero aber reinigt man sie mit einer gelinden Purgation. Auf diese Weise wird es auch mit denen Falcken, die man aus dem Neste von jugend auf erzogen hat, gehalten, ausser daß man mit ihnen meistentheils zu Ende des Martii den Anfang macht. Man giebt ihnen vor der Maus Schaaf-Fleisch im Baum-Oel genetzt, das im frischen Wasser ein wenig abgeschlagen worden; diese muß man alle Tage drey- oder viermal besuchen, zu sehen, ob sie zu fressen haben, dabey muß man sie gar reinlich halten, ihre Kammer oft aus saubern lassen, und allezeit acht haben, welche Speise sie am liebsten verdauen. Wenn man ihnen frisches Gesse giebt, muß man dasjenige, was sie von dem alten übergelassen, auf die Seite schaffen. Die Falcken, insonderheit aber die Gerfalcken wollen eine dunckele, aber warme und trockene Kammer an einem stillen Orte, wenig Lufft, und so wohl auf als unter dem Tische viel Sand haben. Zweymal in der Woche soll man ihnen frisches Wasser geben, damit sie sich baden mögen, und nicht offter, sonst wird ihr Gefieder weich von baden. Von dem Röhr-Wasser mausen sie ehe ab, als von einem andern. Das Geschirre, darein man ihnen solches giebt, soll ziemlich breit und tieff seyn, doch daß der Vogel mit den Füssen den Boden durch das Wasser erreichen könne. Wenn man ihnen einen Tag um den andern Fleisch von einem Spanferckel giebt, so reinigen sie sich wohl davon; Item Tauben, Mäuse und junge Hunde; ingleichen, eine Natter-Haut klein zerhackt, und unter ihre Gesse vermischt, befördern die Mausung. Solches thut auch das Pulver von grünen an der Sonnen gedörrten Eidechslein, so man ihr Gesse, sonderlich Schweinen-Fleisch, damit bestreuet; ingleichen wenn man einer Schild-Kröte, so an einem trockenen Orte gefangen worden, die Schalen abziehet, und sie rücklings dem Vogel zu fressen fürleget, denn der Safft und das Fleisch dieses Thieres ist dem Vogel gut, und macht, daß die Maus bald fürüber gehe. Das Mausen befördert auch, wenn man sie anfänglich nur mit lebendigen Mäusen, währender Mause-Zeit aber mit jungen Schwalben, oder andern jungen aus den Nestern genommenen Vögeln zum öfftern speiset. Wenn ein Vogel etliche alte böse Federn in die Maus gebracht hätte, und solche nicht fallen wolten, so mag man sie ihm ausziehen, iedoch dabey sich in acht nehmen, daß sie nicht gedrehet, sondern gerade ausgezogen werden, sonst wird der Vogel verderbt; ausser diesem aber muß man denen Raub-Vögeln, sonderlich denen Falcken, keine Federn, in der Meynung, daß sie desto eher mausen sollen, ausziehen lassen, weil sie dadurch zum fliegen gantz und gar würden untüchtig gemachet werden. Diß Vögel, so in Zimmern, un-

ter

Ausgabe. Mittwoch, 1. März 1899. 3

Neues Wiener Tagblatt.

Morgen-

Digitized by Google

reſliche Haupt- und Hertz-Stärckung, und ider den Schlag, Schwindel, Ohnmachten nd ſchwehre Kranckheit ſehr gut iſt. Von leicher Tugend iſt der Mayen-Blümlein-Eßig, worzu man guten ſcharffen Wein-Eßig ümmt, friſch-abgepflückte Blümlein, die ihren ollkommenen Geruch haben, darein thut, und as damit gefüllte Glaß an die Sonne ſtellet. Das Mayen-Blümlein-Oel zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtniß, wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt Mayen-Blümein, ſo viel man ohngefehr mit einem Qvarergen Baum-Oel übergieſſen kan, thut die Blumen in ein ſauberes Glaß oder zinnernes Geſchirr, gieſſet das Baum-Oel darzu, alſo daß über die Blumen gehe, vermachet das Gehirr, ſetzet es in einen Keſſel heiß Waſſer, und ſſet es eine Stunde lang ſieden, thut es herach aus dem heiſſen Waſſer, ſeihet es durch ein inenes Tuch in ein anderes Geſchirr, und rucket es wohl aus; hernach nimmt man friſche Blumen, und thut ſolche in das abgeſeigte el, ſetzet es ein, ſiedet es wieder, und drucket aus; dieſes thut man mit friſchen Blumen nd vorigem Oel zum dritten mal; zum vierten und letzten mal aber thut man an das reine usgedruckte Oel wieder friſche Blumen, ſtellet s zuſammen dreyßig Tage lang an die Sonne, ihet ſo dann das Oel nochmals davon ab, thut lches beſonders in ein Glaß, ſtöſſet ferner eine Muſcaten-Nuß, funffzehen Cubeben-Körner, nd fünff und zwantzig Nägelein in einem Mörſel zu kleinen Pulver, und rühret es in as Oel, vermacht endlich das Glaß, und ſetzet s wieder vierzehen Tage an die Sonne, ſo iſt s gut und fertig. Dieſes Oel wird äuſſerlich ebraucht, und der Puls, die Schläfe und das Genick, Morgens und Abends, etliche Tage ach einander damit geſchmieret. In den Gärten hat man auch eine Art röthlicher Mayen-Blümlein, deren Farbe ſich öffters auf Purur oder Viol-blau ziehet, und deren Wurtzel uch röthlich iſt; man findet auch eine Art mit eibfarben, ingleichen eine andere mit Pferſichblüth-farben bunten Blumen, welche alle in inem fetten und feuchten Erdreich, und an einem ſchattigten Orte ſtehen wollen. Die Wurzeln, welche mit vielen Keimen und Knöpffen ineinander gewunden ſind, nimmt man nicht us, ſondern ſchneidet allein dieſe, die Augen aben, mit einem Meſſer heraus, und leget ſie rey Finger tieff ein; je dicker ſie beyſammen ehen, ie mehr Blumen ſie bringen. Im Frühna muß man ſie mit friſcher Erde beſchütten, orhero aber die alte fein ſäuberlich obenher abkumen.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat geſammlet, und egen der vielfältigen guten und geſunden räuter, ſo das Vieh auf der Weide genieſſet, er die allerbeſte im gantzen Jahre gehalten ird. Was man davon einſaltzen will, muß an zuvor ein paar Tage liegen laſſen, daß ſie rſt recht ausſchwitze, und hernach, bey ſchönem eiterem Wetter, und nicht, wenn es donnert nd blitzet, einſaltzen.

Mayen-Froſt, ſuche Froſt.

Mayen-Kraut, ſiehe Schöll-Kraut.

Mayen-Schein, ſuche Steinbrech.

Mayer, ſiehe Hof-Meiſter.

Mayer, Mayen-Kraut, Meyer, oder **Hahnen-Kamm**, iſt ein Küchen-Kraut, deſſen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich rothen und weiſſen; eine iede dieſer Sorten wird wieder in groſſen und kleinen eingetheilt. Der groſſe Rothe Mayer hat eine Daumens dicke Wurtzel, welche ſo wohl als das Kraut eines ſehr ſchlechten Geſchmacks iſt. Der Stengel iſt hohl, wie ein Rohr, und durchaus Blut-roth, dahero auch dieſes Gewächſe von etlichen Blut-Kraut genennet wird, maßen man mit dem daraus gezogenen Safft, wie mit rother Dinte, ſchreiben kan. Die Blätter ſind ebenfalls roth, kleiner und krauſer als die Mangolt-Blätter; die Blumen aber beſtehen aus etlichen rothen Fäſerlein mit bleichen Spitzen. Der groſſe weiſſe Mayer, iſt auſſer der Farbe dem vorhergehenden in allen Stücken gleich; eben wie die kleinen Gattungen dieſes Krautes nur durch die Gröſſe von denen beyden andern unterſchieden werden. Sie geben durchgehends eine ſchlechte Nahrung, und werden von gemeinen Leuten, wie der Spinat, oder ein anderes Grün-Kraut gekocht, auch der Saame etlicher Orten, wie Hirſen genoſſen. Der Saame von dem rothen Mayer iſt gut wider die rothe Ruhr und Gelbſucht; das Kraut aber ſoll wider die Scorpionen Stiche dienen.

Mayer-Hof, ſuche Hof.

Mayerin, ſiehe Hof-Meiſterin.

Mayer-Kraut, ſuche Mayer.

May-Fiſch, ſiehe Häſeling.

May-Käfer, ſiehe Käfer.

May-Kirſchen, ſiehe Kirſchen.

Maytz, ſuche Türckiſchen Weitz.

Meel, ſiehe Mehl.

Meer, dieſes kommt allhier in Betrachtung, weil es zur Oeconomie vieles herbey zu ſchaffen dienlich, und ein groſſes zu ihrer Erhaltung und Beförderung beyträgt; denn es iſt ſelbiges derjenige groſſe aber darbey unſichere Weg, darauf vieles vermittelſt der edlen Handlung zu des Menſchen Wohlfahrt und Bedürffniß herbey geſchafft wird. Daſſelbe beſtehet aus einer groſſen Sammlung der Waſſer, womit die Erde allenthalben umgeben, ſo daß beyde mit einander eine Kugel ausmachen. Drey beſondere Eigenſchafften werden an ſelbigen wahrgenommen 1) ſtehet es aller Orten mit der Erde gleich weit von dem Centro der Erde ab; 2) Iſt deſſen Waſſer ſaltzig, und viel ſchwerer als das ſüſſe in den Flüſſen, Brunnen und Seen; 3) Iſt merckwürdig deſſen Bewegung, die Kircher in ſeinem mundo ſubterraneo in vier Claſſen eintheilet, alſo ſey die eine immerwehrend, gehe von Oſten nach Weſten, und werde dieſer Lauff, weil er der ſcheinbaren Bewegung der Sonne folge, eben derſelben zugeſchrieben, und obſchon dieſe Bewegung des Welt-Meeres aller Orten wahrzunehmen, wenn nicht durch Wind und Sturm ein anderes verurſachet wird, ſo verſpühret man doch dieſe Bewegung ie näher dem Æquatori ie ſtärcker; die andere ſey halbjährig, gehe von Süden nach Norden, und von Nor-

leyen und andern Geäse vermischet, vorstreut. Aeusserlich damit gewaschen, vertreiben sie die hitzige, scharffe und gesaltzene Krätze; in einem irdenen Tiegel gewärmet, und zwischen zwey leinenen Tüchern um die Füsse geschlagen, lindern die Schmertzen des Podagra, und können es zum öfftern gebrauchet, gar vertreiben. Das davon destillirte Wasser ist eine treffliche Kühlung in hitzigen Fiebern; dusserlich aber benimmt es das Hauptweh, Entzündungen und hitzige Geschwulsten.

Meer-Portulac, ist ein Kraut, welches in Portugall wild wächset, bey uns aber in manchen Gärten mehr um der Curiosität willen, und weil es ausländisches Gewächse, als um einer Schönheit halber, oder zur Zierde unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Es ist zweyerley Art. Die eine Gattung kommt dem gemeinen Garten-Portulac fast gleich, ist aber gröſſer; die andere hingegen, hat feiste, graulichte und glatte Blätter, bey nahe wie der Oel-Baum, auch runde und weißlichte Stengel, die eines saltzigen Geschmacks sind. Beyde Arten blühen bey uns, tragen aber keinen Saamen, und verstärcken sich in etlichen Jahren so sehr, daß sie eher unter die Stauden-Gewächse als unter die Kräuter zu zählen seyn möchten. Sie werden entweder aus dem Saamen, oder, weil man desselben nicht allezeit habhafft werden kan, durch Zerreissung der Stöcke fortgebracht.

Meer-Raucke, suche Raucke.

Meer-Rettig, oder, wie er einiger Orten genennet wird, Kreen, ist ein bekanntes Küchen-Gewächse, welches um seiner Wurtzel willen in denen Kraut- und Küchen-Gärten gebauet wird, und seinen Nahmen von den feuchten Mören oder Moräſten bekommen, weil es daselbst gerne wächset. Selbige ist weiß, lang und starck, eines starcken, herben und beissenden Geschmacks. Die Blätter werden mit ihren Stielen bey anderthalb Ellen lang, und sechs bis sieben Zoll breit, lauffen oben und unten etwas spitzig zu, und sind am Rande klein gekerbet. Zwischen denenselben wachsen Stengel von zwey Schuhen und drüber hoch, welche kleine vierblätterige weisse, auch zuweilen Purpurfarbe Blümlein tragen, worauf ein schwartzer rundlicher Saamen in einer schwammigten Frucht oder Schote, die einiger maßen einem Horne gleich kömmt, folget. Er liebt einen luckern, feuchten und schwartzen Grund. Die Wurtzeln müssen in so viel Stücklein zerschnitten, als Treib-Augen daran vorhanden sind, und im Frühling in gedachtes Erdreich, nach der Schnur, allemal einen halben Fuß breit von einander, iedoch nicht über drey Finger tieff eingeleget, und hernach das Land vom Unkraut wohl gereiniget werden. Man muß aber an mehr als einem Orte Stücke voll anlegen, damit ein Stück allemal drey Jahr mit frieden liegen bleiben könne, ehe man die Wurtzeln ausgräbet, so werden sie schön groß, frisch und wohl schmäckend. Das Land soll im Sommer wohl gereiniget, gegen den Herbst aufgehacket, alter kurtzer Mist darüber geworffen, und den Winter durch liegen gelassen werden; denn durch die Einziehung der Fettigkeit desselben werden die Meer-Rettig-Wurtzeln starck, groß und lieblich zu essen; sie sind aber nur allein im Herbst, Winter und ersten Frühling schmackhafftig, und werden in der Küche auf einem Reibeisen klein zerrieben, an das Rind-Fleisch, welches er noch weit delicater macht, gethan. So schmecken auch die Fische, Hüner, Gänse, Enten ꝛc. mit einem Mandel-Meer-Rettig besonders gut, da nemlich die geriebene Wurtzeln mit Zucker, Rahm und geriebenen Mandeln vermischet, und denenselben dadurch die Schärffe und Rohigkeit benommen wird. Eben also lässet sich auch eine Gallerte daraus zubereiten, wenn man in Milch geriebenen Meer-Rettig, Zucker und gestossene Mandeln wohl untereinander rühret, und zusammen aufkochen läßt; hierauf aber seiget man dieses durch ein Haar-Tuch auf einen Teller, daß es kalt werde. Klein und würfflicht geschnitten pflegt man sie mit den rothen Rüben einzumachen, oder auch gerieben mit Eßig zu einer Tuncke zu bereiten. Eine andere köstliche Tuncke wird von dem Meer-Rettig also gemacht: Man nimmt im Herbst süssen Most aus einer Wein-Bütte, (Bottig oder Kuffe) oder aber Birn-Most, lässet solchen über Nacht stehen, seihet ihn hernach durch ein reines Tuch, und siedet ihn in einem meßingen Kesselein, daß er in der Dicke, wie ein Julep werde; wenn er schier gar gesotten, so legt man ein wenig klein geschnittenen oder gebrockten Zimmet, und dünne-geschnittene Pomerantzen-Schalen darein, gießt es in ein Glas oder verglasurten Topff, und vermacht es wohl. Wenn man nun die Tuncke oder Tütsche auf den Tisch haben will, so gießt man von diesen gesottenen Safft über den geriebenen Meer-Rettig, und rührets zusammen in einer Schüssel wohl ab, so ist die Tuncke fertig. Der Meer-Rettig ist hitziger, treibender und durchdringender Eigenschafft, zertheilet den zähen Schleim, machet Lust zum Essen, treibt den Harn und Stein, und widerstehet dem Scharbock und der Mundfäule. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und über geschlagen, vertreiben die Rose, oder das Rothlauff in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Aschen verbrannt, heilet alle alte faule Schäden und Geschwüre; die frische Wurtzel in Wein geweichet, oder in Molcken gesotten, und Morgens und Abends davon getruncken, oder der ausgepreßte Safft in Milch oder Bier eingenommen dienet wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet, ist ein gewisses Mittel wider die Lungen-Sucht und verschleimte Brust. Übrigens will der Meer-Rettig mäßig gebrauchet seyn, weil er in das Haupt dämpffet, und denen Augen schädlich ist.

Meer-Saltz, siehe Saltz.

Meer-Saltz-Kraut, suche Anthyllis.

Meer-Schwalbe, siehe Mewe.

Meer-Schwamm, ist ein löchrichtes Gewächse, so von unterschiedener Gröſſe und Farbe an vielen Orten am Meer wachsend gefunden, und meist über Italien zu uns heraus gebracht wird. Es giebt dessen zweyerley Arten,

as allerinnerſte nicht, ſondern nur das mittle-
e dazu nehmen. Dieſe Stücke faſſet man an
inen Faden, daß keines das andere berühre,
äſſet ſie fünff Wochen im Schatten an einem
ufftigen kühlen Ort abtrocknen, ſchneidet ſie
ernach mit einem beinernen Meſſer ziemlich
lein, gieſſet viermahl ſo viel Eßig darüber, und
äßt es in einem wohl vermachten Glaſe ſechs
Wochen lang an der Sonne ſtehen. Man mag
uch wohl Veil-Wurtzeln und Alant-Wurtzeln
inein legen, und drey Tage darinnen liegen
aſſen, hernach aber wieder heraus nehmen. Et-
che machen den Meer-Zwiebel-Eßig alſo: Sie
ürcken die Meer-Zwiebeln dergeſtalt in einen
rod-Teig, daß drey oder vier in einen Laib
rod kommen doch alſo, daß ſie einander nicht
rühren, thun ſie hernach, wenn das Brod ge-
ecken und kalt iſt, auf vorbeſagte Weiſe heraus,
un ſie in ein Glas, welches nach der Anzahl der
wiebeln ſeine proportionirte Groſſe haben
uß, und wenn faſt das dritte Theil oder bey
he die Helffte mit Meer-Zwiebeln gefüllet iſt,
eſſen ſie das Glas mit gutem ſtarcken Wein-
ßig voll, laſſen es an der Sonnen oder bey ei-
em warmen Ofen zehen oder vierzehen Tage
hen, brennen hernach ſolches in Balneo Mariæ
us, mengen den Eßig, der am letzten kommt,
nd der ſtärckeſte und ſchärffſte iſt, unter den er-
en, und laſſen ihn hernach vier Wochen an der
Sonnen ſtehen, ſo wird er klar wie Brunnen-
Waſſer, und bleibet über zwey Jahr gut. Der
Meer-Zwiebel-Honig heilet alle Bruſt- und
ungen-Beſchwehrungen, öffnet die Verſtopf-
ungen der Leber und des Miltzes, und bewahret
ür dem Schlag. Die Küchlein, Trochiſci de
quilla genannt, werden zum Theriac und an-
ern Compoſitionen genommen, und die Lat-
erge wider die Engbrüſtigkeit und ſchwehren
uſten gebrauchet. Endlich iſt noch zu mer-
en, daß auſſer obbeſchriebenen zweyen Arten,
och eine dritte gefunden werde, welche aber
eder Blumen noch Saamen träget, und Pan-
ratium genennet wird.

Meesch, ſiehe Mösch.

Meet Meht, Melicraton, Hydromel, iſt
n aus Waſſer und Honig gekochtes Getränckе,
nur an denenjenigen Orten, wo wenig oder
ar kein Wein wächſet, hingegen ein groſſer Zu-
achs von Honig iſt, beſonders aber in Pohlen,
itthauen und Rußland ſehr gebrauchet wird.
Der Alten ihr Hydromel, welches ſie in unter-
hiedene Claſſen eintheilten, nachdem nemlich
iel oder wenig Honig darzu genommen ward,
t von der Zubereitung des unſrigen Meets gar
icht unterſchieden. Die gemeinſte Art den
Meet zu brauen, worzu die Hunds-Tage vor
ie beſte Zeit gehalten werden, iſt dieſe: Man
immt auf ein Maas guten Honigs, acht Maas
iſches Brunnen-Waſſer, läſſet beydes zuſam-
en in einem weiten Keſſel bey ſanfftem Feuer
hne Rauch ſieden, und ſchäumet es, ſo bald ſich
twas aufwirfft, immer fort ab, bis es anfänget
antz klar zu werden; will man den Meet bald
inweg trincken, ſo muß man ihn nicht dick ein-
ieden laſſen; will man ihn aber eine Zeitlang
erwahren, ſo läſſet man ihn ſo lange ſieden bis
r klebrig wird. Wenn er erkaltet, thut man
ihn in ein Faß, läſſet aber daſſelbe zwey bis drey
quer Finger hoch leer bleiben, damit der Meet
vergähren kan. Wer ihn gerne ſtärcker haben
will, mag Zimmet, Muſcaten-Blüthe und
Nüſſe, Negelein, Ingber, Cardamomen und
Galgant in ein Tüchlein vernähet darein hän-
gen, auch der Farbe halber etwas Saffran dazu
thun, und alſo mit einander vergähren laſſen.
Wenn er vergohren hat, läßt man ihn drey Mo-
nat lang wohl verſpündet liegen, ehe man ihn
angreiffe, ſoll er aber bald weggetruncken wer-
den, ſo macht man deſto weniger auf einmal,
und brauet deſto öffter. Auf eine andere etwas
wenigs veränderte Weiſe wird er alſo gemacht:
Man nimmt auf acht Theil friſches Brunnen-
Waſſer, einen Theil Honig, läſſet es zuſammen
in einem Keſſel fein gemach ſieden und wohl ab-
ſchäumen, daß es ſchön lichte wird; zuvor aber
muß man in ein Säcklein thun zwo Hände voll
Hopffen, und zwo gute Hände voll Coriander,
der zuvor vier und zwantzig Stunden in guten
Wein-Eßig gebaitzet, wieder getrocknet, und in
einem Mörſer zerſtoſſen worden, auch ohnge-
fehr zwölff Blätlein ein wenig gedörrten Sal-
bey; und ſolches Säcklein in den Meet hängen;
in ein anderes Säcklein aber thut man eine gan-
tze Muſcaten-Nuß, Nägelein, Zimmet, Gal-
gant ꝛc. alles ein wenig zerſtoſſen, ſamt ein we-
nig Saffran, und hänget es gleichfalls in den
Keſſel, läſſet alles darinnen auf eine Stunde
lang ſieden, und gieſſet den Meet ſodenn in höl-
zerne Gefäſſe, damit er darinnen abkühle, ehe
er in die Fäßlein gegoſſen wird. Dieſe muß
man wie zum Biere pichen laſſen, auch des
Meets nicht zu wenig ſieden, daß man nachfül-
len könne; darnach läßt man ihn ſtehen, und
wie den Moſt vergähren, ſo bald er aber vergoh-
ren hat, ſpündet man das Faß zu, und alsdenn
wird der Meet in vierzehen Tagen zum Trin-
cken tauglich und gerecht. Die Säcklein muß
man hinweg thun, doch zuvor wohl ausdrücken,
ehe man ihn aus dem Keſſel gieſſet. Das Ge-
würtze kan man zum Räuchern gebrauchen, und
giebt ſolches einen gar angenehmen Geruch.
Etliche nehmen auch nur ſechs Theil Brunnen-
oder Regen-Waſſer zu einem Theil Honig, laſ-
ſen es bey einem gelinden Feuer in einem Keſſel
bis über den dritten Theil einſieden, thun ein
paar Hände voll Hopffen in ein rein Tüchlein,
ſamt einem ſaubern Kieſelſtein, der das Bün-
delein zu Boden ziehe, vernähen es, und, ſo bald
der Meet in dem Keſſel anhebt zu ſieden, legen
ſie es hinein, thun es auch nicht eher als bis auf
die letzte wieder heraus; unterdeſſen muß ſtets
iemand dabey ſtehen, der es mit einem Faum-
Löffel ſauber und fleißig abſchäume, ſo lange es
aufwirfft; wenn denn kein Schaum mehr vor-
handen, nehmen ſie ein anderes Säcklein, thun
hinein klein zerſchnittenen Zimmet, Muſcaten-
Nüſſe und Blüthen, Ingber, Nägelein, Para-
dis-Körner, Galgant, Pfeffer und gantzen Saff-
ran, binden es zu, legen es in den Keſſel und laſ-
ſen es eine Viertel Stunde mit aufwallen.
Nach dieſem ſchlagen ſie den Meet aus, füllen
denſelben, wenn er verkühlet, in ein Wein-Fäß-
lein, thun das Gewürtz-Säcklein hinein, und
legen es an einen kühlen Ort in einen Keller

oder Gewölbe; wenn er drey oder vier Wochen gegohren hat, so ist er reiff und gut zu trincken. Doch ie länger er liegt, ie besser er wird. Wenn man den Meet in den Hunds-Tagen brauet, solchen nachmahls übers Jahr bis zur Zeit der Hollunder-Blüthe liegen lässet, und derselbe alsdenn anfänget in dem Fasse zu brausen, so mag man ihn vier Wochen aufthun und verzapffen, da man denn einen trefflichen Meet haben wird. Wenn man wissen will: Ob der Meet genug gesotten sey, nehme man ein glühendes Eisen und stecke es hinein, so wird man es wieder glühend heraus ziehen; wenn aber der Meet noch nicht genug gesotten, so löschet es aus. An etlichen Orten wird der Meet in den zugespündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, damit er den geilen Geruch und Geschmack des Honigs und Wachses verliere, und alsdenn kan ein solcher alter Meet, (wie er denn, wenn man recht damit umgehet, viele Jahre gut bleiben kan) an Stärcke und Lieblichkeit denen besten Spanischen und Muscaten-Weinen Trotz bieten ist auch weit gesünder als dieselben. Von dem gemeinen gelben Honig wird brauner Meet, von dem weissen aber, (welches sonderlich in Litthauen und angräntzenden Landen häuffig gefunden, und an Lieblichkeit des Geruchs und Geschmacks dem andern gemeinen weit vorgezogen wird) weisser Meet gebrauet, den man wegen seines lieblichen würtzhafften Geruchs und Geschmacks nicht unbillig vor den besten hält; wie man denn eben die Güte eines des besten und wohl zubereiteten Meets erkennen kan an den Geruch, Geschmack und Farbe. Der Meet ist (ausser allein denen Cholerischen, Blut-reichen hitzigen Naturen, bey denen er statt des guten Geblütes nur die Galle vermehret, den Leib verschleimet und verstopffet, ja lauter schädliche Folgerung verursachet) ein sehr gesundes Getränckе, und dienet zu allen Kranckheiten des Gehirns, für den Schwindel, Schlag und fallende Sucht, benimmt den kalten, truckenen Husten, zertheilet den zähen Schleim, reiniget die Nieren, Harn-Gänge und Blasen, treibet den Harn und Stein, ingleichen alle schädliche Materie aus den Gedärmen, und ist auch denenjenigen, welchen der Wein zu trincken verboten, sehr nützlich und bequem; sonderlich ist der Alant-Meet der Brust und Lungen sehr dienlich; wiewohl auch folgende Arten des Meets der Gesundheit nicht undienlich, dergleichen der Zitwer-Meet stärcket den Magen treibet die Blehungen und widerstehet den Gifft; Negelein-Meet hilfft zu einer guten Dauung, und stärcket die Nerven und Sehnen sonderlich nach dem Schlag; Himbeer-Meet, Brombeer- und Kirsch-Meet ist bey den Russen im Gebrauch; Rosinen-Meet, Malvasier-Meet und dergleichen mehr von deren Zubereitung Angl. Sala Saccharol. p. 11. c. 7 Math. Lobelius und Elsholtz in seinem Dixtetico p. 302. ausführlichen handeln. Von einem halben Nössel guten gerechten Meet und Brod eine kalte Schale gemacht, und solche früh Morgens zu sich genommen, macht, daß man einen gantzen Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit wandern und marchiren kan. Überhaupt ist von dem Gebrauch des Meets zu behalten, daß er kein alltägliches Getränckе, oder daß man sich satt, vielweniger gar truncken davon mache, sondern man bediene sich dessen mit guten Vortheil zuweilen des Morgens, wenn man noch nüchtern. Einen sehr gesunden Husten- und Schwindsuchts-Meet, kan man mit Beysetzung einiger Kräuter folgender Gestalt verfertigen: Nehmet der Blätter von Isop, Ehrenpreiß, Hufflattich, Scabiosen-Blumen, Wohlgemuth iedes eine Hand voll, Alant-Wurtzel und Hufflattich-Wurtzel iedes drey Loth, Fenchel- und Pimpinellen-Wurtzel iedes zwey Loth, Anis und Fenchel iedes ein Lotz, bindet alles gröblicht zerstossen und zerschnitten in ein Bündelein, hänget solches währender Zeit, da Wasser und Honig mit einander sieden, in den Kessel, lasset es hierauf noch weiter fortsieden, und so lange verschäumen, bis ein frisches Ey darauf schwimmet, seihet denn diesen Tranck durch ein Tuch in ein Wein-grünes Fäßlein, und lasset es also drey Tage stehen und vergähren; wenn er vergohren hat, ziehet ihn in ein ander wohl gepichtes Faß ab, und schlaget den Spund fest zu, leget das Faß endlich in einen kalten Keller, so habt ihr einen guten und gegen obbesagte Kranckheiten sehr gesunden Meet. Wer Meet auf Wagen fortführen will, muß die Fässer gantz voll damit anfüllen, damit er im Fahren nicht so sehr geschüttelt und gerüttelt werde, denn davon verdirbet er, sonderlich im Sommer, und läufft sehr aus; iedoch wenn man ihn also führet, so thue man bald darnach Nägelein und Ingber in Scheiblein geschnitten darein, das bringet ihn bald wieder zu rechte.

Mehl oder Meel, heisset man das Getraide, so in einer Korn-Mühle zwischen denen Mühl-Steinen klein zerrieben, durch den Beutel von den Kleyen abgesondert, und sodenn zum Brod-Backen, zu Kuchen, Mus, Brey und andern Speisen gebrauchet wird. Das ungebeutelte Mehl wird Obs oder Schrot genennet Das gemeineste Getraide, so man hierzu nimmt, ist Weitzen und Rocken, wiewohl auch in gewissen Fällen Gersten- Haber- Heide-Korn- oder Heidel-Erbsen- und Reiß-Mehl gebrauchet wird. Den Rocken zum Brod-Backen muß man erstlich vom Staub und allen Zusatz fein reine machen, das ist, man muß ihn sieben, oder durch eine von Drat gemachte Fege oder Rolle lauffen lassen, hernach muß man den Rocken besprengen und netzen, und mit den Händen ein mal oder zwey umkehren, daß das unterste zu oberst, und das oberste zu unterst kommt, und muß ihn also über Nacht liegen lassen. Ist aber des Rockens zu viel, so muß man ein paar Schauffeln haben, und denselben damit umkehren, damit das Wasser recht unter den Rocken komme. Auf den folgenden Morgen, wenn der Rocken wieder trucken ist, mag man ihn mahlen, so gehet daran nicht so viel ab, denn die Mühle stäubet nicht so sehr. Will man ihn aber gleich, nachdem er vom Felde eingeführet ist, wegmahlen, so darff man ihn nicht netzen: Denn er ist noch an ihm selbst weich. Wer weisses Mehl und viel haben will, der nehme frisches Korn und sprenge es zu

vor

or mit Saltz-Wasser ein; es muß aber das Mehl davon bald verbacken werden. Wenn man eine Hand voll Kümmel unter das Mahlgetraide thut, so soll es nicht stäuben; doch wollen auch die Müller dieses nicht gerne sehen. Von einem gestrichenen Scheffel Korn, bekommt man gemeiniglich fünff gestrichene oder vier gehäuffte Viertel Mehl, und ein gehäufftes Viertel Kleyen; wiewohl man auch mehr oder weniger bekommt, nachdem nemlich das Getraide und die Mühle, oder der Müller und seine Leute beschaffen sind. Wenn man Mehl haben will, das sich lange halten soll, muß man altes Korn darzu nehmen, solches trocken abmahlen, hernach auf einem saubern glatten lufftigen Bretboden ausbreiten, und mit einer Schauffel offt umschlagen, bis es erkühle und trocken werde; wenn solches geschehen, kan man es in die Mehlkästen oder auch Fässer, wie man in Festungen es thun pfleget, auf das allerfesteste einstossen, damit einige Lufft nicht darzwischen eindringen möge. Wenn man aber das Mehl gleich von der Mühle, ohne solches abkühlen und recht trocknen zu lassen, in die Kästen oder Fässer bringet, so entzündet es sich über einander, wird bald riechend und müchzend, und taugt sodenn besser vors Vieh, als vor die Menschen. Wenn man von Kiefern- oder Kienföhrenem Holtze feine Späne nimmt, solche wohl zerknirschet und unter das Mehl untermischet, so soll es dadurch auf lange Zeit können erhalten werden. Etliche sind auch viele der Meinung, daß von dem Getraide, den neu Monden gesäeten Korn, das Mehl sich viel besser und länger halten lasse als von andern. Des Rocken-Mehls macht man gemeiniglich bey grossen Haushaltungen dreyerley Gattungen, nemlich Weiß-, Mittel- und Schwartzes. Das weisse Mehl wird vor die Herrschafft, und das Mittel-Mehl vors Gesinde gebacken, das Schwartze aber dem Vieh gegeben, oder aber zu Hunde-Broden verbraucht. Schön und klares Weitzen-Mehl zu machen, läßt man erstlich den Weitzen ebenfalls durch die Fege lauffen, hernach denselben, wenn er genugsam, waschen, damit der Brand davon komme, und endlich, wenn er trocken, auf die Mühle schaffen, so bekommt man hübsches und klares Mehl. Die Müller oder ihre Leute müssen die Mühle darnach stellen, wenn man was schönes und klares haben will, und den Lauff fein ausführen, darinnen sonst allerley Getraide liegen bleibet. Den Weitzen soll man einen oder zween Tage zuvor, wenn man ihn mahlen lassen will, etwas befeuchten, so ergiebt er sich fein. Von dem Weitzen werden auch drey- bis viererley Arten Mehl gemacht, wovon das feinste zu Kuchen und allerley Gebackenem, auch zu Semmeln und Weiß-Brod, das schlechtere aber zu Küssern, und das Schwartze mit unter anderes Brod-Mehl genommen wird. Das Gersten-Mehl wird im Nothfall, und gemeiniglich von armen Leuten, mit unter das Rocken-Mehl zum Brode, auch zu Klösern, Müsern und dergleichen genommen. Wenn die Mehl-Würme in das Mehl kommen, soll man Saltz und Römischen Kümmel in gleichem Gewichte nehmen, beydes unter einander stossen, Küchlein daraus machen, und solche hin und wieder unters Mehl legen. Das beste ist, so bald man spüret daß Würme ins Mehl gerathen, daß mans alsobald sieben lasse, und an die Sonne bis zu ihren Niedergang stelle: Denn die Sonnen-Hitze verzehret die verderbte Materie, daraus dergleichen Ungeziefer entstehet. Von dem Krafft-Mehl ist an seinem Orte bereits gehandelt worden. In den Mühlen heisset man Staub-Mehl, das so von dem Mahlen verstäubet, und sich hier und dar in der Mühle anleget, und Stein-Mehl dasjenige, so zwischen den Mühl-Steinen zurücke bleibet, welches beydes der Müller Zugang, und gleichsam das Deputat vor ihre Schweine und anderes Vieh ist.

Mehlbeer-Baum, siehe Arlsbeer-Baum.

Mehlbeer-Strauch, suche Weißdorn.

Mehl-Fäßgen, ist ein rundes von Holtz oder Blech verfertigtes Geschirr mit einem Deckel, darinnen ein Theil Mehl zum Küchen-Gebrauch vorräthig aufbehalten werden kan, worbey sich gemeiniglich ein etwas grosser Löffel mit einem kurtzen Stiel befinden soll, um das Mehl damit bequem heraus zu langen.

Mehlfaßgen oder Mehlfeistgen, werden die Früchte des Weißdorns oder Mehlbeer-Strauches genennet. Siehe Weißdorn.

Mehlflecke, suche Macaroni.

Mehl-Kammer, ist bey grossen Haushaltungen ein wohl verschlossen- und vor den Mäusen verwahrtes Gemach, darinnen die Mehl- und Kleyen-Kästen stehen. Sie soll an einem trockenen und lufftigen Orte dergestalt angebracht seyn, daß sie zwar von der Lufft durchstrichen werden könne, die Fenster aber müssen enge Drat-Gatter vor sich haben, damit kein Ungeziefer durchkommen möge. Den Schlüssel dazu hat entweder die Haus-Mutter, oder wem sie denselben von ihren weiblichen Bedienten anvertrauet, in Verwahrung.

Mehl-Kasten, ist ein grosses von weichen Bretern oder Pfosten zusammen gesetztes, und mit einem Deckel und Schlosse versehenes Behältnis, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird. Er hat seinen Platz meistentheils in der Höhe auf einem Boden, oder in einer besondern Mehl-Kammer, wo keine Mäuse oder anderes Ungeziefer dazu kommen können.

Mehl-Strauben, sind ein Butter-Gebackens von Mehl, welche folgender Gestalt bereitet werden: Man setzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll gewässerte Weißbier-Hefen darein, saltzet es ein wenig, giesset warme Milch daran, und rühret einen Teig ab der ziemlich zähe ist, hernach schläget man zwölff Eyer in einen Topff, aber nur von sechs Stücken das Weisse mit, diese quirlt man ab, schüttet sie hierauf zu den angemachten Teig, und arbeitet solchen gantz klar ab. Hierauf setzet man Schmaltz zum Feuer, lässet es aber nicht gar zu heiß werden, nimmt alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, schüttet von dem Teige darein, dadurch solcher in das Schmaltz lauffen muß, drehet aber den Trichter offters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehte Forme bekomme, und begiesset sie immer mit Schmaltz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag

unvergleichlich schön hoch-gelben Federn, bey einen Mäulein bis unten hinaus zum Schwantz sich erstrecket, und Fingers breit ist. Die Flügel haben eben solche grün-blaulichte Federn, die Füsse aber sind blau. Das Weiblein ist am Kopff von dem Männlein nicht zu unterscheiden, und das Gelbe am untern Leib giebt des Männleins Farbe so wenig nach, daß auch darauf nicht zu trauen ist, der unten durchgehende schwartze Strich aber ist nicht so breit, als bey dem Männlein, und erstrecket sich nicht bis hinab zum Schwantz, sondern verlieret sich noch weit oben am Bauch, und macht das Weiblein von dem Männlein also wohl kenntlich. Dieser Vogel ist lang nicht so groß, als er nach der Vielheit seiner Federn aussiehet; denn wenn diese hinweg sind, und man ihn auf eine Schüssel zu gebratenen Fincken leget, siehet man bald, wie viel kleiner er ist, da er sonsten, wenn man ihn noch in denen Federn neben einem Fincken betrachtet, selbigem an der Länge nichts, und an der Dicke wenig nachgiebt. Übrigens ist die Meise am gantzen Leibe wohl gestaltet, mittelmäßig hohe und mit solcher Stärcke begabte Beine, wie sie nöthig hat, sich überall anhängen, und die Würme zwischen dem Laub, und den Rinden heraus hauen zu können; zu welchem Ende auch der Schnabel, welcher doch nicht länger, als ohngefehr einer Nachtigall Schnabel ist, eine so besondere Stärcke hat, daß die Meise einem Menschen damit auf einen Hieb den Finger blutig hauen kan. Die

Blau-Meise, von einigen auch Pimpel-Meise genennet, ist am Kopff blau, wo die Kohl-Meise schwartz ist, und wo diese weiß ist, siehet jene auch weiß: Am Rücken hat sie fast Federn, wie die Kohl-Meise, doch in etwas blaulichter; die Flieg-Federn aber und die Schwantz-Federn sind überaus schön blau, hingegen das Gelbe am untern Leib ist nicht so schön und hochfärbig, als bey der Kohl-Meise; in der Mitten gehet zwar auch ein blauer, wie bey jener ein schwartzer, Strich durch, er ist aber nicht so breit als der andern ihrer, und reichet nicht bis hinunter zum Schwantz, so wenig bey denen Männlein, als bey denen Weiblein: Der Schnabel ist bey dieser auch blaulicht, doch fornen hinaus etwas schwärtzlicht, die Füsse aber sind blau. Das Weiblein hat alle die Farben und deren Eintheilung, wie das Männlein, nur daß es nicht so hochfärbig, und also, wenn man es nebst einem Männlein besiehet, leicht zu erkennen ist. Der Blau-Meise Leibes Grösse ist gar gering, massen sie noch kleiner als ein Zeißlein; im übrigen ist sie am Schnabel, Füssen und andern Gliedern, mit eben den Gaben versehen, welche bey der Kohl-Meise (der sie an Schönheit den Preiß disputirlich machet, an Lieblichkeit der Stimme aber gerne weichet) schon gemeldet worden. Die

Wald- oder Holtz-Meise, hat gleichfalls einen schwartzen Kopff und weisse Backen, wie die Kohl-Meise, das Weisse aber ist nicht so hell, sondern gleich als wenn es kothig wäre, und das Schwartze gehet zwar, gleich als ob sie ein Ringlein um den Hals hätte, bis an die Kehle, es reichet aber doch nicht weiter, und ist die gantze Brust und Bauch nur mit solchem dunckelen weiß eingenommen; der Rücken und die Flügel sind dunckelgrau, und am Ende der Flieg-Federn finden sich, wie bey dem Baumhäcklein und Stieglitzen, weisse Pünctlein, welche man nur siehet, wenn man die Flügel von einander thut. Das Weiblein hat gäntzlich einerley Farbe. An der Grösse ist diese Meise, wie eine Blau-Meise, fast noch kleiner, und am Schnabel, Füssen und andern Eigenschafften hat sie eben die Gaben, welche die andern Meisen besitzen. Die

Hanff- oder Schwartz-Meise, hat ebenfalls einen schwartzen Kopff, von welchen sich aber kein Ringlein um den Hals herum ziehet; die Backen und der gantze Unterleib ist auch dunckel-weiß, iedoch etwas heller als bey der Waid- oder Holtz-Meise; der Rücken ist Aschen-Farbe, so daß er in etwas zur bräunlichen Farbe sich neiget, und also sehen auch der Schwantz und die Flügel aus, welche letztern aber mit keinen Pünctlein versehen sind. Wie viel ähnliches sie mit der Holtz-Meise hat, so wohnet sie doch nicht bey derselben im Schwartz-Holtze, oder doch selten, und nur aussen herum, sondern sie enthält sich lieber im Laub-Holtz bey der Kohl-Meise. Die Grösse ist bey nahe einer Mehl-Schnee- oder Schwantz-Meise gleich, und ihre Eigenschafften an Kräfften im Schnabel und Füssen sind wie der andern Meisen. Die

Kupp- oder Schopff- ingleichen **Haubel-Meise**, ist von gleicher Grösse als die Holtz-Meise, hat auf dem Kopff ein kleines spitziges Schöpfflein oder Kuppen von blau- und weißgesprengten Federn, und der vördere Theil, von dem Schnabel an bis an solche Kuppe ist von gleicher Farbe, auch ist der Kehle etwas von solcher Farbe mitgetheilet; im übrigen ist der untere Leib bis hinab zum Schwantze dunckel-weiß, und der Rücken samt denen Flügeln und Schwantz-Federn sind Maus-Farbe. Sie hat, wie die Hanf-Meise, ingleichen die Holtz-Meise, so gar einerley Farbe mit ihrem Weiblein, daß dessen Gestalt nicht absonderlich beschrieben werden kan; auch hat sie alle übrigen Eigenschafften mit denen andern Meisen gemein. So viel aber den Ort ihres Aufenthalts betrifft, hält sie es mit der Holtz-Meise. Die

Schnee-Meise, welche etliche **Mehl-Meise** oder **Pfannen-Stiel**, andere aber **Zahl-** oder **Schwantz-** wie auch **Berg-Meise** nennen, ist die kleinste unter allen, hat aber den längsten Schwantz, der bey ihrem kleinen Cörper nicht anderst aussiehet, als ob der Vogel daran gespiesset wäre. Sie ist am Kopffe gantz weiß, als ob sie mit Mehle bestäubet wäre, (dahero ihr, obgedachter massen, der Nahme Mehl-Meise von einigen beygeleget worden) ausser daß sie über denen Augen und unten an dem Kinnbacken braun und schwärtzlichte Streifflein hat; der Rücken ist auch mit braun und schwartzen Flecklein, darunter etwas weisses hervor scheinet, überzogen, und die Flügel sind gleich also; die sehr langen Schwantz-Federn aber sind meistens schwärtzlicht, und nur mit zweyen weißgestriemten Federn untermischet. An der Grösse wird diese Meise schwehrlich einen Zaun-

Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.
Dr. Hermann Hagen, Professor der Botanik und Entomologie, Cambridge, Mass.

Strichs gleich zu Anfang des Herbsts mit dem Meisen-Schlag zu fangen.

Meister-Wurtz oder **Kaiser-Wurtz**, so auch Wohlstand, Astrantz oder Ostritz genennet wird, ist ein Kraut, welches in Italien und Oesterreich auf unterschiedenen Gebürgen von sich selbst wächset, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Hat eine knotigte Fingers dicke Wurtzel, die von aussen grau oder schwartzbraun, inwendig aber bleich-gelb ist, und in der Erden hin und her kriechet; sie hat einen starcken Geruch, und einen bittern und dergestalt scharffen Geschmack, daß sie auch in der Schärffe die hitzigsten Gewürtze, als Paradies-Körner und Pfeffer übertrifft. Die Blätter sind Safftgrün, und vergleichen sich den Blättern der Bären-Klaue. Der Stengel wächset über Ellen hoch, aus den Absätzen wachsen viele Neben-Zweiglein mit schönen Cronen oder Dolden, wie die Angelica, darauf wachsen weisse Blümlein, und nach denenselben ein grau-schwartzer Saamen, wie der Dill. Die Wurtzel, welche man allein zur Artzney gebrauchet, wird im Frühling gesammlet, und hat eine wärmende, trocknende, öffnend- und zertheilende Krafft, treibet den Schweiß und Harn, widerstehet dem Gifft, auch unsinniger und gifftiger Thiere Bissen, stärcket das Haupt, Magen und Brust, tödtet die Bauch-Würme und eingetrunckene Blut Egeln, dienet auch wider den Schlag, Gicht und fallende Sucht, vertreibet das viertägige Fieber, die Colic, Gelb- und Wassersucht, und hilfft allen erkalteten Gliedern wieder zu ihrer Wärme. Wenn man sie zu erst in Garten bringen will, bedienet man sich des Saamens, nach diesem aber kan man sie von der Wurtzel und Beyschossen vermehren, und einer guten Spannen weit von einander setzen, denn sie bekommt sehr wohl, wenn auch nur ein einziges Auge an der Wurtzel bleibet.

Melanzanen, sonsten auch Toll-Aepffel genannt, sind eine Art von Liebes-Aepffeln.

Melcken, heisset, bekannter massen, die Milch aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen drey mal gemolcken, nemlich des Morgens, ehe man sie austreibet, und zu Mittag und Abends, nachdem sie wieder von der Weide gekommen sind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf, dieweil der Hirt oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefallenen ungesunden Thaues und Reiffes, später austreibet, und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden sie auch nur zwey mal gemolcken zu Früh und zu Nachts, bis sie wieder im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterschied im Melcken, denn entweder melcken sie mit trockenen Händen, oder sie feuchten dieselbe mit ihren Speichel an, in Meinung, daß alsdenn die Kühe nicht so streng solten zu melcken seyn; allein die Sache kommt meistens auf die Gewohnheit an, und ist also nicht viel davon zu machen. Aber dieses mag sich, als eine gute Erinnerung, die Haus-Mutter lassen empfohlen seyn, daß sie öffters ungefehr die Ställe visitire, wenn die Mägde melcken: Denn hierdurch werden dieselben in stäter Furcht, und bey munterer Aufsicht erhalten, daß sie nicht über dem Melcken einschlummern, und die Melck-Gelte verschütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von solchen nachlässigen Dirnen nicht reine ausgemolcken wird, folglich an der Milch abnimmt und verseiget. Am besten ist, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß sie die Zeit über, da sie melcken, sich mit einem Gesang aufmuntern. Die tragenden Kühe milcket man, bis sie entlassen, alsdenn stellet man das Melcken ein, und milcket sie nicht ehender wieder, als wenn sie gekalbet, und ihre Kälber abgesetzet oder verkaufft worden: Welche aber gälte bleiben, milcket man das gantze Jahr über, oder so lange es seyn kan. Die Schweitzer melcken ihre Kühe selbsten, und lassen keine Weibs-Personen dazu kommen, weil die Milch, wenn sie zu gewissen Zeiten von denenselben nur angerühret oder angehauchet wird, gleich sauer werden und gerinnen solle. Die Schaafe milcket man, wenn ihre Lämmer abgestossen oder abgesetzet seyn, des Tages drey mal, bis auf Bartholomäi, von dar aber milcket man sie nur zwey mal bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor dem Herrn der Schaafe sehr gering ist, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey bis vier gute Groschen jährlich giebt: Hingegen aber die Lämmer von denen gemolckenen Schaafen so schlecht und gering werden, daß sie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als sonsten gelten, so haben sich etliche dieses Nutzens gäntzlich entschlagen, weil er doch nicht einträglich, sondern mehr nachtheilig ist; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht im Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß sie die Herrschafftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn sie ihre Vorschaafe zu melcken pflegen, nicht mit- und, noch ehe als die Herrschafft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr milcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn sie auf allerley Art ihre Vortheil suchen, und die Herrschafft betrügen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages drey mal, hernach aber nur zwey mal gemolcken. Die Esel werden in Franckreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungensüchtigen zur Artzney gebrauchet; so pflegen auch die Tartarn ihre Pferde, die Samojeden ihre Rennthiere, und die Araber die Cameele zu melcken.

Melck-Faß oder **Melck-Gelte**, **Melck-Eimer**, **Melck-Kübel**, heisset das kleine von Dauben zusammen gesetzte und mit Reiffen abgebundene Gefässe, welches die Mägde unter dem Melcken zwischen den Beinen feste halten, und die ausgemolckene Milch darinnen auffangen.

Melck-Kuh, suche Kuh.

Melck-Schemmel heisset das kleine niedrige drey- oder vier-beinigte Stühlein, darauf die Vieh-Magd unter währenden Melcken zu sitzen pfleget.

Melck-Vieh, heissen die Kühe, Schaafe und Ziegen,

Ziegen, ſo gemolcken werden können, in Entgegenſetzung des treuge ſtehenden und jungen Gälte Viehes, ſo man noch nicht melcken kan.

Meloe, Molde, oder Melten-Kraut, iſt ein Kraut, welches vornemlich in zahme und wilde eingetheilet wird. Die zahme oder Garten-Melde iſt wieder zweyerley, weiß und roth. Die weiſſe Garten-Melde hat eine ziemlich in die Erden ſteigende und mit vielen angehängten Zäſerlein verſehene Wurzel; treibet einen groſſen, bisweilen gegen zwey Ellen hohen, mit vielen Zweigen beſetzten Stengel, der unten rund, oben auf eckigt, braun oder weißlicht, und mit ſchmalen grünen Streiffen, der Länge nach, durchzogen. Seine Blätter ſind beym Stiel breit, und lauffen von dar ſpitzig zu, wie ein Speer-Eiſen, fett und ſafftig, anfänglich weißlicht, hernach grün, und bisweilen bleich-gelb. Auf ſeinen Gipffeln wachſen viel kleine bleiche Blümlein, auf welche ein runder, dünner und flacher Saamen folgt. Die rothe Garten-Melde iſt dieſer in allen gleich, nur daß ihre Stengel und Blätter roth ſind. Die Blätter mit Fleiſch-Brühe gekocht, geben eine nicht unangenehme Speiſe, und werden nebſt dem Spinat, und andern zum Grün-Kraut genommen. Der Saame wird im Frühling entweder alleine oder unter den Möhren-Saamen gemenget, und darunter geſäet, ſo kan man das Kraut innerhalb vierzehen Tagen oder drey Wochen ſchon genieſſen. Der Saame bleibet über zwey Jahr nicht gut. Die wilde Melde iſt viererley, die Wald-Melde mit weiß-glänzenden Blättern wird unter die erweichende Artzney-Kräuter gerechnet, und davon die Blätter und der Saamen, die kleine, breite und ſtinckende wilde oder Wald-Melden aber werden gar nicht gebraucht. Die Inwohner der Landſchafft Virginien in America ſollen aus den Stengeln der Garten-Melden ein Saltz machen, um ſich deſſen zu den Speiſen zu bedienen.

Meleagride, ſiehe Fritillaire.

Meliloten, oder Meloten, ſuche Stein-Klee.

Melioriren heiſſet ein Gut, ſo man nicht eigenthümlich beſitzet, ſondern in Lehen, Nutz, Nieſſung, Pacht oder Miethe und dergleichen hat, anbauen und verbeſſern; daher Meliorations-Koſten, welche auf Anbau- und Verbeſſerung eines Gutes angewendet werden. Wenn die Melioration oder Beſſerung bey einem Gute nöthig geweſen, und behörig zu erweiſen ſtehet, muß dem Innhaber des Guts bey der Wieder-Abtretung deſſelben die Erſtattung geſchehen.

Meliſſe, Honig-Blume, Bienen-Kraut iſt zweyerley, die Winter-Meliſſe und Sommer-Meliſſe. Die Winter-Meliſſe hat lange Stengel mit dunckel-grünen krauſen, breiten Blättern und weiſſen Blümlein, und in kleinen Hülſen einen länglicht-runden Saamen, dem Ackeley- oder Agley-Saamen gleich, iedoch etwas kleiner. Das gantze Gewächſe zieht einen guten Geruch wie die Citronen, daher es auch Citronen-Kraut, oder Cedronella von denen Italiänern genennet wird; den Nahmen Bienen-Kraut führet es deßwegen, weil die Bienen ſehr begierig darauf fallen, ſonderlich wenn es in der Blüthe iſt, als weßwegen man es auch gerne bey denen Bienen-Häuſern pflantzet. Obwohl dieſes Kraut unter die Winter-Gewächſe gehöret, ſo will es doch, wenn es trockene kalte Winter giebt, mit Stroh oder Baum-Laube etwas bedeckt ſeyn. Die Blätter werden unter den Kräuter-Salat genommen, oder in den Wein gelegt und davon getruncken. Dieſes Kraut iſt eine ſonderbare Haupt-Hertz- und Magen-Stärckung, gut für den Schwindel, Schlag, Ohnmachten und Hertz-Klopffen, ſtärckt das Geſicht und Gedächtniß, und macht einen wohl-riechenden Athem. Aeuſſerlich wird es für giffiger Thiere, und toller Hunde Biſſe gebraucht. Die Sommer-Meliſſe wird unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten, und iſt die Türckiſche oder Moldauiſche Meliſſe mit länglichen Blättern; oder die ſo genannte Meliſſe von Molueca, und dieſe dreyerley, die wohl-riechende, die ohne Geruch und die ſtinckende. Dieſe müſſen, wie alle Sommer-Gewächſe jährlich durch den Saamen fortgepflantzet werden.

Melis-Zucker, ſiehe Zucker.

Melone, Pfebe, iſt eine Sommer-Frucht, welche mit denen Kürbſen einige Verwandſchafft hat, an Blättern und Blumen aber denen Gurcken gleich kommt. Ihre Geſtalt, Gröſſe, Farbe und innerliche Beſchaffenheit iſt unterſchiedlich. Sie ſind rund, mehrentheils aber länglich-rund, theils ſind grün, theils gelb, grau oder Aſchenfarb, glatt oder krauß, mit oder ohne Rippen; das unter der äuſſern harten Schale befindliche Fleiſch iſt zart, weiß, gelb oder röthlich, und mürb oder ſafftig. Den Nahmen nach hat man die grauen Zucker-Melonen, ſo gantz trocken ſind; die runden Zucker-Melonen; die geſtreifften Zucker-Melonen; die Ferrariſchen Melonen, ſo groß und mit einer rauhen Rinde überzogen; die groſſen Mayländiſchen Melonen, die halb grün, halb gelb, und tieff eingekerbet ſind; die runde Bologneſiſche Melonen, ſo groß, rund, weißlicht und eingekerbet iſt; die Stern-Melonen; die groſſe lange, geſprengte Türckiſche Melonen; die groſſen Moſcowitiſchen Melonen, die offt ſo ſtarck gewachſen, daß eine ſechzehen und mehr Pfund gewogen haben ſoll, aber ſchlecht vom Geſchmack ſeyn; die groſſe Ungariſche grüne Melonen, ſo hin und wieder mit Buckeln beſetzet ſind; die Pomerantzen-Melonen und andere mehr. Der Melonen-Bau wird ſo wohl von denen Frantzoſen, als bey uns Deutſchen vor ein Meiſter-Stücke der Gärtnerey gehalten. Das erſte und vornehmſte iſt, daß man ſich auf guten Saamen, ſo guter trockener und ſchmackhafter Art ſey, befleißigen, und denſelben entweder aus Italien, als welcher, ſonderlich der Mayländiſche und Veroneſiſche, vor den beſten gehalten wird, aus Franckreich oder Ungarn anſchaffe, oder denjenigen, welchen man hier ſammlen will, von den beſten und frühzeitigen Melonen aufhebe, und iede Art beſonders verwahre. Hierauf macht man etwan im halben Mertzen,

Wein verschenken, so soll er solchen Wein in Gegenwart des Bürgermeisters und Stadtrichters in Gegenwart zweier Ratsherren und zweier Bürger, die dazu gebeten werden, ausschenken. Wenn er aber Wein verkauft, soll er ihn

Berg-Bohrer leichte erkundigen: Ob Sand, Leimen oder Stein in der Tieffe zu finden. Wo man nun damit Mergel findet, wird er auf Hauffen ausgeworffen, auf daß er, wo er noch naß, austrockne, sich abliege, kräfftiger werde und leichter zu führen sey, alsdann mag er behörig ausgebreitet, und untergepflüget werden. Etlicher Mergel ist gering, etlicher aber sehr gut, so daß man solchen auch kaum Saamens-dicke auf die Felder bedarff. Er erwärmet das Erdreich, giebt demselben eine verwunderns-würdige Fruchtbarkeit, und schafft in denen thon und leimigten Feldern mehr Nutzen, als aller anderer Mist, also daß, da in zwantzig Jahren ein Feld einmal mit Mergel gedünget worden, es sich viel milder und besser beschicket, als die nächst daran gelegenen Felder, so nur mit gemeinen Dünger, obschon zur gewöhnlichen Zeit, nemlich alle drey Jahre versehen worden. So wächset auch von dem Mergel-Düngen ein köstliches Getraide, so rein am Gerähde (denn er vertilget alle Quecken) groß-körnigt, leicht und doch Mehl-reich an Körnern ist, nicht weniger auch sich trefflich wohl backet und brauet. Aber in die Wein- und Hopffen-Berge tauget er nicht, denn er verderbet alle Stöcke, dergleichen ist er auch in sandigen Aeckern nicht viel nütze.

Mertz, suche Martius.

Mertzen-Becher, ist eine Blume, welche unter die Zwiebel-Gewächse gehöret, und von einigen zu denen Narcissen gezogen wird. Sie hat sechs Blätter, und zwischen denenselben einen Becher, oder hohle Röhre bisweilen gleicher, bisweilen unterschiedener Farbe; bisweilen unordentlich, manchmal aber auch so artlich gefüllt, als stünden ein Dutzent oder mehr in einander gesetzte und immer sich verjüngend-oder verkleinernde Einsetz-Becher da. Sie hat einen länglichten mit einer lichten Eisenfarben Haut bekleideten Kiel, ist grosser und kleiner Gattung, die meisten sind grün-gelb, hoch-gelb, Schwefel-gelb, weiß und bleich. Wenn sie verblühet haben, bringen sie in ihrem Knopff einen runden und schwartzen Saamen; Sie werden wegen ihrer zierlichen Blüthe in allen Gärten gehegt, erfordern einen guten Sonnen-Schein, und einen mittelmäßigen Grund, werden vier Finger und einer halben Spannen-weit von einander eingelegt, auch nicht offt, ausser wenn sie bey der Wurtzel etwas zu starck antreiben, ausgehoben, getrocknet, die Brut abgenommen, und alsdann wieder eingeleget.

Mertzen-Bier, siehe Lager-Bier.

Mertz-Blume, siehe Hornungs-Blume.

Mertz-Hecht, heisset derjenige Hecht, so in Martio seine Laichzeit hat.

Mertz-Schaaf, wird ein Schaaf genennet, welches man entweder alters halber, oder weil es etwan sonsten zur Zucht nicht tüchtig ist, gemeiniglich im Mertzen aushebet, und von denen andern guten Zucht-Schaafen absondert, damit man es nach diesen entweder durch Verkauffen, oder durch Schlachten anderweit zu nutzen bringe.

Mertz-Viole, suche Veilichen.

Mespel, siehe Mispel.

Mespel-Baum, suche Mispel-Baum.

Meß-Eller, Messeller, siehe Maß-Eller.

Messer, ist dasjenige so nöthig als nützliche Instrument, welches wegen seines unterschiedlichen Gebrauches, sonderlich bey Zertheilung der Speisen, also bekannt, daß es keiner weitläufftigen Erklärung bedarff. Hier wollen wir demnach nur die unterschiedenen Arten derselben erzehlen; denn da giebt es Küchen-Messer, die starck, lang und scharff seyn sollen, daß man in Nothfall einen kleinen Knochen damit von einander hauen könne, sofern etwa nicht gleich das besonders zu Zerstückung des Fleisches aptirte Hacke-Messer vorhanden, davon dieses Wort nachzuschlagen, allwo noch einer anderen zum Küchen Gebrauch nöthigen Art, nemlich eines Wiegen-Messers Erwehnung geschiehet; nächst diesen hat man Trenchier-Messer, welche nebst der Gabel von rechter Länge, eine nicht gar breite Klinge, etwas starcke Rücken, und eine gute Spitze daran haben sollen; dieser folgen die gewöhnlichen Tisch-Messer und Gabel, die von unterschiedener Grösse und mannichfaltiger Façon, denen nachzusetzen, die Einleg- oder so genannte Taschen-Messer, daran sich die Klingen einwerts schlagen, und mitten in die Schale oder den Hefft zusammen legen lassen; derer Feder-Trenn- und Scheer-wie auch allerley Beschneid-oder Handwercks-Messer hier nicht gar zu vergessen, davon ein iedes nach seiner Art seine gute Dienste leistet. Das einige, worauf es bey allen am meisten ankommt, ist, daß sie von gutem Stahl, und einer feinen durchgehenden Härte gemachet seyn, weshalben man die Englischen vor die besten hält, wiewohl aus den Steyrischen Stahl von unsern Deutschen Messer-Schmieden auch gar gute Klingen verfertiget werden können, davon die Dreßdner Messer ein gutes Zeugniß ablegen.

Messer-Besteck wird dasjenige Behältniß genannt, darinnen man ein bis zwey Dutzent Messer und Gabeln, nebst den Trenchier-Messern zu stecken, und in denen Credentz- oder Schenck-Tischen aufzubehalten pfleget, dergleichen von gantz bequemer förmlichen Abtheilung von Nürnberg, Augspurg, ja aus Engelland zu uns gebracht werden. Einige aber wollen auch bisweilen unter diesem Worte dasjenige Futeral begreiffen, darinnen man ein paar Messer nebst einem Löffel gantz comode bey sich in den Kleidern führen kan.

Meßing, ist ein vermischtes Metall, so heut zu Tage nicht unmittelbar aus der Erde gegraben, sondern aus Kupffer und Gallmey erst gebrennet wird. Wie solches verrichtet werde, ist in dem Natur-*Lexico* beschrieben zu finden. Merckwürdig ist, daß das Kupffer an seiner Schwehre durch den gedachten Zusatz so gar mercklich zunehme, und schreibt davon Matheſius, daß vier Centner eingesetztes Kupffer fünff Centner guten Meßing gebe; doch lässet sich nicht aus allen Kupffer Meßing machen, denn das Rammelsbergische giebt keines. So ist auch der Meßing nicht von gleicher Güte; denn der aus einem zähen harten Kupffer und

nd fast aller Orten gefunden wird; die Verältniß der Schwehre der Metalle gegen einaner giebt Simienowitz also an, daß wenn eine ngel von Gold eines gewissen Diameters wieen solte, z. E. 100. Pfund, so würde eine Kugel leiches Diameters von Qveck-Silber haben 71½. ℔.

Mit welcher beygesetzen Proportion Merennus übereinstimet; Gerhaldus und Petius hingegen haben bey inigen einen Unterscheid.

Bley =	60½. ℔.
Silber	51½. ℔.
Kupffer	47½. ℔.
Eisen =	42. ℔.
Zinn =	39. ℔.

Hr. D. Meuder, welcher viele Cörper zum fleisigsten mit einer Hydrostatischen Wage abgeogen, und ihre Verhältniß in eine vollkomene Tabelle gebracht, giebt von denen Meallen folgende an:

Gold,	1098.
Qveck-Silber,	1073.
Zillacher Bley,	1058.
Silber, =	1046.
Kupffer, =	1028.
Eisen, = =	1007.
Fein Zinn. =	197.

Worbey zu mercken, daß zu diesen Observationen alle Cörper 3. Quentlein schwehr auf das accurateste auf einer Probier-Wage vorhero abgewogen worden, immaßen ein Gran gleich sechs Gradus austrägt, wenn er so viel oder so wenig genommen.

In der Artzney haben die Metalle nicht weniger als in täglichen Gebrauch ihre Anwendung, nd soll vornemlich das Gold dem Hertz und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven ur Stärckung dienen, das Eisen die Miltz und ndere inwendige Theile öffnen, und von ihren Verstopffungen befreyen, das Qveck-Silber ie verdorbene Feuchtigkeiten abführen, und as dergleichen mehr.

Meth, suche Meet.

Metram, siehe Mutter-Kraut.

Metze, ist ein gewisses Maas, womit trockene Sachen, als Korn, Mehl, Saltz, Obst und dergleichen gemessen werden. Vier Metzen machen in Ober-Sachsen ein Viertel, und sechzehen einen Scheffel. In Nürnberg hat man grosse Metzen, deren sechzehen ein Sümmer garten Getraides, aber zwey und dreyßig einen Sümmer rauhen Getraides ausmachen.

Meublen, suche Mobilien.

Meuler, heisset ein Hauffen schichtweise uf einander gesetzter Scheite, welche mit Aesten und Zweigen, oder in deren Ermangelung mit Stroh bedecket, mit Gestübe beworffen, nd also von den Kohlen-Brennern oder Köhern zu Kohlen gebrannt worden. §. Kohle.

Meum, siehe Bär-Dille.

Meusch, siehe Mösch.

Mewe, oder Meer-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen verschiedene Arten nur an er Grösse und Farbe sich unterscheiden. Die leinesten sind am Leibe kaum so groß, als eine Amsel, sehen aber im fliegen, wie eine recht rosse Taube aus; die grössesten aber sind noch eit grösser, und werden, weil sie Fische fangen, Fischer genennet. Sie haben einen langen am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, grosse Augen, lange und starcke Flügel und kurze Füsse. Sie sind leicht im Flug, sehr gefräßig, und dick mit Federn bedeckt, welche, sonderlich die um den Hals und unter den Flügeln sitzen, vortreflich in Unter-Betten und Haupt-Küssen zu füllen taugen, weil man darauf vor andern weich liegen und sanfft ruhen kan. Ihre Farbe ist gemeiniglich grau, deren einige lichter andere dunckler, um den Kopff und an dem Rand der Fittige etwas schwärtzlich, unten am Bauch aber, und oben gegen dem Schwantz zu weiß. Ihr Wildpret taugt nichts, denn ob sie wohl unter der Haut sehr fett, so ist doch ihr Fleisch schwartz, übelriechend und ungeschmack, so daß es zur Speise so wenig als zur Artzney gebrauchet werden kan. Sie halten sich an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüsse auf, allwo sie die mehreste Zeit fliegen, und meistens daneben in Sümpffen brüten; im Winter aber gehen sie weg. Ihre Nahrung sind Fische, und allerley Wasser-Gewürme. Man hält es vor ein Zeichen eines instehenden Sturm und Ungewitters, wenn sie Hauffenweise und mit starckem Geschrey herum fliegen. Sie werden entweder mit einem an einem Angel-Hacken gesteckten Fischlein, der an einem langen Faden hänget, gefangen; oder man macht von zweyen Spannen langen Spänen ein Creutz, bindet in der Mitten ein Fischlein an, steckt an allen vier Enden Leim-Ruthen ein, und lässet es also auf dem Wasser treiben; wenn nun die Mewe auf das Fischlein fället, bleibet sie an den Leim-Ruthen hängen, und fängt sich also selbsten.

Mexicanische Wunder-Blume, Schweitzer-Hosen ist ein mit allerley Farben artigspielendes Gewächse, welches aus einer langen und starcken, inwendig weissen, und von aussen schwartz-braunen Rüben ähnlichen Wurtzel, zwey bis drey sehr safftige Stengel hervor treibet, welche in viele Aestlein sich ausbreiten, und anfänglich samt den Stengeln gantz roth sind, nachgehends aber sich durch und durch grün färben. Die Blätter, welche einen Geruch wie der Hollunder haben, sind grün, die Blumen aber theils weiß, theils gelb, oder auch Purpurfarb; etliche Arten sind roth und gelb, andere weiß und Purpur-farb gestreifft, öffnen sich gegen den Abend ein wenig vor Untergang der Sonnen, blühen die gantze Nacht durch, und welcken bald, wenn sie der Sonnen-Hitze empfinden, so geben sie auch bey Tage schier keinen Geruch von sich, hingegen bey der Nacht riechen sie lieblich und wohl, absonderlich, wenn die Nacht gantz dunckel und finster ist, so wohl als auch bey feuchtem und regnerischen Wetter. Ihre Fortpflantzung geschiehet entweder durch ihren Saamen, so in schwartzen Körnern bestehet, oder von der Rüben-ähnlichen Wurtzel. Der Saamen wird bald im Anfang des Frühlings in ein gutes fettes wohl aufgelockertes Garten-Feld, oder auch nach Belieben in einen etwas weiten Blumen-Topff gesteckt, und zwar bey zunehmenden Monden, zween Tage nach dem Neuen Lichte, da dann die da-

inen behörigen Ort gebracht werden, damit an nicht lange darnach ſuchen dörffe, ſondern n iegliches im Nothfall alſobald finden könne.

Milch-Kanne, iſt eine höltzerne Kanne mit inem Henckel ohne Deckel, darein die Mägde ie friſch-gemolckene Milch aus der Melck-Gel- e durch das Milch- oder Seih-Tuch gieſſen, um lche deſto bequemer aus dem Kuh-Stall in en Milch-Keller tragen zu können, damit ſie elbſt in die Milch-Aſche oder kleine Milch- äßlein gegoſſen werde.

Milch-Keller, iſt ein unter-irdiſches Be- ältniß zur Milch und Rahm, ſo bey denen Meyerhofs-Gebäuden in der Hofmeiſterey an er Mitternachts-Seite dergeſtalt bequem an- ebracht worden, daß man gleich aus der Hof- meiſters- oder Geſinde-Stube hinunter gehen an, wie in der Figur Tab. VI. bey E. deutlich u ſehen. Dieſer Milch-Keller wird, wie es das Milchwerck erfordert, nicht nur im Sommer übſch friſch, ſondern auch im Winter laulicht nd zu denen übrigen Jahrs-Zeiten temperirt eyn; nur muß man keine Ausgüſſe, Anzuchten, Miſt-Stätten oder heimliche Gemächer umher eiden, und den Keller zum öfftern inſonderheit ber zur Sommers-Zeit reinigen und ſäubern. Manchmal hat man in den Milch-Kellern aus- egrabene Waſſer-Gruben oder ſo genannte Milch-Bronnen, darein die Gefäſſe mit der Milch den Sommer über geſetzt werden, die Milch deſto friſcher zu erhalten. Wo man kei- ne Gelegenheit zu einem Milch-Keller hat, und man mit einem Milch-Gewölbe ſich vergnügen muß, wäre es freylich gut, wenn es nur einiger naſſen in der Erde ſtehen könte, kan aber auch dieſes nicht ſeyn, muß doch das Gewölbe gegen die Mitternacht zu ſtehen, und gleich dem Milch- Keller auf das reinlichſte gehalten werden.

Milch-Koch gebackener oder Schüſſel- Koch, iſt eine Art einer gebackenen Speiſe, wel- che folgender Geſtalt zubereitet wird: Man qvirlt in anderthalb Nöſſel gute Milch einen Eß-Löffel voll Mehl, ſchlägt 10. Eyer darein, wirfft ohngefehr 6. Loth Zucker hinzu, und gieſ- ſet nach Belieben einen Löffel Roſen-Waſſer daran, und qvirlt es zuſammen fein klar ab. Hierauf wird um eine Schüſſel ein Crantz ohn- gefehr zwey Finger hoch gemacht, die gedachte abgerührte Milch dahinein gegoſſen, und ſel- biae in einen darzu geheitzten Backofen, der nicht gar zu heiß ſeyn muß, abgebacken. Bey dem Anrichten wird dieſes Eſſen mit Zucker be- ſtreuet.

Milch-Magd, ſiehe Magd.

Milch-Rahm, ſuche Rahm.

Milchſchauer, iſt der beſondere Zufall bey ſchwangern Weibern und Sechswöchnerin. Es fällt nemlich ſelbige Anfangs ein Schauer mit gelinder Kälte und einer gleich darauf folgen- den Wärme an, und alteriret ſie alſo zu der Zeit, wenn ihnen die Milch in die Brüſte eintritt, und ſelbige ſchwellend machet. Solcher Schauer iſt aber gantz auſſer Gefahr, woferne nur in der Diæt kein Excels begangen wird.

Milch-Stein, iſt ein zarter Aſch-farbiger und dergeſtalt weicher Stein, daß wenn er in das Waſſer geleget wird, darinnen zergehet, und es wie eine Milch gantz weiß anfärbet: Er wird häuffig hier bey uns in Sachſen gefunden. Die Leinweber und Bleicher ſollen ſich deſſelben be- dienen, um die Leinwand weiß damit zu machen. Wegen ſeiner nur gedachten Eigenſchafft, in- gleichen weil die ſäugende Weiber davor hal- ten, daß ſo ſie ihn am Halſe trügen, ihnen die Milch dadurch vermehret würde, ſo mag er wohl daher ſeinen Nahmen bekommen haben.

Milch-Straſſe, ingleichen auch **Jacobs-Straſſe**, heiſſet diejenige unzehlbare Menge der dicht an einander ſtehenden kleineſten Ster- ne, ſo wegen ihrer Gröſſe als auch wegen der allzuweiten Entfernung mit bloſſen Augen nicht von einander unterſchieden werden kön- nen, und uns dahero nur einen weiſſen Streif- fen von ungleicher Breite vorſtellen. An die- ſen ſowohl als den übrigen Geſtirn pfleget man gemeiniglich zum voraus die bald folgende Wit- terung abzunehmen; denn wenn dieſe klar und voller helleuchtender Sternlein, bedeut es ſchön Wetter, ſo aber dieſe gantz düſtern und wenig Sternlein darinnen wahrzunehmen, iſt feuchte Lufft und bald darauf folgender Regen zu ver- muthen.

Milch-Tuch, ſonſt auch Seih- oder Seige- Tuch genannt, iſt ein ſauberes leinenes Stück- lein Tuch ohngefehr fünff Viertel Ellen lang und breit, welches über die Milch-Kanne gele- get, die friſch gemolckene Milch aus der Melck- Gelte darauf gegoſſen, und alſo durchgeſeihet wird, damit die von dem Vieh abgegangene Haare, und anderes unreine Weſen darinnen zurücke bleiben, und die Milch rein werden möge.

Milch-Zahn, heiſſet nicht nur der hinterſte Zahn in den Kinbacken des Kalbs-Kopffs, den der Koch bey Ausbrechung der anderen Zähne allein ſtehen läſſet, wenn er den Kalbs-Kopff gehörig zur Speiſe vorbereitet; ſondern man pflegt auch bey den Kindern die erſten Zähne die ſie bekommen, und meiſt nach den ſiebenden Jahre wieder verliehren, indem ſie gar keine Wurtzeln haben, eben alſo zu nennen.

Miltz, iſt ein Stück des Eingeweides eines Cörpers, beſtehet aus einem ſchwammichen We- ſen mit Adern vielfältig durchzogen, weshalben ſie auch bald verſtopffet werden kan, woraus hernach Stechen, Schwulſt und andere Zufälle entſtehen. Sie verändert ihre Farbe mit den Jahren des Menſchen und deſſen Natur, denn bey denen noch wachſenden jungen Perſonen iſt ſie röthlicht und lebhafft; bey denen erwachſe- nen aber ſchwärtzlicht. Die von den vierfüßigen Thieren giebt eine böß-ſafftige und ſchwartz-gal- lige Nahrung, und wird dahero lieber weg ge- worffen, weil ſie auch abgekocht vielmahl die Hunde nicht freſſen mögen.

Miltz, von dem Miltz-formigen Stücklein Fleiſch, welches die jungen Füllen auf der Zun- gen mit ſich zur Welt bringen, aber, wenn es ih- nen nicht behende weggenommen wird, ſogleich wieder hinab ſchlucken, und von denen Alten für das wahre Miltz derſelben gehalten worden, kan oben unter dem Wort *Hippomanes* ein meh- rers nachgeſehen werden.

len, auf die Felder führet. Diese sind nicht nur denen sandig- und steinigten Aeckern, und wo der Grund feichte, sehr verträglich, sondern dienen auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgehet, sonderlich da zu derer in denen Bergen die Stöcke sehr entblösset. Die Asche von denen auf dem Acker angezündeten Stoppeln, sonderlich wenn bald ein Regen darauf fällt; oder, wenn man die Stoppeln vor Winters nur obenhin umreisset, hernachmals aber in dem Frühling desto stärcker und tieffer unterpflüget: Denn also faulen sie den Winter über, und können sodenn im Frühling desto besser düngen. Moos, Eichenes und anderes Baum-Laub, auch die Tangeln von dem schwartzen Holtze, welches man zusammen sarcket, in grosse vor denen Holtzungen gemachte Gruben bringet, und, wenn es darinnen übereinander verfaulet, auf die nahe gelegenen Felder führet. Die Säge-Spane von denen Schneide-Mühlen, davon der Acker gar milde wird; wiewohl etliche davor halten, daß sie die Aecker gar sehr versäuren. Die Lohe von den Herbern, so sie nicht mehr brauchen; doch sind die Haare, so man von den Fellen abschabet, oder die Walck-Haare von den Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher weit besser, und werden die Felder davon sehr gut. Die Asche, Laugen- und Seiffensieder-Asche, welche in schwehren dohnigten Feldern so gut thut, als wenn man Mist darauf geführet hätte; nur daß die Krafft nicht lange in dem Acker dauret. Erbsen, ingleichen Sau- oder Feig-Bohnen, welche man auf ein Land säet, und so sie in voller Blüthe stehen, sogleich wieder unterpflüget, und also verfaulen lässet. Doch geschiehet dieses nicht ehe, als da man sonst keine Mittel zur Düngung haben, kein Vieh halten, oder auch, wegen der gar sehr entfernet liegenden Feld-Stücke, ohne sonderbare Unkosten den Mist nicht dahin schaffen kan; doch muß man sich wegen der Schäfer in Sicherheit setzen, damit sie es die Schaafe nicht abfrezen lassen. Und endlich der Schaaf-Pferch, wovon an seinem Orte ein mehrers. Wenn man die Wiesen mit Vieh-Mist düngen will, soll man iedes mal solchen frisch dazu nehmen: Denn ie frischer und neuer der Mist, (wenn er nur recht verfaulet, und kein langes Stroh darunter ist) ie besser und dicker wächst das Gras davon. Absonderlich aber ist unter dem Vieh-Mist der Schaaf-Mist der allerbeste; in Ermangelung dessen aber braucht man Roß- und Kuh-Mist, vermenget solchen mit Ofen-Ruß, Hüner- und Tauben-Mist, oder auch Haus-Kehricht, Gassen- oder Hof-Koth, Garten-Geniste und dergleichen, lässet solchen den gantzen Winter über liegen, daß er über einander wohl durchnässe, friere und mürbe werde, und zettelt ihn hernach im Frühling über den gantzen Wiesen-Platz. Tauben- und Hüner-Mist ist absonderlich denen nassen, ebenen Wiesen gut, doch müssen solche nur dünn damit überstreuet, und gleichsam wie besäet werden. Zu fruchtbarmachung der neu-angehenden Wiesen-Felder soll man den Kuh- oder andern kurtzen Mist mit guten mürben, zerriebenen und wohl gereuterten Erdreich, oder auch mit dem dürren Staub, der im Sommer auf den Land-Strassen, oder in den Fuhrwegen gesammlet worden, vermischen, und sie damit bestreuen: Denn dieser also vermengte Mist machet mehr und fetter Futter oder Gras, als der beste und fetteste Mist, so aus dem Stall, oder sonst wo anders herkommen mag. In denen Gärten, welche einen sandigen trockenen Boden haben, ist der Kuh-Mist, wenn er verfaulet, der allerbeste, insonderheit für die Bäume. Der Schaaf-Mist, weil er trockener und hitziger, als der vorige ist, im kalten und feuchten Erdreich dienlicher, als im warmen und trockenen. Der Roß- oder Pferde-Mist ist wegen seiner Hitze in einem kalten, feuchten Küchen-Garten, ingleichen bey denen Mist-Beeten besser, als bey denen Bäumen zu gebrauchen. Der Schwein-Mist wird, weil er viel Unkraut zeuget, in den Gärten nicht gerne gebrauchet, ausser bey denen Bäumen, welche er, um die Wurtzel gelegt, erkühlet, und sie wieder grünen machet. Tauben- und Hüner-Mist soll man in Küchen-Gärten im Herbste gebrauchen, damit dessen übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchte gemildert und gemäßiget werde. Allen Krafftlosen halb erstorbenen Bäumen kan man mit altem Tauben-Mist, und darunter gemischter Erde von einem Schind-Anger, wo das gefallene Vieh pfleget hingeführet zu werden, wieder zu rechte helffen, wenn man diese Melange im Herbst um des Baumes Wurtzel schüttet. Aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt ist, dünget besser, als wenn er noch neu ist. In Ermanglung anderen Mistes, oder bey besondern Gewächsen, wird im Garten auch gebraucht, das Gemülle aus faulen Eichen und Weiden, und Holtz-Erde, so aus verfaulten Spänen wird; Gerber-Lohe, wenn sie zwey oder drey Jahr in einer Grube gefaulet; alles abgeschnittene Reißig, abgefallenes Laub, ausgejätetes Gras, und sonst alles, was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird, kan man ausser dem Garten oder in einem Winckel desselben über einen Hauffen schlagen, es wohl abfaulen lassen, und wenn man ein wenig andern Mist darunter gemenget, statt einer guten Garten-Düngung nutzen. Endlich kan auch noch der obenerwehnte Gassen- oder Strassen-Koth, der Schlamm aus denen Teichen und alten Wasser-Gräben, unter andere Garten-Erde vermischet, ingleichen die Laug-Asche, so vom Waschen überbleibt, item der Ofen-Ruß und Mergel mit grossen Nutzen gebrauchet werden; doch wo ohnedem schwartzer Grund, hat es dieser letztern nicht vonnöthen. Zu denen Pomerantzen und andern dergleichen Bäumen pfleget man die Asche von Weitzen-Stroh, und Büchenen Säge-Spänen, so mit einander in Gruben verbrennet worden, mit luckerer Erde vermischet, zu gebrauchen. Denen Weinbergen ist fast allerley Mist dienlich, wenn solcher nur wohl verfaulet, ausser dem Menschen-Koth, Roß-Mist und Schweine-Mist, indem solche sowohl den Wein am Geschmack verderben, als auch insonderheit dem Stock zum Theil zu hi-

len, und gehen ihm aus beyden Augen dicke Felle, die dunckel-weiß, und unten mit schwartz, und zu Zeiten mit Blut oder mit Blutfarb vermischt sind; daher vermeinen wohl etliche, so es nicht verstehen, das Pferd sey in die Augen geschlagen oder gestossen, wollen demnach mit scharffer Artzney die Felle abtreiben, und machen dadurch den Schaden nur desto ärger. Nimm aber das Weisse von einem neu-gelegten Ey, streiche ihm dasselbe aussen auf, und um das Auge herum, und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens wasche es mit einem schönen lauen Wasser wieder sauber ab, und so es trocken, reibe ihm wieder eines über, und continuire fünff oder sechs Tage darmit. Will das Auge aber davon nicht lichte werden, so nimm gute rothe Corallen, und lege sie auf ein heisses aber nicht glüendes Eisen, bis sie weiß werden, mache sie zu subtielen Pulver, und lase es ihm in die Augen; wie denn dieses Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienste thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein, oder klein Bathengel, dörre sie im Schatten, mache sie zu Pulver, und thue solches dem Mönigen-Rosse in die Augen. Oder, nimm Dosten oder Wohlgemuth, Baldrian, Enzian, Weißwurtzel, grosse Kletten-Wurtzel, Sonnenwirbel oder Wegwart-Kraut samt der Wurtzel, Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieses muß alles zusammen ziemlich grob geschnitten, und unter das Futter gemischet werden, wenn der Mond fünff Tage alt ist.

Mörgel, siehe Mergel.

Mörsel, Mörser, ist ein starckes von Mesing oder Eisen hohl-gegossenes, oder von Stein hohl-ausgearbeitetes Gefässe, in welchem Zucker, Gewürtze und andere grobe und harte Sachen, die sich brechen lassen, vermittelst eines metallenen oder höltzernen Stössels, so die Mörser-Keule genennet wird, klein gestossen werden.

Mörtel, ist eine Vermischung von gelöschem Kalch mit einem gewissen Theil Sandes, die die Steine und Ziegel in einem Bau zu verbinden, und die Mauren und Wände zu bewerffen und zu berappen dienet. Es wird derselbe auf unterschiedene Art zubereitet, und nach der Beschaffenheit der Sache, daran er zu einer Verbindung dienen soll, zugerichtet. Der allerfeinste und haltbareste Mörtel, dessen man sich im Wasser und nassen Orten, dergleichen Grotten, Keller, Abtritte u. s. f. bedienet, bestehet aus guten Kalch, und aus Sand von Tropff-Steinen, Tauch-Steinen, oder alten Dach-Steinen, und dieser wird ein Cement genennet. Siehe Kalch.

Mösch, heisset im Brau-Hause das geschroene und mit heissen Wasser vermengte Maltz, welches in dem Mösch-Bottig, oder in der Mösch-Kuffe von denen Brau-Knechten und andern dazu gehörigen Leuten mit Mösch-Krücken und Rühr-Stecken, oder Rühr-Scheiten, währender Zeit, da man das heisse Wasser darauf giesset, immerzu gemöschet, das ist, auf- und umgerühret wird, damit das Maltz sich nicht zusammen setze und lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde. Mösch heisset auch beym Brantewein-brennen der mit Wasser und Hefen in dem Einmache-Faß vermengte Maltz-Schrot, woraus nachgehends, wenn er seine behörige Zeit gestanden, Brantewein gebrennet wird.

Mösch-Rose, Muscaten-Rose, siehe Rose.

Mohn, suche Mahn.

Mohren-Kopff, heißt man ein Pferd, welches Eis-schimmelig ist, und einen schwartzen Kopff und dergleichen Füsse hat.

Mohren-Kraut, ist ein Kraut, welches seinen Ursprung aus Mohren-Land hat, und in unsern Gärten unter den zaserigten Sommer-Gewächsen gehalten wird. Seine Wurtzel ist in viele Zasern getheilt, und kriecht damit tieff in der Erden herum, ist schwartz, und wird, wenn sie dürre, so hart, wie ein Horn. Aus der Wurtzel wächst ein viereckigter dicker, rauher in etliche Aestlein getheilter Stengel, etwan ein paar Schuh hoch, bisweilen niedriger, bisweilen höher, an welchen seine weisse Blumen, die wie Mönchs-Kappen aussehen, nach der Länge stehen. Sein Saame, welchen es erst im andern Jahr bringt, liegt paar-weise in den Hülsen, wie Erbsen gestaltet. Die Blätter sind dem Woll-Kraut oder Königs-Kertzen ähnlich, ausser daß sie linder und weißlicher, mit einer zarten Wolle überkleidet, und um die Wurtzel an dem untersten Theil des Stengels dick zusammen gesetzet sind. Dieses Gewächse muß in Scherben oder Töpffen gehalten, und des Winters an einen trockenen und luftigen Ort beygesetzet werden. Die Wurtzel in Wein gekocht, soll wider das Blut-Speyen und Seiten-Stechen, wie auch wider die Heiserkeit und Lenden-Weh dienen.

Mohr-Rübe, siehe Möhre.

Molch-Bret, siehe Mühlen-Bret.

Molcken, ist das wässerichte Theil der Milch, so von derselben überbleibet, wenn sie zu Käse zusammen geronnen. Wird sonsten auch Schotten- oder Käse-Wasser genannt. Es giebt im Sommer eine angenehme Erfrischung, ist ein heilsames Mittel wider die Lungen-Sucht, und eine trefliche Artzney das aufwallende Geblüte in allerhand Fiebern, Glieder-Kranckheiten ꝛc. zu kühlen, absonderlich, so man die Milch mit Tamarinden- oder Citronen-Safft, oder mit präparirten Wein-Stein scheidet, und entweder allein, oder mit Zusatz etlicher Kräuter, als Löffel-Kraut, Bachbungen, Sauer-Ampffer, Brunn-Kreß, Biber-Klee ꝛc. gebrauchet, um allerhand Scharbockische Unreinigkeiten aus dem Geblüte zu vertreiben. Wird bey einer Land-Wirthschafft denen Schweinen, als ein gutes Getränckе, mit Kleyen oder Schrot gemenget, gegeben.

Molcken-Dieb, suche Sommer-Vogel.

Molcken-Faß, ist ein weites höltzernes Gefässe, darüber der Quarck-Korb gesetzet wird, damit das Molcken aus dem Quarck-Sack darein ablauffen kan.

Molde, siehe Melde.

Molter, siehe Mulde.

dschet und brühet sie etliche mal in heissen Wasser, und siedet sie im Saltz-Wasser ab, hacket denn einen Theil davon gantz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilien-Kraut, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, und schläget Eyer darein; ist es zu dick kan man ein wenig Fleisch-Brühe darzu giessen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morgeln samt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter rösten, sodenn diese Füll in die grossen Spitz-Morgeln füllen, dieselben an ein Spieslein stecken, mit Butter bestreichen, auf einen Rost legen und also abbraten, denn entweder trocken auftragen, oder eine Butter-Brühe auf folgende Art darüber machen: Man thut nemlich die gebratenen Morgeln in einen Tiegel oder Casserole, giesset eine gute Fleisch-Brühe daran, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, wirffet ein wenig Butter darzu, lässet es also eine weile mit einander kochen, und thut zuletzt noch ein gut Theil Butter daran, damit die Brühe etwas dicklicht werde. Man kan auch Stock-Morgeln hacken oder Petersilien klein schneiden, und von solchen mit Eyern und gerösteten Semmel-Mehl eine Fülle machen. Die Morgeln lassen sich auch zu Potagen, an Hüner, Tauben, Kalbfleisch, Hechte, Lamm-Fleisch u. d. g. trefflich gebrauchen. Die Spitz-Morgeln werden von Kalbs-Lungen folgender Gestalt nachgemachet: Setzet ein paar Kälber-Lungen mit Wasser in einem Topff zum Feuer, und laffet sie recht weich kochen. Hernach nehmet sie wieder heraus, und schneidet, wenn sie abgekühlet, das Fleischigte davon, wie auch ein Pfund Nieren-Talg gantz klein, und menget es unter einander. Ferner setzet in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, schüttet darein das Gehackte, ingleichen Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Cardamomen, und röstet es ein wenig, thut alsdenn ein paar Hände voll geriebene Semmeln darzu, schlaget vier bis fünff Eyer daran, werffet gehackte grüne Petersilie darauf, saltzet es ein wenig, rühret es ab und setzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach diesem machet aus einer Hand voll Mehl, einem Ey, und aus einer welschen Nuß groß Butter, einen festen Teig, treibet ihn auf, daß er gantz dünne wird, schneidet daraus kleine Plätzlein, einen quer Daumen breit und einen Finger lang, schlaget auch auf einen Teller ein Ey, und streichet solches darauf mit einem Pinsel. Hierauf nehmet ein rundes Holtz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet dasselbe mit einem Stücklein von dem geschnittenen Teig, damit es die Form eines Morgel-Stiels bekomme, den überzogenen Teig aber bestreichet mit dem Ey. Hernach nehmet von der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge so viel, als groß ihr die Morgeln haben wollet, und kleibet es um den Teig herum, doch so, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet sie vom Holtz ab, und leget sie auf eine Schüssel, bis ihr deren genug habt. Endlich machet Schmaltz heiß, streuet Mehl über die gemachten Morgeln, und backet sie aus dem Schmaltz, so werden sie natürlich als wie Spitz-Morgeln aussehen. Diese Morgeln könnet ihr entweder warm, gebacken, oder in einer selbst beliebigen Brühe auftragen lassen. Auch giebt es noch eine Art Morgeln, die zum Unterscheid der Eingangs beschriebenen Erd-Morgeln genennet, und eben wie die gemeinen vor- und zubereitet werden. Es seyn aber diese runde Wurtzeln, so man im Frühling aus der Erde gräbet, und gelb aussehen. Valerius Cordus schreibet von ihnen, daß sie in Italien häuffig zu finden, würden im May, wenn es donnert ausgegraben, wären allenthalben ohne Rinde und Schale mit Erde bedeckt, ohne Adern und ohne Marck; werden offt in der Grösse eines Qvitten-Apffels gefunden, die Italiäner nennen sie *Tartoffo*.

Morgen, ist ein Acker- oder Feld-Maas, so aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte Ruthen gerechnet; in den Churfürstlich-Sächsischen Landen aber hält ein Morgen nur hundert und funffzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwantzig dergleichen Ruthen.

Morgen, Ost, heisset auch diejenige von denen vier Haupt-Gegenden der Welt, wo die Sonne aufgehet, und welche, wenn wir das Gesicht nach Norden oder Mitternacht zukehren, uns just zur rechten Hand liegt.

Morgen-Gabe, heisset dasjenige, so eine adeliche Wittbe aus ihres verstorbenen Ehe-Herrn Gütern bekömmt; darzu gehöret nach Sächsischen Rechten alles Feldgängige weibliche Vieh, als Kühe, Kälber, Ziegen, Schweine, alle unbeseilte Stutten- und Mutter-Pferde, so auf die Weide gehen, und noch nicht eingespannet worden; alle Zäune und Zimmer, so bey des Mannes Lebzeiten angefangen, aber nicht gerichtet und eingedecket worden; ingleichen alle Füllen, und anderes junges Vieh, so vor dem dreyßigsten Tage nach des Mannes Tode gefallen, es mag weiblicher oder männlicher Art seyn: Und dieses alles gehöret einer adelichen Wittbe, sie sey adelichen oder bürgerlichen Herkommens, wenn nur der verstorbene Ehemann adelichen Geschlechtes gewesen. Ausser diesen verstehen einige auch dasjenige darunter, was man sonst in gemeinen bürgerlichen Leben **Mit-Gifft, Mit-Gabe, Ehe-Steuer** u. s. f. nennet. Andere erklären es von einem Geschencke, so der Bräutigam seiner Braut des Morgens früh nach den ersten Beyschlaff zu verehren sich gefallen lässet, und vergleichen es mit der Griechen ihrem Crantz-Geld.

Morgen-Röthe, wenn die Sonne bey ihrem Aufgang ihre Strahlen in die über ihr stehende Wolcken wirfft, so verursachet solches die sogenannte Morgen-Röthe. Solche Röthe ist manchmals heller, manchmals dunckler, währet zuweilen lang zuweilen kurtz, und bringet gemeiniglich Regen oder Wind, sintemal die Wolcken gegen Morgen anzeigen, daß der Abend-Wind wehe, und also die Wolcken der Sonnen entgegen treibe.

Morgen-Stern, siehe **Bocks-Bart**.

Morgen-Wind, suche **Wind**.

das von dem Treten abläufft der Vorschuß genennet, und ist der beste; was ausgepresset wird heisset der Nachdruck, und diese müssen bey dem Fassen gleich unter einander vertheilet und gegossen werden, damit nicht das Gute allein, und das Geringe auch absonderlich bleibe; es wäre denn, daß man mit Fleiß zwey- oder dreyerley Wein behalten wolte. Den Most soll man in den Standen vier und zwantzig Stunden lang, mehr oder weniger, nachdem man den Wein starck oder gut haben will, gleichsam kochen oder vergähren lassen, denn ie mehr er gähret, ie dicker, rothschieler und stärcker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, so wird er desto lieblicher und subtiler. Den rothen Wein, wenn man demselben eine dunckel-rothe Farbe machen will, muß man nach dem Treten auf den Beeren etwas stehen lassen, ehe selbige auf die Presse gebracht werden. So muß man auch insgemein, wenn man einen guten starcken Wein haben will, die Most-Standen der Bütten wohl zudecken, damit die Dünste davon nicht verdampffen, und die beste Krafft erriechen möge. So bald der Most vergohren, welches daran zu erkennen, wenn er nicht mehr über sich steiget und aufwirfft, soll man denselben entweder durch den Zapffen, oder einen geflochtenen Korb ablassen, und also denselbigen erst in die Fässer füllen, doch soll man dieselben nicht gantz und gar voll machen, sondern noch ein gut Theil ledig und ungefüllet lassen, damit der Most darinnen desto besser vergähren, und den Schaum desto bequemer heraus werffen könne; doch soll man die Fässer nichts desto weniger, bis so lange sie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter währender Zeit des Gährens aber darff man den Spund nicht zuschlagen, sondern an statt dessen das Loch nur mit einem Stein oder von Heu gemachten Wische zudecken: Wenn aber der Wein nicht mehr gähren oder aufwerffen will, alsdenn kan man den Spund wohl zuschlagen. In währender Gährzeit soll man auch die Wein-Fässer mit dem Most oder neuem Wein irgendwo an die Lufft, doch an einen verdeckten Ort, unter einen Schuppen, oder in eine besondere Scheune legen, und nicht so gleich in die Keller bringen lassen, es sey denn daß er vorher gantz ausgegohren und vertobet habe. Wo ein starcker Wein-Bau ist, hat man grosse lange lederne Schläuche, die an dem einen Ende eine enge von Holtz oder Blech gemachte Röhre haben, die sich just in das Spund-Loch schicket, oder wenigstens in einen Trichter eingelassen werden kan; dieses Ende wird durch ein Keller-Fenster hinab in den Keller gelassen, das andere aber, welches mit einem weiten Hals versehen, hält man unter das heraussen im Hof oder auf der Gassen stehende Faß, und lässet also den Most durch den Schlauch hinab in die im Keller liegende Fässer lauffen; wenn ein Faß voll ist, nimmt man nur den untern Theil des Schlauches, und steckt ihn weiter in ein leeres Faß. Es gehöret aber fleißige Aufsicht und eigene Person dazu, die mit dem, welcher das obere Theil des Schlauches regieret, geschicklich reden könne. Die Schläuche werden meistentheils in etliche Stücke abgetheilt, die in einander geschraubt oder gehefftet werden, daß man sie nach Nothdurfft länger oder kürtzer machen kan. Wenn man sie nicht mehr braucht, müssen sie wieder gesäubert, und an einem trockenen Orte aufbehalten werden. Der Most ist zwar lieblich zu geniessen, hat aber, weil er von seiner Unreinigkeit durch die Gährung noch nicht geschieden, allerhand schädliche Würckungen, massen er die Leber, Miltz und Kröß-Adern verstopffet, Blähungen machet, und den Nieren-Stein verursachet. Den Most bald lauter zu machen: Nimm eine gute Hand voll Saltz, thue es in eine saubere Pfanne, halte sie über das Feuer, mache das Saltz heiß, rühr es gar wohl, und wirff es in ein füderiges Faß Most, das anhebt zu gähren, fülle das Faß vollends an, daß es überläufft, so wird der Wein in zwölff Tagen lauter und schön. Wenn der Most zu gähren beginnet, soll man Meerrettig-Saamen darein thun, so verkehrt sich der Wein nicht, sondern bekommt einen guten Geruch und Geschmack. Wenn man in ein Faß Most ein Nössel guten und starcken Brantwein giesset, oder Hopffen-Blüthe in einem leinen saubern Säcklein hinein hängt, so wird der Wein davon starck und dauerhafftig. Die Gährung des Mostes zu verhindern, oder verhaltenen Most zu machen, soll man ein Stück Speck in einem reinen Säcklein in das Faß hängen, und das Spund-Loch wohl vermachen, daß nur ein kleines Löchlein zur Lüfftung bleibe; oder man thut eine Hand voll Senff-Mehl in ein Faß, und rühret es mit einem Stecken wohl unter einander, so bleibet der Most ebenfalls süß. Oder man füllt den Most in ein wohl abgebundenes Fäßlein, hänget dasselbe in einen Bronnen, daß das Wasser Claffter-hoch darüber gehe, und läßt es also sechs bis acht Wochen darinnen, so kan der Most wegen der Kälte des Wassers nicht gähren, sondern bleibet bis auf den letzten Tropffen süß. Oder man nimmt frischen Most von der Presse weg, giesset ihn in ein grosses Faß, daß er sich darinnen setze, und das Unreine auf den Boden zu liegen komme, ziehet denn den reinen Most in ein anderes Faß ab, darein man vorhero häselne Späne geworffen, so wird der Most, wenn er anderst in einen guten kalten Keller kömmt, nicht nur an und für sich selbst gut bleiben, sondern es werden auch andere Weine damit verbessert, und gut gemachet werden können. Wer gesottenen Most haben will, der das gantze Jahr über zum Kochen und andern Dingen gebrauchet werden kan, der soll auserlesen gute und wohl reiffe Trauben etliche Tage auf Flechten oder Dörr-Horden an der Sonne stehen lassen, des Nachts aber iederzeit wieder in ein Gemach stellen, damit sie weder Thau noch Reiff weiter berühre, hernach solche in einer Bütte oder Zuber mit Stempeln zerstossen, den lautersten und kläresten Most oben abschöpffen, in einen küpffernen Kessel thun, und solchen über ein helles nicht viel rauchendes Feuer setzen, hierauf wenn der dritte Theil davon eingesotten, das übrige in ein hölzernes Gefässe giessen, und wenn es abgekühlet, sodenn auf ein sauberes Fäßlein füllen, dasselbe zuvor-

würde, wo sie nicht nach der Veränderung des Windes gewendet werden könte, als stehet der gantze Aufsatz auf einer Spindel, daran man ihn vermittelst des Stertzes oder Wende-Holtzes also kehren und wenden kan, wie es die Nothdurfft erfordert; Oder, welches noch besser und bequemer, das gantze Wind-Mühlen-Gebäude stehet fest, und unbeweglich, bis auf das Dach, welches mit der Welle, daran die Flügel stecken, nach dem Wind gewendet werden kan. Diese Mühlen geben wegen ihres ungleichen Triebes kein so schönes und reines, daregen offt gar sandiges Mehl; auch sondern sie die Kleyen nicht so gut ab, wie die Wasser-Mühlen, und ist gemeiniglich der zehende Theil Mehl abzurechnen, der sich darbey entweder verstäubet, oder sonst verwehet wird. Wer hiervon mehr Nachricht verlanget, kan solches, was dieser Mühlen-Construction betrifft, in Leupolds Theatro Machinarum Generali nachschlagen. Die Wasser-Mühlen, so entweder mit Panster- oder Staber- oder Straube-Zeug gebauet seyn, werden von Flüssen oder Bächen getrieben, und sind theils Pfahl-Mühlen, theils Schiff-Mühlen. Jene werden an Teiche, Bäche und Flüsse gebauet, und stehen mit ihrem Grund-Wercke unbeweglich und auf festen Boden. Nach dem unterschiedenen Fall des Wassers, da nemlich dieses bald oben auf die Mühlen-Räder fällt, bald unten an dieselben mit Gewalt antreibet, werden sie wieder in Uberschlächtige und Unterschlächtige eingetheilet. Eine ober- oder überschlächtige Mühle heisset, wenn das Wasser von oben herab auf das Mühl-Rad fället und solches vorwärts umtreibet. Dergleichen Mühlen an kleinen Bächen, an bergigten Orten, wo das Wasser einen starcken Fall hat, angeleget, und das Wasser oberhalb der Mühle in ein enges Gerinne gefasset. Je höher das Rad ist, darauf das Wasser fället, mit desto wenigern Wasser kan man auch mahlen. Eine unterschlächtige Mühle wird genennet, wenn das Wasser unten an das in dem Mühl-Gerinne hängende Mühl-Rad fället, und dasselbe durch seinen immerwährenden Stoß rückwarts umtreibet. Die Schiff-Mühlen werden auf grossen Ströhmen gefunden. Sie sind auf platten Schiffen erbauet, und können von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strohm das stärckste Gefälle hat, damit ihr Wasser-Rad von dem daran schlagenden Strohm behörig umgetrieben werde. Die Schiff-Mühlen heben und sencken sich mit dem steigenden und fallenden Wasser, müssen aber mit starcken Ketten oder Seilen wohl an das Land gehänget und befestiget oder tüchtig verancket, auch zu gehöriger Zeit, und wenn man dieselbe auf dem Wasser nicht mehr gebrauchen kan, in ihren ordentlichen Winter-Stand gebracht werden. Hiernächst sollen nun auch nach dem Unterscheid der Mühlen, wie sie appliciret werden, die Erklärungen derselben in Alphabetischer Ordnung folgen. Also heisset eine Bohr-Mühle diejenige, auf welcher grosse Stämme und Blöcke der Länge nach durchbooret, und also zu Wasser- und Brunnen-Röhren zubereitet werden. Die Wasser-Rade-Welle wird mit einem Kamm-Rad versehen, und demselben viel oder wenig Kämme gegeben, nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad greifft so dann mit seinen Kämmen in ein nächst daran befindliches Getriebe oder Trillis ein, und drehet also den mitten in dem Trillis befestigten Bohrer mit herum. Dieser wird mit einer Drehedocken eingeschlossen, und die Bäume die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren soll, liegen auf einer Nuth-Rahm eingepflockt und befestiget, doch muß man dieselbe gegen den Bohrer nachdrucken, welches eine Person zu Wercke richten kan. Die Gewürtz-Mühlen, auf welchen Pfeffer, Jngber, und anderes Gewürtze, in grosser Menge auf einmahl gemahlen und gestossen werden kan, kommen darinnen fast einer Oel-Mühle gleich, daß ihre Stampffen mit eisernen Schuhen beschlagen, und die ausgehauenen Löcher, darein sie ihren Fall haben, am Boden gleichfalls mit eisernen Blechen gefüttert sind. Sie können dergestallt eingeschlossen und versperret werden, daß niemand darzu kommen kan, als der den Schlüssel darzu hat. Jn der Loh-Mühle treibet das Wasser-Rad eine starcke mit Tangenten versehene oder so genannte Daumen-Welle, welche die Stampffen, womit die Rinden von gewissen Bäumen, sonderlich Eichen und Tannen zum Gebrauch der Loh- oder Roth-Gerber klein gestampffet und gestossen werden, in die Höhe hebet und wieder fallen lässet. Jn den Mahl- oder Korn-Getraide-Mühlen werden allerley Körner und Getraide zu Schrot und Mehl gemahlen. Hierzu werden die Wasser-Mühlen, die ein stets-fliessendes Wasser, so niemand ableiten oder hindern kan, und ein starckes Gefälle haben, und unter denenselben die Panster-Mühlen in der Haushaltung vor die besten gehalten, und allen andern vorgezogen. Das vornehmste, was an einer solchen Mahl- und Wasser-Mühle zu betrachten ist, bestehet in folgenden: Der Mahl-Mühl-Eich- oder Sicher-Pfahl, welcher die Höhe des Wasserstandes anzeigt; der Fach-Grund- oder Spund-Baum, welcher unmittelbar vor denen Gerinnen der Mühle liegt. Das Grieß-Werck mit Grieß-Säulen, Docken und Spann-Rähmen; die Schützen oder Schutz-Breter; die Leer-Wände; das wüste Gerinne, wordurch das überflüßige Wasser wegfällt; das Wasser- oder Mahl-Gerinnen, darinnen die Mühl- oder Wasser-Räder hängen; das Wasser-Rad mit seinen Armen und Schauffeln, daran die Welle, die Scheiben, das Stirn-Rad; die Drielinge oder Drehlinge; das Kamm-Rad; das Getriebe, darinnen die Scheiben und Stäbe oder Triebe-Stecken; das Mühl-Eisen in der Pfanne; der Bocks; der Boden-Stein, in welchen die eiserne Haube; der Läuffer oder oberste Mühl-Stein; der Rühr-Nagel; der Schuh; der Rump oder Rumpff, darinnen das Getraide aufgeschüttet wird, und aus demselben auf den Boden-Stein läufft, auf welchen es von dem sich umdrehenden Läuffer zerknirschet oder zerrieben und klein gemah-

Vort Geschirre wird das Rad, die Welle mit ren Hebeln, die in den Hinter- und Vorder-Stauden gehende Schwingen und Stampffen, nd der Löcher-Baum verstanden, in und durch elche die Hadern und alte Lumpen, nachdem e vorhero gefäulet, und zweymal mit einem beil, so das Hader-Messer genannt wird, zer-ackt worden, gestampffet und zu Zeug gema-het werden. Der Löcher-Baum ist ein star-ker dicker Block, worinnen etliche lang-runde rosse Löcher ausgearbeitet, und mit Blatten, as ist Schalen-förmigen oval-runden Eisen usgelegt, in welche die Stampffen fallen. Diese sind grosse Stücken Holtz, worein unten ier grosse eiserne Keule geschlagen, und womit n dem Löcher-Baum die alten Lumpen zer-ampffet werden. An ieder Stampffe ist ein Stücklein Pfoste befestiget, welches die Schwinge genennet wird, und mit der Stampffe die Gestallt eines grossen Hammers at. Hinter-Staude ist ein Stücke Holtz, orinnen die Schwinge am hintern Ort mit ei-em Boltzen angemachet ist, an dem sie sich be-egen kan. Vorder-Stauden sind zwo klei-e in dem Löcher-Baum fest gemachte Säul-en, zwischen welchen die Schwinge gehet, daß ie auf keine Seite weichen oder sich verrücken an. So viel Schwingen und Stampffen also n einer Papier-Mühle sind, so viel paar solcher Säulgen sind auch dabey. Eine Holländische nvention von Papier-Mühlen, da der Zeug icht durch Stampffen, sondern mit mehrern Vortheil, durch Zerreis- und Zerreibung der Hader-Lumpen bereitet wird, ist vor wenig Jahren im Fürstenthum Altenburg angebracht vorden. Wo man nicht der Tüchtigkeit des Wassers eines genugsamen Vorraths an Lum-en, und eines zulänglichen Abgangs des Papie-es versichert ist, mag keine Papier-Mühle mit Vortheil angeleget werden, weil das Papier nachen eine kostbare Arbeit, davon der Gewinn uf den starcken Vertrieb des Papiers beruhet. Die Polier-Mühlen, darauf allerley Ge-wehr, Harnisch und Eisen-Geräthe hell und latt gemacht werden, schicken sich besser in die rossen Städte, als auf das Land, weil es auf dem Lande von dergleichen Arbeit, die mehr zur Zierlichkeit als zur Nothdurfft angesehen, we-nig giebt. Eine solche Mühle erfordert einen starcken Fluß, welcher das Wasser-Rad mit seiner Welle, und dem daran befestigten Stirn-Rad treibt; dieses Stirn-Rad greifft mit sei-nen Kämmen in das Getriebe einer andern Welle, woran die Polier-Steine mit herum getrieben, und an deren glatten Härte die an-gehaltene Waffen und andere Sachen poliret werden. In der Pulver-Mühle wird der Salpeter, nachdem er vorhero geläutert wor-den, mit Schwefel und Kohlen durcheinander gestampffet, und zu Schieß-Pulver gemacht. Die gemeinsten seyn wie die Papier- und Stampff-Mühlen beschaffen, wo der Baum so wohl als die Hämmer und der Trog aus Holtz bestehen. Weil aber bekannt, daß auch durch die allzu grosse Erhitzung dieser Materie das Pulver sich entzündet, und mit allen vorhande-nen Personen und Geräthschafften in die Lufft fliehet, so ist man auf allerhand Mittel bedacht gewesen, diesem so besorglichen Ubel abzuhelffen, daher wird unter andern erfordert, daß die Stampffen unten metallene Schuhe haben, und wenn man will, die unten im Holtz eingehauene Löcher, darein die Stampffen fallen, auch mit Metall oder Meßing gefüttert werden sollen. Ja da man über dies von dem Marmor-Steine versichert, daß er keine Entzündungen machen könne, wenn er schon auf einander gerieben werde, weil er weicher Natur; so hat man sich dessen zu folgender sicheren Invention einer neuen Pulver-Mühlen bedienet, so daß darbey ein dergleichen aufrecht stehender Stein ange-bracht, auf welchen ein anderer oder mehr klei-nere Steine, als circa axes beweget werden, welche die dazwischen kommende Materien di-minuiren und klein mahlen. Von einer sol-chen Invention ist die in Böcklers *Theatro Ma-chin. Part. I. n.* 68. befindlich. Nächst diesen hat 1710. ein gewisser Kayserlicher Ingenieur F. R. V. J. eine Beschreibung in 12. ohngefehr anderthalb Bogen starck von dergleichen Müh-len zu Regenspurg in Druck gegeben unter den Titul: Richtige *Invention* einer gantz neuen Pulver-Mühle. Nicht weniger kan von dieser Materie Daniel Ellrich in seinem Artillerie- und Feuerwerck-Buche, und zwar vor den andern nachgelesen werden, wo er zwey besondere von den gemeinen unterschiede-ne Arten der Pulver-Mühlen angiebet. Der-gleichen Mühle muß man an ein solches Ort setzen, der von andern Gebäuen gantz abgeson-dert ist, damit wenn sie durch einen unglückli-chen Zufall, als Ungewitter oder üble Aufsicht der Arbeiter ꝛc. entzündet wird, es andern Ge-bäuden ohnschädlich seyn möge. Die Säge-Mühlen, Schneide-Mühlen, oder Bret-Mühlen, sind ebenfalls ein nutzbares Stück der Haus-Wirthschafft, wo man ein bequemes Treib-Wasser mit einem guten Gefälle, auch viel haubares unweit herzu führendes Gehölze haben kan, sonderlich wenn grosse Städte und Märckte in der Nähe, daselbst es viel Tischer, Zimmer-Leute und dergleichen Handwercker giebt, welche Pfosten, Breter und Latten zu ih-rer Nothdurfft bedörffen. Insgemein muß das Wasser-Rad einer solchen Schneide-Müh-le, nach der Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers entweder mit weiten oder engen Schauffeln, von dünnen leichten Tannen-Bretern gemachet seyn, da-mit es nicht zu schwehr, sondern fein flüchtig und schnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme hinwieder die Kumpt-Welle und das Schwung-Rad treiben, und so denn am Ende derselben das Gatter und den krummen Zapffen umdre-hen, daß solcher, wie an einem Schleiff-Stein, den Lencker, (welcher unterm Gatter angema-chet) das Gatter und die Säge zugleich auf- und niederschiebe, und den Bret-Klotz durch-schneide. Weil nun die Säge in ihrer Bewe-gung auf und nieder beständig an einem Orte bleibet, so muß der Bret-Klotz alle Schnitte gegen die Säge zurücken, und wird hierzu das

Schiebe-Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kamm-Baum an dem Wagen ergreiffet, und solchen allgemach fortschiebet: Wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klotz einmahl durch geschnitten, wird der Wagen zurück geschoben, so entweder von dem Müller, oder vermittelst eines absonderlichen Getriebes geschiehet, und der Klotz loß gemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfosten, fornen und hinten gestellet, und zum neuen Schnitt angesetzet. Wenn denn der Klotz mit seinen Bretern oder Pfosten geschnitten, wird es am füglichsten berechnet, wenn es zusammen mit seinen Schwarten, wie es gewesen, vorgezeiget wird; oder es werden sonst auch die Breter, damit sie desto besser in der Lufft trocknen, gebührlich aufgeschrencket, und entweder zum Bauen, und nöthigen Gebrauch oder zum Verkauff parat gehalten. Es müssen aber die im Walde abgehauene Bret-Klötzer nicht allzu lang in ihrer Rinde auf bloßer Erde und angezogener Feuchtigkeit liegen bleiben; denn sonsten dieselben leichtlich unter der Rinde im Splint blau anlauffen, oder gar verstocken möchten, daß hieraus nur lauter untüchtige Breter und vergebliche Mühe zu schneiden wäre; woferne sie aber ja liegen sollen, muß man die Rinde davon abschälen, und sie auf Träger legen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, da sie denn dauerhaffter sind. Uber oberwähnte alte Art von Säg- oder Schneide-Mühlen hat man eine sehr bequeme neue Invention, mit so viel neben einander gestellten Sägen, daß dadurch ein gantzer Block in so viel Breter, als seine Stärcke austrägt, auf einmahl geschnitten werden kan, folglich man der Mühe überhoben ist, den Block iedesmals, wenn ein Schnitt zu Ende, wieder zurücke lauffen zu lassen, und solches so offt zu wiederhohlen, bis er gantz zerschnitten, wie nothwendig bey der erstern Art, wo nur eine Säge ist, geschehen muß. Dergleichen bequeme und compendiöse Schneide-Mühlen, welche vom Winde getrieben werden, sind zu Berlin zu sehen. Von Wasser-Schneide-Mühlen aber findet man viele hier und dar nach dieser neuen Art eingerichtet. Es werden aber die Säg- oder Schneide-Mühlen nicht an allen Orten, ohne der Landes-Fürstlichen Obrigkeit Bewilligung, zugelassen: Und hat sonderlich die Fürstlich Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn über die vorigen Säge-Mühlen eine neue anzulegen in Vorschlag kommen würde, soll erstlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zugewarten? Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich? Vors dritte: Wie lange die Holtzungen, so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden vorhanden, nachhalten können? Viertens: Ob solches Holtz nicht auf einer andern Mühle gelegensamer zu schneiden sey? Und zum fünfften: Ob man auch eines guten Abgangs der Breter und Latten versichert sey? Nach der Fürstlichen Sachsen-Gothischen Mühl-Ordnung sollen die Böden in denen Säge-Mühlen wohl verwahret seyn, daß keine Säge-Späne ins Wasser fallen, und die Fisch-Wasser dadurch abgeödet und verwüstet werden. Die Schleiff-Mühlen sind zwar von wenigern Unkosten, aber zur Haus-Wirthschafft nothwendiger, weil darinnen auf allerhand Schleiff-Steinen, die durch Hülffe eines Wasser-Rades umgetrieben werden, allerhand Stahl und Eisenwerck, so durch den Gebrauch die Schneide verlohren, wieder geschärffet, und also darbey eine schwehre Hand-Arbeit versparet wird. Man kan sie bey andern Mahl-Mühlen an ein Wasser-Rad mit anhängen, und, wenn man sie nicht brauchet, davon abrücken. Die Stampff-Mühlen werden meistens denen nur beschriebenen Mahl- und Wasser-Mühlen angehänget, haben ihre besondere Welle, und daran so viel Zapffen oder Daumen, als Stampen oder Stampffen sind, welche Daumen oder Zapffen bey dem Umlauff der Welle die Stampffen in die Höhe heben und wieder fallen lassen. Sie dienen Hirsen, Heidekorn, Gerste ꝛc. zu stampffen, und zur Speise bequemlicher zu bereiten. Die Walck-Mühlen, darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das ist, gestampffet, und zur gehörigen Lindigkeit gebracht werden, pfleget man an fliessenden Wassern, alleine oder bey andern Mühlen dergestalt anzubringen, daß das Wasser-Rad den Well-Baum mit seinen Heb-Armen herum treibt, wie bey andern Stampff- und Papier-Mühlen, welche Armen die Klappen oder rund und glat gemachten Stampffen aufheben und wieder fallen lassen, deren man denn mehr oder weniger machen kan, als es etwan die Stärcke des Wassers, oder die Nothdurfft des Inhabers erfordert. Allein es muß auch nahe dabey ein Wind- oder anderer Ofen, samt einem Kessel, darinnen man die herbey gebrachten Tücher einweichen kan, mit allem Fleisse gebauet werden. Wer nun von diesen bis daher erzehlten Arten der Mühlen etwas mehrers zu wissen verlanget, der kan L. C. Sturms vollständige Mühlen-Bau-Kunst nachschlagen. Von denen kleinen Arten der Mühlen aber, auf welchen Caffee, Pfeffer mit der Hand gemahlen werden, ist unter denen Wörtern Caffee-Mühle und Pfeffer-Mühle nachzusehen.

Mühlen-Ordnung, ist eine heilsame Verfassung gewisser Artickel, welche sowohl die Mühl-Herren und Müller bey dem Mühlen- und Wasser-Bau, als auch insonderheit die Müller bey ihrem Mühl-Wesen zu beobachten haben. Sie soll eine Regel und Richtschnur seyn, nach welcher alle Streitigkeiten, so bey Mühl-Gebäuden vorkommen mögen, entschieden werden können. Die Churfürstlich-Sächsischen Mühlen-Ordnungen, vor die an den Saalen-Luppen-Elster- und Pleissen-Ströhmen liegende Mühlen sub d. 23. Novembr. Anno 1668. ingleichen vor die Mühlen auf der Unstrutt sub d. 29. April. 1653. werden bey denen Aemtern, und von denen geschwohrnen Müllern

en an Entstehung allerhand Irrungen beym Mühlen-Bau, vornehmlich gebrauchet; dahe- man vor dienlich erachtet einen Auszug da- u, so viel die nöthigsten und wichtigsten Pun- ten anbetrifft, hiermit einzurücken: Es soll ein Müller, Mühl-Herr, noch niemands von ihrentwegen den Mahl- noch Wehr-Pfahl aus- ichen, verrücken, noch einigen Falsch daran üben der gebrauchen welcher aber dessen durch die eschwornen Müller, oder sonsten mit Bestand berkommen und überwiesen, der soll der Obrig- it des Orts mit fünff hundert Gülden unnach- ßiger Pöen und Straffe verfallen seyn, und des Mühl-Handwercks entsetzet werden. Auch ll kein Müller oder Mühl Herr des die Müh- eigen ist, einen neuen Fach-Baum legen, oh- Beyseyn und Zuthun der geschwohrnen Mül- r und seiner Nachbarn, so zu nächst über und nter ihm Mühlen haben, und soll alsdenn sol- em neuen Fach-Baum über den Mahl-Pfahl ehr nicht denn ein einiger Zoll zugegeben wer- en, bey fünff hundert Gülden unnachläßiger öen und Straffe, dem Landes-Fürsten zu erle- en. Würde auch ein Müller durch die Ge- hwornen überfündig, daß er den gelegten euen Fach-Baum auf den Hacken mit Keilen der andern verfälscht und über dem Mahl- fahl erhöhet, der soll drey hundert Gülden Straffe der Obrigkeit verwircket haben, und des Handwercks verwiesen seyn. Wenn auch in egung eines neuen Fach-Baums die Hacken m viel oder wenig zu niedrig gemacht, so sollen olche Hacken nicht mit Leisten oder Bretern un- er dem Fach-Baum erhöhet, sondern neue Ha- ken in rechter Höhe gantz ohne allen falsch ge- nacht, und darauf der Fach-Baum ohne einige nterlage durch die Geschwohrnen, in Beyseyn eyder nächst angesessener Müller, bey ietztbe- führten drey hundert Gülden Straffe und Verweisung, und des Mühl-Handwercks recht- ertig geleget werden. Und da ein Müller durch ie Geschwohrnen oder sonsten glaubhafftig berfunden, daß er auf den Fach-Baum Leisten, oder dergleichen etwas anders aufgehefftet, der oll gleichergestalt drey hundert Gülden Straffe erfallen, und des Handwercks gäntzlichen ver- ustig und entsetzet seyn. Begäbe sich auch, daß twan ein Fach-Baum gesuncken wäre, der soll hne Beyseyn, Erkänntniß und Zuthun des Amts, darunter die Mühle gelegen, und der Geschwohrnen Müller, bey Vermeidung ietzt- erührter Straffe, nicht wiederum erhöhet, noch einiger Gestalt verändert werden. Würde ie- nands die Brete aus dem Gerinne über den Fach-Baum vorgehen lassen, und damit den- selbigen erhöhen, der soll zum ersten, da er dessen durch die Geschwohrnen oder sonsten überfun- den, der Obrigkeit, darunter die Mühle gele- gen, ein hundert Gülden unnachläßiger Pöen und Straffe verfallen seyn; da er aber zum an- dern mal auf solcher That und falsch begriffen, soll er also denn zwey hundert Gülden Straffe unnachläßig erlegen, und auf dem Handwercke weiter nicht gelitten werden. Welcher Müller das Wehr höher halten würde, denn der Mahl- Pfahl ausweiset, und nachdem es neu beleget, mit Sande beführet, und einmal das Wasser darüber gangen ist, derselbige soll, um so viel Zolle es höher von den Geschwohrnen in Besich- tigung befunden, so viel neue Schock zur Straf- fe verfallen seyn; desgleichen soll es mit den er- höheten Schutz-Bretern auch gehalten werden. Es soll auch einem ieden Müller unverhinder- lich nachgelassen seyn und frey stehen, wenn er einigen Mangel spühret, seines nächsten Nach- bars Mühlen über und unter ihm, ungeachtet, wem die Gerichte zustehen, zu besichtigen, und da er einigen Mangel findet, soll er bey seinen Eides-Pflichten alsobald den Geschwohrnen davon Bericht thun, darauf denn diese, vermit- telst ihrer darauf geleisteten Eyde, solche Gebre- chen besichtigen sollen, und da sie in einem oder mehr Articuln verbrochen, und desselben also überfunden, sollen sie zu oberzehlten Straffen durch die Obrigkeit angehalten, und darneben durch dieselbigen Verbrecher den Geschwohrnen iederzeit ihre Gebühr unabbrüchig vor voll ent- richtet werden. Die Schutz-Breter auf der Saale und Unstrut sollen nicht höher denn an- derthalb Ellen, und auf der Elster, Pleisse und Luppe nicht über fünff Viertel einer Ellen bey obbemeldter Straffe gehalten, und ein iedes mit zweyen Steuren gemacht werden, daß man die- selben in auflauffenden Wassern gewinnen und aufziehen könne. Zu dem soll kein Müller in kleinen und mittelmäßigen Wassern vor dem Gerinne, so auf die Rade und durchs wüste Ge- rinne gehet, mehr denn zwey Schutz-Breter bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit, oder des Amts vorzusetzen haben; würden aber die Was- ser sehr groß seyn, daß sie ohne Aufsetzung des dritten Schutz-Brets nicht mahlen könten, soll ihnen in derselben Noth, damit das Mahlwerck nicht gehindert, solches aufzusetzen frey stehen. Welcher Müller nicht zu mahlen hat, der soll zu iederzeit, auf der Elster, Pleisse und Luppe zwey Schutz-Breter, auf der Saale und Unstrut aber vier Schutz-Breter offen stehen haben, und wo nicht wüste Gerinne seyn, sollen die Schleussen aufgezogen, und vier Schutz-Breter gezogen werden, und so er darwider befunden, es geschehe zu Tage oder Nacht, und dessen von seinem nächsten Nachbar über oder unter ihm mit zweyen Männern überzeuget werden möchte, der soll der Obrigkeit oder Amt, darunter er ge- sessen, vier neue Schock zur Straffe, und dem Müller, der ihn solches überweiset, zwey neue Schock zu geben schuldig seyn, damit also keiner dem andern zu Verdruß das Wasser muthwillig aufhalte. In grossen oder hochwachsenden Wassern, und bevorab in Sommer-Wassern soll kein Müller einigen Strohm-Korb einlegen, vielweniger auf die Strohm-Körbe Schutz- Breter aufsetzen, oder Dielen aufwerffen, und dadurch das Wasser in die Wiesen und Hölzer aufschwellen, auf welches alles denn auch eines ieden Müllers Obrigkeit, und die anstossenden Benachbarten gute Aufachtung geben sollen. Welcher aber darüber muthwillig und ungehor- sam befundē, der soll in dreyßig Gülden unnach- läßiger Straffe verfallen seyn. Die Strohm- Körbe aber unter dem wüsten Gerinne sollen hiermit zugelassen, und nicht gemeinet seyn. Wenn sich auch grosse Wasser-Fluthen begeben,

nd Mühl-Knechte sich bishero in ihrem Stan-
e ziemlich erhoben, und nicht allein ihre alte
racht in Kleidungen geändert, sondern auch
ie Schurtz-Felle, so ihnen täglich zu tragen ge-
ühren, meistentheils abgeschaffet; als sollen
Müller und Mühl-Knechte von dato an sich ih-
er alten Art in Kleidungen gebrauchen, und
äglich Schurtz-Felle tragen, würde aber einer
arwider handeln, so soll der Mühlmeister ie-
esmal fünff, der Mühlen-Knecht aber einen
Thaler zur Straffe verfallen seyn. Von iedem
Scheffel Weitzen oder Korn unvermengeten
uten reinen Getraide gestrichen, soll ein ge-
äufften Scheffel Mehl und vier gehäufften Me-
en Kleyen gegeben werden, über dasjenige,
as zur Metze genommen, und zu Ausfüllung
er Läuffte gebraucht, als von zweyen Scheffeln
ine gehäufften Metze Kleyen; von dem geriu-
en Getraide aber, nach Gelegenheit, wie es un-
r einander gemenget, und sich im Mahlen er-
iebet, sollen die Müller zu obernannten ge-
äufften Maas nicht gedrungen, den Mahl-
ästen aber frey gelassen werden, ihr Getraide,
enn es ihnen beliebet, selbsten zu mahlen, wor-
i der Müller die Mühlen scharff machen und
richten lassen soll ꝛc.

Mühl-Stein, heissen die grossen rund-
arbeiteten und platten Steine, welche in de-
en Mahl- oder Korn-Mühlen, das Getraide
ein zu mahlen gebrauchet werden. Bey ie-
em Mahl-Gang sind zwey Mühl-Steine, da-
on der untere, welcher fest und unbeweglich
egt, der Boden-Stein, der obere aber, wel-
er auf dem Boden-Stein umgetrieben wird,
nd die Körner zermalmet, der Läuffer genen-
et wird. Die Mühl-Steine sollen zwar hart
nd fest, iedoch nicht von gleicher Härtigkeit
yn: Denn, wie das gemeine Sprüchwort lau-
t, zwey harte Steine mahlen selten klein. Die
esten Mühl-Steine seyn ausser bey uns hier in
Sachsen auch noch anderer Orten mehr zu ha-
en, und kommen meist von Rhein-Strohm,
us Schweden und der Insul Gothland. Ob
un wohl einen ieden erlaubet, daß er zu den
ebrauch seiner eigenen Mühle Steine von an-
eren Orten kommen lassen darff; so ist doch an
anchen Orten, und sonderlich in der Marck
Brandenburg damit einen Handel zu treiben,
nterſagt, weil die hohe Landes-Obrigkeit sich
llein den Verkauff dererselben vorbehält So
fft ein Stein behauen oder scharff gemacht
ird, soll man ihn denen Mühl-Ordnungen
emäß, mit Stein-Mehl oder Kleyen ablauffen
assen, und ehe solches geschehen, sonsten kein
Getraide zu Nachtheil und Schaden der Mahl-
äste aufschütten. In Mühlen-Pachten wer-
en die vorhandenen Mühl-Steine denen
Pacht-Müllern dem Zoll nach, und zwar die
Höhe eines Zolles pro einen Thaler angeschla-
en, und also ins Inventarium gezeichnet, da-
nit dem Müller bey seinem Abzug, wenn neue
nd bessere Mühl-Steine vorhanden, der Uber-
chuß ersetzet, oder der Abgang decourtiret wer-
en könne.

Mülane oder Schwalben-Schwantz, siehe Geyer.

Münch-Rhabarber, sonst auch *Patientia* genannt, ist eine Art der Mengel- oder Grind-Wurtzel, mit sehr grossen breiten Blättern, die Anfangs wie ein Knopff beysammen aus der Erden hervor kommen, bis sie sich nach und nach aufthun; der Stengel wird fast zwey Ellen hoch, mit trauschlichten weiß-gelben Blumen, aus welchen ein dreyeckigter Saamen erfolget. Dieses Gewächse wird sowohl seiner Schönheit halber, als auch, weil die Wurtzel der Levantischen Rhabarber an Krafft und Würckung allerdings gleich, und dahero an statt derselben, wiewohl in doppelter Dosi genommen wird, in unsern Gärten gezeuget. Gedachte Wurtzel führet durch den Stuhlgang die Galle, Schleim und Gewässer ab, dienet auch vor die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon ist gut vor die Krätze, Sommersprossen, Flecken und andere Unsauberkeiten der Haut zu gebrauchen.

Münze, ist ein Kraut, davon man zwey Haupt-Geschlechte hat, nemlich die Garten-Münze und die wilde Münze. Jene die Garten-Münze ist wieder dreyerley: Frauen-Münze, Krause-Münze und Spitz-Münze. Die Frauen-Münze hat eine lange zaserigte Wurtzel, welche aber nicht tieff unter sich schlägt, sondern an der Fläche des Erdreichs hin und her flattert. Aus derselben kommen viereckigte haarige Stengel, fast einer Ellen hoch, an welchen trauschlichte dicke bleich-Purpur-Farbe Blumen wachsen. Die Blätter sind rundlich, und lauffen spitzig zu, etwas rauh, rings umher zerkerbt, und ein wenig runtzlicht, eines lieblichen Geruchs, aber scharffen und bittern Geschmacks. Die Krause-Münze hat kürtzere und krausere Blätter als die vorher gehende; da hingegen die Blätter an der Spitz-Münze länglichter und spitziger, auch einer dunckel-grünen Farbe sind. Eine Art von der Krause-Münze ist die weisse Englische Münze, deren Blätter theils gantz bleich-grün, theils weißlich, und theils weiß und grün zugleich vermischt sind. Sie gehören alle drey unter die Winter-Gewächse, und werden von den Beyschößlingen, die Krause-Münze aber auch durch abgebrochene Zweiglein vermehret. Sie hassen das Eisen und lassen sich lieber mit den Händen abbrechen. Ihr Geruch ist angenehm, ihr Geschmack aber scharff und bitter. Sie sind gute Magen- und Mutter-Kräuter, welche das Haupt stärcken, die Dauung befördern, die Verstopffungen der Leber öffnen, den Durchlauff stopffen, und das Bauch-Grimmen stillen. In Wein oder Bier gesotten und wieder ausgewunden oder trocken auf den Magen geleget, stärcken den Magen, stillen das Erbrechen und die Colie; und zertheilen auf die Brüste gelegt die darinnen befindliche Milch-Knollen oder geronnene Milch. Es wird davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Essentz, Saltz und Oel, welche in den Magen-Kranckheiten guten Nutzen schaffen, sonderlich aber aus der Krause-Müntze ein trefflicher Magen-stärckender Brantewein zugerichtet. Der wilden Müntze hat man gleichfalls etliche Gattungen: Die Bach-Münze wächset gerne an Brunn-Qvellen, ingleichen an den Wasser-Gräben der Aecker und Wiesen und an andern feuchten Orten, hat ei-

nen Stengel wie die Krause-Müntze, aber etwas breitere Blätter. Die Blumen sind Purpur braun mit weissen Streiffen; sie kommt an Tugend der Garten-Müntze fast gleich, hat aber keinen so starcken Geruch als dieselbe. Die Roß-Müntze wächset auf den Brach-Feldern, hat viereckige rauhe Stengel und Blätter, Purpur-farbe Blumen, und eine eröffnende zertheilende Krafft, ist gut für schwehren Athem, Bauch-Weh und die Bauch-Würme. Insonderheit etliche Blätter in der Hand zerrieben in die Ohren gelegt, und alle zwey Stunden frisch abgewechselt, vertreiben die Taubheit. Die Katzen-Müntze, welche an ungebauten feuchten Orten wächset, hat Blätter wie die Melissen, aber kleiner, und weißlicht, einen viereckigten Stengel, und weißlichte Blumen, die an etlichen Aehren weißlicht hervor kommen. Die Katzen stellen diesem Kraute, eben wie dem Baldrian, hefftig nach; in der Artzney aber wird es wenig gebrauchet.

Mulde, ist ein länglichtes ausgehöhlt und am Boden rundes höltzernes Gefässe, welches nach seinem unterschiedlichen Gebrauch auch von verschiedener Grösse ist. Also hat man grosse zum Waschen und Backen; kleinere Fleisch und andere Sachen darinnen zu tragen, oder darein zu legen; noch kleinere das Getraide damit zu sacken ꝛc. Der Pappel-Baum ist sonderlich gut, Mulden daraus zu machen.

Mulden-Gewölbe, siehe Gewölbe.

Mulm, wird die Fäule im Holtze genannt. Demselben ist insonderheit die Roth-Buche sehr unterworffen, denn wenn von selbiger ein Ast abgehauen wird, so pfleget solcher Hieb in wenig Jahren mulmicht zu werden, daß die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Junge darinnen aufbringen. Um eben dieser Ursache willen lassen gute Hauswirthe ihre Eich-Bäume nicht schneideln, denn das Eichene Holtz ist porös und ziehet, zumal der Splint oder das Weisse, die Feuchtigkeit gerne an sich, daß also der Baum mit Gewalt von oben hinein faulet und mulmicht wird. Ausser diesen werden auch leichte mulmicht alle die Bäume, so in den Regen nicht dauren, als Ellern oder Erlen, Stein-Buchen, Aspen ꝛc.

Mumme, ist ein dickes Bier so zu Braunschweig gebrauet, und wegen seiner fürtrefflichen Stärcke, lieblichen Geschmacks und dickbraunen schönen Farbe, sehr hoch gehalten, und weit und breit über Land und Wasser, verführet wird. Die sogenannte Schiff-Mumme ist die beste, massen sie sich vor der Stadt-Mumme auf dem Wasser wohl hält, und weit und lange, ohne Anstoß oder Verderben, führen lässet. Zu dieser sollen die Braunschweiger, zwey ihrer Wispel recht wohl gewachsen, und gedörret Gersten-Maltz nehmen, dasselbe mit genugsamen Wasser in der Brau-Pfanne bey fünff Viertel Stunden lang kochen, solches daraus in einen Bottich schöpffen, ein wenig stehen lassen, und alsdenn wieder, iedoch ohne das Maltz in die Pfanne giessen, und abermals bey drey Stunden lang mit funffzehen Himpen guten Land-Hopffens darinnen wohl kochen, nach diesem aber solches in einem Bottiche erkalten, und gebührender massen darinnen vergähren lassen. Zur gemeinen Stadt-Mumme, die bald weggetruncken zu werden pfleget, nehmen sie auf so viel Gersten-Maltz nur vier Himpen Hopffen, und verfahren damit wie beym vorigen. Soll sie aber lange liegen, nehmen sie zehen Maas Hopffen darzu. Zu ihrem Erndte-Bier nehmen sie auf zwey Wispel Gersten-Maltz, zwölff Maas Hopffen, kochen es mit genugsamen Wasser auf vorige Art und Weise, und lassen es abgähren; spünden die Fässer hernach zu, und verkauffens den Bauren zur Erndte-Zeit.

Mund, ist derjenige Theil des Leibes, durch welchen der Mensch die Speise und den Tranck zu seiner Erhaltung in den Magen schicket. Daher man auch, sonderlich bey grossen und ansehnlichen Hofhaltungen Gelegenheit genommen, theils einige Victualien, theils auch die Personen, so selbige vor die Herrschafft zuzubereiten, oder sie unter ihrer Besorgung haben, besonders noch mit diesen Beynahmen zu belegen, die in denen folgenden Erklärungen zu finden seyn.

Mund-Becher, ist dasjenige Geschirr, daraus eine hohe Standes-Person das Getränckе zu sich zu nehmen pfleget.

Mund-Becker, wird bey einer Hofhaltung derjenige genennet, der vor die Herrschafftliche Tafel einig und allein das Brod zu backen angenommen worden.

Mund-Fäßgen, heisset man dasjenige runde gegossene Geschirr von Zinn, so fornen mit einer Schnautze, oben mit einem Deckel, und über denselben mit einem an beyden Seiten befestigten Spriegel versehen, daran man es zur Seite des Hand-Fasses aufzuhängen pfleget, um sich mit dem darein gefüllten Wasser den Mund ausspielen zu können.

Mund-Faule an den Menschen, siehe Scharbock.

Mund-Fäule oder Gurgis der Pferde, ist eine Kranckheit, da einem Pferde nebst hefftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn-Fleisch Geschwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel-Löcher fallen. Sie entstehet von denen hitzigen Dämpffen, welche aus der Leber, und von grosser Hitze der Gallischen Feuchtigkeiten über sich steigen; item wenn die Pferde des neuen Heues zu viel fressen. Im Anfang wird der gantze Mund Feuerroth, das Pferd bekömmt einen hitzigen stinckenden Athem, und lässet einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwüre sich zeigen, und, wenn man das Ubel zu weit einreissen lässet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geschwäre vorhanden, stellet man das Pferd in den Roth-Stall, bindet es auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zungen mit einer Schnur oben an den Rachen, schauet nach dem Schaden, und wäschet hernach die Zunge, den Rachen und das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich-Wasser und Lattich-Wasser, iedes ein halbes Nössel, Bertram ein Loth, und Eßig ein Nössel genommen, und wohl unter einander gemischt. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaschen gestanden, bläßt man ihm nachfolgendes Pulver darauf:

Nimm

nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-epffel-Schalen, pulverisirt und unter einan-er gemischt. Nach einer halben Stunde wä-het man den Schaden wieder mit vorbeschrie-ener Mixtur aus; wiederholet solches täglich Morgens und Abends, und giesset ihm etliche al folgende Purgation ein: Nimm Aloes paticæ ein Loth, Scammonii zwey Qvint, Ler-hen-Schwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, Gummi Guttæ ein Qvint, und Wein-Stein rey Loth, stosse alles unter einander, und lasse s über Nacht in drey Nosseln oder anderthal-en Maas Wein stehen, und geuß ihms auf ein-al ein. Nach dem Einguß soll man das Maul it obiger Mixtur wieder waschen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket rei-en. Wo aber Geschwüre vorhanden, muß man hm zwar den Mund auch reinigen, und gleich-alls diese Purgation gebrauchen; zwey oder rey Tage nach der Purgation aber soll man ihm ie Adern am Hals, wie auch den Staffel ste-hen, und wohl bluten lassen; die Geschwüre ber, nachdem sie eröffnet, mit nachfolgendem ohl auswaschen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden oder Schalen, iedes zwey Hände voll, siede es wohl nit einander im Fließ-Wasser, und streue her-ach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen, Galläpffel, Oelbaum-Laub nd Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemischt. So aber die Geschwähre um ich fressen, so nimm Hepar Antimonii, das ist, nit Salpeter verpufftes Spieß-Glas, welches ein Leber-farbes Pulver ist, ein Qvint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nössel Wein, mi-sche es unter einander, und geuß dem Pferd auf einmal ein, nimm sodenn Rosen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, iedes sechs Loth, mische es unter einander zu einer Salbe, nd schmiere die Geschwüre damit. Das Pferd oll in einem mittelmäßigen warmen Stall ste-hen, und sein Futter gebrochen oder geschroten, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht, mit schö-nem Mehl, Honig-Wasser und etwas Salpeter ngemacht seyn.

Mund-Galle, siehe Galle.

Mund-Holtz, suche Rhein-Weide.

Mund-Koch, heisset bey einer Hofhaltung die vornehmste Person unter denen Köchen, welche vor die Herrschafftliche Tafel die Spei-en zu besorgen und zuzurichten angenom-nen ist.

Mund-Leim, siehe Leim.

Mund-Portion, wird dasjenige genennet, o an Speise und Tranck auf einen Soldaten, heils im Felde, theils auch im Qvartier entwe-er in Natura gereichet, oder mit Geld und ei-nem andern Æquivalent ihm verguthet wird.

Mund-Semmel, siehe Frantz-Brod.

Mund-Schencke, heißt bey einer Hofhal-tung diejenige Person, die das Getränckе, so vor die Herrschafft bestimmt, in guter Verwahrung hält, das Geschirr dazu iederzeit auf das reineste aufbehält, und solches auf bedürffenden Fall mit der Herrschafft beliebigen Getränckе füllet, und durch den Cammer-Herrn oder Juncker, der zur Aufwartung bestimmet, deroselben überreichen lässet. Das vornehmste, so in dessen Bestallung enthalten ist, bestehet hauptsächlich darinnen, daß er niemand von den seinen, noch weniger aber von fremden in den Keller zu sich ziehe, oder gar etwas von den in seiner Verwahrung ha-benden Getränckе weg tragen lasse. Das Trinck-Geschirr, als Flaschen, Becher, Gläser u. s. f. die zur Fürstlichen Tafel gehören iedesmal reinlich zu halten, und nicht zuzugeben, daß iemand fremdes ohne die Herrschafft daraus trincke, und sie mißbrauche. Das Getränckе, so er vor die Herrschafft aufträgt, muß er vorhero credenzen, alles Getränckе fleißig warten und Sorge haben, daß es auf keine Weise Schaden leide, auch es zu rathe halten; das ihm anvertrauete Inventarium richtig erhalten, fleißig verwahren und Acht darauf haben, daß nichts verlohren gehe, solte er aber etwas davon vermissen, ist er schuldig solches dem Hofmarschall so gleich an-zuzeigen, daß etwas zerbrochen oder sonst ver-lohren gangen, und wie es geschehen unverzüg-lich zu berichten, in Unterbleibung dessen aber die Erstattung von den Seinigen zu leisten, und den Schaden zu bezahlen, auch sich überhaupt in allen treulich und fleißig zu bezeigen.

Mund-Seite, nennet man in Fürstlichen Küchen denjenigen Ort, auf welchen alleine vor die Herrschafftliche Tafel gekocht, und das Es-sen zubereitet wird.

Mundstück, Gebiß, wird dasjenige Stücke an einem Zaume genennet, welches dem Pferde in das Maul geleget wird, wenn man solches aufzäumet. Deren sind, nach Art der Pferde und ihrer Abrichtung oder Gebrauchs, verschie-dene Gattungen. Junge und rohe Pferde zum Gehorsam zu bringen, hält man die geschlosse-nen Mundstücke oder Hohl-Bisse für die vor-nehmsten und besten. Ihre Grösse oder Weite muß nach der Beschaffenheit des Mundes ein-gerichtet werden; so müssen sie auch vorhin schon an andern Pferden gebraucht, auch nicht ungelenck und ungangbar seyn, vielweniger noch einigen Geschmack vom Verzinnen haben, als welchen man mit Saltz verbessern und ver-treiben kan. Die Arbeit daran muß sauber, glatt und gleich seyn, daß nicht ein Theil dicker, schärffer, unebener, grösser oder kleiner, als der andere sey. Und diese geschlossene Hohl-Bisse braucht man bey jungen Pferden, als denen man im Anfang die Freyheit der Zungen nicht lassen darf, so lange, bis der Kopff vorhero wohl stät und gerichtet ist. Die Zungen-freyen Mundstücke, die von etlichen auch offene und gekröpffte genennet werden, braucht man ge-meiniglich, wenn die Pferde schon das fünffte Jahr völlig erreichet haben, und vom Hals, Kopff und dem gantzen Leib stät und gerecht sind, denn wird ihnen mehr Freyheit der Zun-gen zugelassen, wiewohl diese Mundstücke die Laden besser angreiffen, und das Pferd etwas stärcker bezäumen, als die geschlossenen. Sie werden meistentheils alleine zu den starck-zün-gigen Pferden gebrauchet. Die gekröpfften Gebisse mit Dring-Stanglein sind härter als die andern; doch sollen die Dring-Stänglein nicht in den Zapffen, oder in das Ort, da man

das Mundstück einschraubet, gemacht seyn, sondern ie höher sie in den Stangen an statt der Beykettlein liegen, ie ein härter Mundstück sie machen; ie niedriger aber, ie linder sind sie. Die Kappen-Mundstücke werden heut zu Tage nicht so viel, als wie vor alters gebraucht, und sind fast einerley Gattung mit denen Hohl-Bissen, ausser, daß sie eingekerbt und eingeschnitten, auch nicht so groß und dicke sind. Die Galgen-Mundstücke sind hart, und sollen jungen Pferden nicht leichte in den Mund kommen, weil sie mehr verderben als gut machen; vor diesem hat man sie zu grossen weitmäuligen Hengsten gebraucht, die dicke Leffzen, starcke Laden und Kinn, auch dicke Zungen gehabt, und schwehr in der Faust waren. Sie werden unterschiedlich gemacht, nicht allein in der Weite, sondern auch in der Höhe der Galgen, Waltzen, Aepffel, Gespielen mit, oder ohne Dring-Stänglein, dahero auch allezeit eines härter ist als das andere. Die Weite dieser Mundstücke sollen vier Zoll und ein Viertel, und die Höhe des Bogens oder Galgens anderthalben Zoll, die Aepffel aber nicht über einen Zoll hoch, und oben ein wenig zurück gebogen seyn, damit sie einem Pferd den Gaumen nicht verletzen. Die Galgen-Mundstücke zäumen unter sich, gleichwie die gekröpfften oder Zungen-freyen herbey, die geschlossenen Hohl-Bisse aber über sich zäumen. Die Mundstücke insgemein sollen einem ieden Pferd auf beyden Seiten gleich hangen, und einen qver Finger über die Hacken-Zähne einwärts liegen, damit es die Hacken nicht berühre. Die Waltzen in denen Mundstücken sind vielerley Arten: Oliven- Spilling- Melonen- Glocken- Birn- Aepffel- Eichel- Mühlstein- und noch mehr andere Waltzen, so denen Pferden dienen, welche nicht gerne viel Eisen im Maul haben. Unter solchen sind die glatten besser als die eingekerbten, weil sich nicht so viel Schleim darein legen mag, und sie auch säuberer können gehalten werden, dienen auch vor die Pferde, die klein und seicht vom Maul, und fleischichte starcke Laden haben, veranlassen ferner ein Pferd damit zu spielen, und dardurch ein feuchtes Maul zu überkommen. Je grösser oder kleiner aber die Waltzen sind, ie mehr oder weniger greiffen sie an. Die Melonen- und Birnen-Waltzen gehören für grosse und weitmäulichte Pferde; auch sind die Birn-Waltzen gut für Pferde, die das Maul krümmen, denn sie machen, daß ein Pferd nicht Laden-wund wird; nur ist in Acht zu nehmen, daß sie im Maul nicht neben der Laden aufliegen, in diesem Fall kan man sie mit kleinen Ringlein fornen beym Schluß zurücke treiben und solchergestalt werden sie ein junges Roß so stät vom Kopffe machen, wie ein geschlossenes Mundstück oder Hohl-Biß.

Mund-Wein wird derjenige genennet, der einer Person am besten schmecket, und von ihr am allerliebsten getruncken wird.

Murene, siehe Morene.

Murmelthier, ist ein kleines wildes vierfüssiges Thier, welches vor eine Gattung grosser Feld-Mäuse gehalten wird, und sich meistentheils auf denen Schweitzerischen, Tyrolischen und Italiänischen Alpen aufhält. Es erwächset zur Grosse eines Caninichens, hat aber niedrigere Füsse, und einen breiten Rücken, ingleichen rauhere und stärckere Haare, welche entweder rausch-gelb oder fahl oder Aschenfarb sind. Seine Augen sind groß und haußigt; in seiner Schnautze hat es vier lange Zähne, davon zwey oben, die andern zwey unten stehen, welche wegen der hell-gelben Farbe schier denen Biber-Zähnen gleichen. Die Füsse, welche fast denen Bären-Tatzen ähnlich kommen, sind kurtz, dick und haarig, fornen mit starcken Klauen bewaffnet, womit dieses Thier tieff in die Erde hinein gräbet; sonst hat es am gantzen Leib etwas länglichte Haare, und ist übrigens fast wie ein Dachs bekleidet. Die Nahrung dieses Thieres ist unterschieden, wie der meisten Mäuse, und sonderlich, wenn es von Jugend auf von Menschen erzogen wird, so frißt es alles, was sonst die Menschen essen mögen, als Fleisch, Brod, Milch, Käß, Butter und dergleichen; in seiner Freyheit aber sucht es meistentheils das Obst, welches es wie ein Eichhorn benaget, und mit den zweyen vördern Füssen, gleich als den Händen haltend, und auf denen Hintern sitzend, dasselbe frißt. Es schmatzet aber im Fressen nicht anders als ein Schwein. Dieses Thier ist zur Sommers-Zeit selten müssig und ohne Arbeit, anbey gar häuslich und sauber: Denn ob es schon im Sommer einen widrigen Gestanck von sich giebet, so hält es doch seinen Bau gantz rein von Koth und Mist; deswegen gräbet es auch ordentlich zwey Oeffnungen in seiner Höhle, die eine oben hinaus gegen des Berges Spitzen zu, allwo es seinen Ein- und Ausgang hält, die andere Oeffnung aber gehet tieff abwärts, und bedienet sich das Murmelthierlein dessen zu seinem Abtritt oder heimlichen Gemach. Es hat aber noch einen gantz besondern Gang in solchem seinen Bau, daran doch keine Oeffnung zu sehen, ohne im Eingang; daselbst hebt es seine Nahrung auf, und ist sein Nest oder Lager vom Gras, Heu und Stroh zusammen getragen, und gantz sauber zubereitet. Die Art und Weise, nach welcher sie im Sommer ihr Heu und Streu einzuführen pflegen, ist sehr curieuse: Denn es leget sich eines von denen Murmelthieren (deren allezeit fünff, sieben, neun, bis auf eilff und dreyzehen in ungleicher Zahl zugleich in einer Höhle sich aufhalten) nieder auf den Rücken, die vier Füsse in die Höhe haltend, und präsentiret also gleichsam einen Karren oder Wagen, darein sammlen die andern Murmelthiere das Heu, so viel und hoch, als es sich immer laden und häuffen lässet. Wenn nun der lebendige Heu-Wagen, oder vielmehr Heu-Schlitten voll geladen, so fassen etliche dieser Thiere die Teichsel, nemlich den Schweiff mit ihren Zähnen an, und schleppen ihn also nach und nach auf das Nest zu, woselbst sie das Heu oder Streu abladen, und sich davon ihr sanfftes Lager nach selbst eigenen Belieben zubereiten. Und dieses Fuhrwercks-Amt soll dergestalt unter ihnen nach der Ordnung herum gehen, daß immerzu ein Murmelthier nach dem andern, wie es die Reihe betrifft, einen Heu-Schlitten agiren und abgeben muß, davon

denn

denn manchem die Haare auf dem Rücken ziemlich weggewetzet und abgeſchabet werden. Wenn das Murmelthier nach ſeiner Nahrung ausgehet, ſo läſſet es nie ſeine Höhle alleine, ſondern um wenigſten muß eines davon zurücke bleiben, und bey der Höhle die Wacht halten. So bald nun dieſe Schildwacht einen Menſchen oder anderes Thier vermercket, ſo giebt es einen ſtarcken Laut von ſich, als wenn iemand pfiffe, darauf begeben ſie ſich eiligſt zurück in ihre Höhlen, da denn der Wächter ſo lange davor ſtehen bleibet, bis ſie alle hinein, worauf er zuletzt zuſperret. Sonderheitlich aber ſtopffet dieſes Thier um Michaelis die oberſte und unterſte Oeffnung dergeſtalt feſt zu, daß weder Schnee noch Kälte hinein zu dringen vermag und es beym Aufſuchen dieſer Thiere leichter fället, auf der Seiten ein neues Loch zu machen, als das von ihnen ſehr feſt zugeſtopffte zu eröffnen und zu durchwühlen. In ſolcher ihrer Hohle legen ſie ſich alle in die Rundung, faſt wie die Igel zuſammen, und ſchlaffen den gantzen Winter durch, bis daß der Frühling völlig angegangen. Bey Regen- oder andern ſtürmiſchen Wetter im Sommer läßt ſich das Murmelthier niemals auſſerhalb ſeiner Höhle antreffen, und ſolte daſſelbige gleich etliche Wochen anhalten; ſo kan auch dieſes Thier ſchon etliche Tage zuvor von Natur das Wetter und die Witterung wiſſen und abnehmen, welches denen Tyroler Bauern und andern Bewohnern ermeldter Gebürge, ein unbetrügliches Kennzeichen des naſſen und trockenen Wetters iſt: Denn wenn ſie das Murmelthier, oder Murmentle, wie ſie es nennen, nicht ſehen auf denen Bergen herum ſpringen und ſpielen, ſo wiſſen ſie gewiß, daß es innerhalb vier und zwantzig Stunden regnen wird; wenn ſich aber dieſe Thierlein gegen den Abend luſtig erzeigen, ſo iſt der folgende Tag gewiß heiter und hell; dahero ſtellen auch nach dieſen natürlichen Calender-Zeichen die Land-Leute daſelbſt ihre Reiſen an, und ſind verſichert, daß ſie des folgenden Tages unberegnet hin und wieder kommen können. Es führet auch das Murmelthier zweyerley Geſchrey: Denn da es luſtig und mit ſeines gleichen ſchertzet, ſchreyet es wie eine Katze; ſo ferne es aber zornig wird und das Wetter ſich verändern will, ſo giebt es einen ſcharffen hell-klingenden doch gantz widerwärtigen Pfiff und Laut von ſich. Es gehet öffters auf den zweyen hintern Füſſen, wie man ſehen kan, wenn die Marcktſchreyer und welſche Bauer-Jungen ſolche Thierlein in Käſten zu uns heraus bringen, und den Leuten das Geld damit abbetrügen und heraus lügen. Sie werden folgender Geſtalt gefangen: Man beobachtet im Sommer ihre Löcher und Höhlen, wo ſie aus und einkriechen, und ſtecket eine lange Stange darzu, damit im Winter dieſelbige über den Schnee hervor ragen und geſehen werden könne. Wenn es nun gegen das neue Jahr zu gehet, räumen die Bauren den Schnee hinweg, und graben die ſchlaffenden Murmelthierlein aus. Man muß aber im Nachgraben kein allzu groſſes Getöſe oder Geräuſche machen, denn ſonſten, wenn man dieſe Thierlein dadurch aufwecket, ſo ſind ſie gar ſchwehr zu bekommen, maſſen ſie immer weiter hinein graben, und durch die Fürwerffung der Erde die Nachgräber verhindern und verwirren, daß ſie letzlich nimmer wiſſen, wo ſie die Murmelthierlein mehr aufſuchen und finden ſollen. Man kan ſie auch im Sommer mit Schlingen und Stricken vor ihren Höhlen fangen; alleine ſie ſind alsdenn bey weitem nicht ſo fett als im Winter, wenn ſie ruhen und ſchlaffen, und allererſt in die Feiſte ſchlagen. Die Bauren ſchlachten und richten ſie zu, wie die Spanferckel, und eſſen ſie hernach, andere ſaltzen ſie auch ein, und hängen ſie in Rauch, um es als geräuchert Fleiſch zu genieſſen. Das Fleiſch ſchmäcket als das delicateſte Wildpret, und iſt, wenn es eingeſaltzen, viel geſünder als das friſche: Denn das Saltz trucknet die überflüßigen Feuchtigkeiten deſſelben aus, und benimmt ihm auch den ſtarcken Geruch. Das Murmelthierlein Fett oder Schmaltz iſt gut für die Glieder-Schmertzen, und zu Erweichung der erhärteten Nerven, heilet die Contractur, und zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe; es befördert auch den Schlaff, wenn die Fuß-Sohlen damit geſalbet werden.

Mus, heiſſet man dasjenige weiche und doch darbey etwas ſtarck gekochte Eſſen, welches ſich gleich als Butter aufſtreichen läſſet, gemeiniglich aber mit Biſſen oder Löffel-weis genoſſen wird. Es iſt in deſſen Zubereitung ein gar mercklicher Unterſcheid; denn ein anders iſt ein Mus, das aus Mehl und Waſſer, Bier, Milch oder Wein gemachet, welche Benennungen davon weiter nachzuleſen: Ein anders iſt das aus Hirſe, Grütze, Grieß, Reiß und dergleichen gekocht wird, ſo man ſonſt auch einen Tiegel-Brey oder ſchlecht weg einen Brey nennet, davon das erſte Wort ferner nachzuſchlagen: Und ein anders iſt, ſo aus einigen Baum-Früchten als Aepffeln, Birnen, Kirſchen, Mandeln, Pflaumen, Quitten ꝛc. aus allerley Beeren, als Wachholder, Hollunder u. ſ. f. ſchmackhafft zubereitet wird, deren Erklärungen ebenfalls unter dieſen erzehlten Wörtern ihres Orts anzutreffen ſeyn werden.

Muſcate, Muſcaten-Nuß, iſt die herrliche Frucht eines auf der Inſul Java um Bantam und Batavia wachſenden Baumes, welcher unſern Birnbäumen ziemlich gleich kömmt, und des Jahrs drey mal Früchte und Nüſſe hat. Die Kerne oder Nüſſe dieſer Frucht, wie ſie vermittelſt der Holländiſchen Oſt-Indiſchen Compagnie häuffig heraus und zu uns gebracht werden, ſind gantz- oder länglich-rund, dick und hart, äuſſerlich graulicht und voller Runtzeln, inwendig aber etwas röthlich mit vielen Adern durchzogen, und haben einen etwas bittern, ſcharffen und aromatiſchen Geſchmack, und angenehmen Geruch. Wenn dieſe Früchte an denen Orten, da ſie wachſen, reiff werden, ſollen ſie den Pfirſichen gleichen, ehe man aber zum Kern gelanget, muß man zuvor drey Schalen ledig machen, erſtlich eine dicke und grüne Rinde, wie die grünen welſchen Nuß-Schalen, welche, wenn die Muſcaten-Nüſſe reiff, ſich wie an den welſchen Nüſſen aufthut und von einander ſpaltet; hierauf folget ein gelbes oder rothes

Häutlein, welches aber nicht gantz, ſondern nur Strich-weiſe herum lieget, und insgemein Muſcaten-Blüthe genennet wird, die an dem Baume Blut-roth ausſiehet, und endlich kömt eine holtzigte und harte Schale, darinnen der Kern lieget. Die auf denen wilden Muſcaten-Bäumen wachſende Nüſſe werden Männlein genennet, ſind aber nicht ſo kräfftig als die andern. Auf der Inſul Java ſollen ſich gewiſſe Vögel aufhalten, welche die reiffen Nüſſe friſch von dem Baum weg, gantz verſchlucken, und ſolche auch gantz wieder von ſich geben; wenn nun dieſelben auf ein gutes Land fallen, ſollen ſie bekleiben und geſchwinder aufwachſen, als die gepflantzten. Ehe die Muſcaten-Nüſſe reiff werden, pfleget man ſie, wie unſere welſchen Nüſſe, in Zucker oder Honig einzumachen. Dergleichen in ihrem Syrup oder auch trocken aus Holland zu uns gebracht, und für eine herrliche Magen-Stärckung gehalten werden. Es wachſen zwar auf Malabar, und in andern Oſt-Indiſchen Landſchafften auch Muſcaten-Bäume, deren Früchte aber weder Geruch noch Geſchmack haben, und alſo auch nicht zu gebrauchen ſind. Die Muſcaten-Nüſſe werden nicht nur als ein gutes Gewürtze in der Küche vielfältig an die Speiſen, als welche davon eine ſchmackhaffte und geſunde Güte bekommen, ſondern auch als eine Artzney gebraucht: Denn ſie ſind warmer, trocknender auch etwas zuſammenziehender Natur, ſtärcken die Nerven und das Gehirn, ingleichen den Magen und alle Eingeweide, und ſind wider die Colic, allerhand Durchbrüche und die rothe Ruhr nützlich zu gebrauchen. Von geſtoſſenen Muſcaten und Alaun mit Honig vermiſcht wird eine gute Zahn-Latwerge gemacht, welche die wackelnden Zähne befeſtiget, und das Bluten derſelben ſtillet. Das aus denen Muſcaten-Nüſſen entweder gepreßte oder durch Deſtilliren bereitete Oel hat eine groſſe Krafft den Magen und andere Eingeweide zu ſtärcken, und wird wider das Bauchweh und den Durchlauff bey kleinen Kindern viel gebraucht. Die Muſcaten-Nüſſe werden auch mit zu dem Einſchlag in die Weine genommen, oder auch gantz alleine ſtatt eines Einſchlags bey denenſelben gebraucht.

Muſcateller-Birn, iſt der Nahmen einer kleinen Birn, welche frühzeitig reiff, und wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Würtz-Geruchs ſehr hoch gehalten wird. Es giebt deren groſſe und kleine, welche nicht nur grün wohl zu genieſſen ſind, ſondern auch in Zucker naß und trocken eingemacht werden können.

Muſcateller-Wein, heiſſet der aus denen ſogenannten Muſcateller-Trauben ausgepreßte Wein. Die weiſſe Muſcateller iſt eine ſchöne Frucht, hat aber ſehr dickhülſichte Beere, und will dahero einen guten Sommer und warmen Herbſt, zumahl im gedeckten; im ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reiffung haben. An Spalieren oder Mauer-Geländeren, wo die Trauben am Widerſchein ſtehen, werden ſie am reiffſten gefunden. Sie haben einen lieblichen Geſchmack, und geben einen trefflichen ſüſſen und geſunden Wein, der ſchmecket als wenn er gewürtzet wäre. Die ſchwartze Muſcateller-Traube hat zwar eine ſchwartze Beere, giebt aber meiſtens einen ſchönen blancken Moſt oder Wein, welcher ein wenig anſchmeckender als der blancke Muſcateller, iedoch von gleicher Krafft und ebenfalls ſehr lieblich iſt. Beyderley Arten von dieſen Trauben müſſen, wenn man ſie lange gut erhalten will, entweder auf dürres Stroh gelegt, oder an Tonnen-Bändern gebunden frey aufgehängt, und wider den Staub mit Papier bedeckt werden. Muſcateller-Wein durch die Kunſt nachzumachen, ſoll man der blühenden Gipffel von Baſilien, oder des gedörrten Krauts einen Theil; wohl getrockneter Hollunder-Blüthe zwey Theil, und geſtoſſenen Coriander-Saamen drey Theil, zuſammen in ein Säcklein thun, mitten in das Wein-Faß hängen, und alſo zehen Tage lang darinnen, den Wein aber inzwiſchen unangezapfft laſſen. Einige pflegen die Hollunder-Blüthen nur alleine darzu zu nehmen. Man mag aber eine Art erwehlen, welche man will, ſo geſchiehet es am beſten im Herbſt, da man den Moſt darüber vergähren laſſen kan; unterdeſſen iſt das Faß fleißig zuzuhalten, und durch den Spund nur ein kleines Loch zu bohren, in welches man ein Röhrlein von Wachholder-Holtze ſtecket, damit es dadurch vergähren könne. Auf eine andere Art dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack zu machen: Schneidet zu einem Faß, welches ſechs Eymer hält, vier Loth weiſſen Ingber; eben ſo viel langen Pfeffer; Muſcaten, Nelcken und Calmus, iedes zwey Loth, fein klein, thut dieſes zuſammen in ein leinenes Bündelein, bindet ſolches mit einer Schnur feſte zu, leget es in ein reines Glas, gieſſet guten Brantwein darauf, daß er über das Säcklein gehe, und verbindet endlich das Glas, welches man alſo drey Tag und Nächte ſtehen läſſet. Hernach nimmt man das Säcklein wieder heraus, bindet ſolches an eine lange Schnur, hängt es in das Faß, bis auf etwan eine qvere Hand vom Boden, und ſpündet das Faß feſte zu. Wenn es alſo zwey mal vier und zwantzig Stunden gelegen, wird es wieder aufgeſpündet, das Säcklein heraus gezogen und ausgetrucket, daß der Safft durch das Spund-Loch hinein unter den Wein lauffe. Endlich wird das Säcklein, den Geſchmack vollkommen zu machen, wieder in dieſes Faß, oder auch in ein anderes gehänget, das gleichen Muſcateller-Geſchmack bekommen ſoll. Den rothen Muſcateller-Wein bereitet man alſo: Man läſſet Moſt in einem Keſſel wohl ſieden, und ſchäumet ihn fleißig ab, hänget hernach in einem zugebundenen Säcklein ein Viertel Pfund Hollunder-Blüthe, und ein Loth Zimmet hinein, und läſſet es zuſammen ſieden; wenn der Moſt verkühlet, wird er in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet, der Spund zugeſchlagen, ein Löchlein durchgebohret, und obgedachter maſſen ein Wachholder-Röhrlein hinein geſteckt, damit er dadurch fein gelinde verjähren könne. Das allzu ſtarcke Jähren zu verhindern, darff man nur ſüſſe Aepffel zerſchneiden, und ſie an einem Faden hinein hängen. Der ausländiſche Muſcateller- oder Muſcaten-Wein wird wegen ſeiner Lieblichkeit am Geſchmack und Geruch unter die delica-

teſten

ſten Weine gezehlet. In Franckreich hat den Vorzug der *Muſcat de Frontignac*, von einem hnweit *Montpellier* in *Languedoc* gelegenen Or: alſo genannt, und in Italien die *Muſcatelli i Monte fiaſcone* im Päbſtlichen Gebiet, und *i Monte Alcino* im Toſcaniſchen. Der *Muſcat Frontignac* wird ſonſten auch *Muſcat de Lion* nnt, weil er über Lion zu uns heraus zu mmen pflegt.

Muſcaten-Blüthe, iſt eigentlich keine Blüe oder Blume, ſondern die mittlere Schale, elche die Muſcate wie ein Netz umgiebet: Iſt nfänglich gantz roth, wird aber nachmals Gold lb, und iſt am Geſchmack viel ſchärffer als die uß; weswegen auch die Indianer dieſe Blüe mehr zur Artzney, und die Nüſſe mehr zur peiſe genieſſen ſollen; bey uns wird ſie gleich nen Muſcaten-Nüſſen ſtarck in der Küche geauchet.

Muſcaten-Nuß, ſuche Muſcate.

Muſcaten-Roſe, ſiehe Roſe.

Muſchel iſt eine Art von Schalen-Fiſchen, elche an den Ufern der Nord- und Weſt-See efangen und zur Speiſe gebrauchet werden. Sie gehören unter die Teſtacea bivalvia, denn r Fleiſch liegt zwiſchen zweyen Schalen, welhe ſich auf- und zuthun können. Dieſe ſind ünne, an beyden Seiten tieff und erhoben, auswendig ſchwärtzlich, inwendig Silber-Farb und länzend; das Fleiſch iſt weiß, und, wenn die Muſcheln jung ſind, bleiben ſie auch im Kochen , oder werden etwas Ziegel-färbig; wenn ſie ber roth werden, ſind ſie gewiß genug alt; wiewohl einige dafür halten, dieſe Röthe ſolle daher kommen, weil ſelbige Muſcheln in ihrem Muſchel-Berge tieff unten im Schlamm gelegen, daher das Meer ſelbige nicht ſowohl als die berſten abſpühlen können; und deswegen würden die oberſten im Kochen weißlich, die unterſten aber röthlich; aber die vorige Urſache iſt gewiſſer. In der Mitte ſitzet ein hartes braunes Zünglein, am Rande herum aber lauffet eine harte Ader oder Bart, welche beyde Stücke man abreiſſet und wegwirfft, das übrige Fleiſch aber wird alles gegeſſen. Sie können die beyden Schalen öffnen, das Meer-Waſſer zu ſchöpfen, und ſich alsdenn wieder feſte zuſchlieſſen. Andere Bewegung wird an ihnen nicht geſpühret. Ihre Zeit iſt von dem October bis in den Martium, da ſie am beſten ſind, wiewohl ſie an denen See-Küſten das gantze Jahr über genoſſen werden. Ihr Temperament gleichet denen Auſtern; Dennoch ſind die Muſcheln ungleich härter als die Auſtern, wiewohl ſie hergegen der Fäulniß in der Verdauung ſo ſehr nicht unterworffen; ſie geben alſo, wenn ſie wohl verdauet werden, eine gute Nahrung, doch müſſen ſie wegen ihrer Rohſäfftigkeit nicht gar zu offt genoſſen werden. Wenn krancke Muſcheln, die ſich gantz verzehret, darunter befindlich ſind, wie es öffters zu geſchehen pfleget, ſo kan man ſich leichtlich ein Fieber daran eſſen. Sie werden entweder aus denen Schalen roh, oder beſſer geſotten genoſſen. Wenn die Muſcheln noch in Schalen ſind, müſſen ſie in einen Keſſel oder Zuber mit Waſſer geſchüttet, mit einem neuen Beſen eine gute Weile umgerühret, und dadurch von aller Unſauberkeit gereiniget werden. Darnach ſeiget man dieſes unreine Waſſer ab, gieſſet wieder reines nur kein warmes daran, ſetzet ſelbige in einem Keſſel auf das Feuer, und läſſet ſie einen Sud thun, machet unterdeſſen folgende Soſſe fertig: Thut vier bis fünff Eyer-Dottern, und eine Meſſerſpitze rohes Mehl in eine Caſſerole oder Tiegel, und rühret es klar ab, gieſſet ein Glas Wein daran, würtzet es mit Citronen-Schelern, Muſcaten-Blüthen, und ein wenig weiſſen Jngber, ſchüttet ferner Fleiſch-Brühe oder nur Waſſer daran, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu, ſetzet es auf Kohl-Feuer, und gieſſet immer mit einer Kelle bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man dieſe Soſſe a part in eine Schüſſel an, und drücket viel Citronen-Safft darein: Die Muſcheln aber richtet man an, decket eine Serviette darüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen, woſelbſt ſie einzeln mit der Brühe verzehrt werden. Die ausgeſchälten und in Saltz-Waſſer eingemachten Muſcheln kan man entweder mit Eßig und Baum-Oel rohe genieſſen, oder aber auf nachſtehende Art fricaßiren: Man machet eine Soſſe auf obbeſchriebene Art, und rühret ſie über dem Kohl-Feuer ſo lange bis ſie anhebt dicke zu werden. Hernach paßiret man Muſcheln in einer Caſſerole mit Butter ab, und gieſſet, wenn ſie durchwärmet ſind, die abgerührte Brühe darauf, ſo ſind ſie fertig. Man kan ſie auch mit grüner Peterſilie machen, oder an Hechte, Hüner, Kalb-Fleiſch, Lamm-Fleiſch und dergleichen kochen. Die Muſcheln, ſo bey uns in ſtehenden Waſſern und Pfützen gefunden werden, dienen zu nichts. Die Holländer pflegen aus denen am Meer-Strande häuffig liegenden weiſſen Muſcheln und See-Schnecken einen Kalch zu brennen, welcher aber zum Tünchen an freyer Lufft allerdings undienlich iſt. Die Schalen brauchen auch die Mahler zu denen Waſſer-Farben; und zerſtoſſen ſind ſie ein Præcipitans antifebrile.

Muſter, heiſſen die Nähderinnen denjenigen Entwurff und die Zeichnung der Blumen, Zierrathen, Gänge und dergleichen die ſie vorhero auf das Papier bringen, wornach ſie alsdenn zu nehen pflegen.

Muſter, werden von einigen auch die Proben genennet, welche man in den Handel, ſowohl von trockenen als flüßigen Waaren abzuſchneiden und abzunehmen pfleget, damit der Käufer, ſo darzu Luſt hat, die Beſchaffenheit und Güte der Sache ſelbſt, daraus abnehmen möge. Ein ſorgfältiger Hauswirth weiß aber von ſelbſt ſchon wie weit er dem Muſter einer Sache Glauben zuzuſtellen, indem öffters die Sache davon das Muſter genommen in den gantzen Stück hin und wieder ſchlechter gefunden worden, ſiehe Probe, ingleichen kan hier wiederholet werden, was bey dem Wort Roſten angeführet worden.

Muſter, nennen die Gärtner das Anlegen einer zierlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens; Was vor Ordnung darinnen müſſe gehalten werden, ſiehe weiter unten Muſter-Ordnung.

Muſter-Bäumlein, ſind in denen Luſt-

Gärten diejenigen, welche entweder in den Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muster, oder auch an die Gänge in gewisser Distantz gesetzet, theils auch derselben um mehrern Zierraths willen, unter der Scheere gehalten, und in gewisse Figuren durch Beschneiden gebracht werden. Die Frantzosen heissen sie Buissons-Büsche oder Sträuche, und schicken sich hierzu am besten der grosse Bur-Baum, Wachholder, Baum des Lebens, Seven oder Sade-Baum, Rosen-Sträuche, Roßmarin, Cypressen-Kraut, Salbey-Stauden, Pest oder Wilder-Roßmarin; ja auch einige Arten Obst-Bäume. Die gantz fremden Bäume trägt man mit samt ihren Gefässen hin, und stellet sie in die Muster an bequeme Orte, da sie wohl ins Gesichte fallen, als: Cypressen-Bäumlein, Laurier, Laurus Trinus, Jasmin, Oel-Baum, Citronen, Pomerantzen, Granaten, Myrthen, Terebinthen, Pistacien, Mastix-Baum, Chermes-Baum, und Spanische Geniste.

Muster-Buch, heisset diejenige Sammlung, welche das Frauenzimmer zu ihren Nehen oder Stricken in ein besonderes Buch zusammen zu tragen pfleget, um daraus bedürffenden Falls sich eines guten Raths erholen zu können. In das zum Nehen gehörige Buch tragen sie die Muster nach der Ordnung derer Sachen, so man zu nehen in Gewohnheit hat, und zwar iedes nach denen verschiedenen Manieren, und die Abtheilung des Nehens ins besondere ein, als: Die Krausen- und Manchetten-Muster allein, nicht weniger die Hals-Tücher- und Schürtzen-Muster, ingleichen verschiedene Arten von Bündgen auch ins besondere, so auch die Hauben- und Schleppen-Risse, ja gantze Zeichnungen und Abtheilungen zu Lätzen, Camesolen, Decken über Betten, Tische und zum Stühlen, und was dergleichen mehr; wie man denn solche, wiewohl noch gar unvollkommene Bücher in Kupffer gestochen hin und wieder bey denen Bilder-Krämern zum Kauff ausgeleget findet. Das Muster-Buch zum Stricken bestehet aus solchen Blättern, daran die eine Seite über und über ein regulares Gitter vorstellet, welches lauter kleine viereckigte ausmachen, und gemeiniglich roth gedruckt ist. In diese kleine Räume werden schwartze Puncte mit der Feder in solcher Ordnung gesetzet, wie es das Muster, so gestrickt werden soll, erfordert, Tab. VIII. weiset hiervon ein Exempel, daselbst Fig. I. ein Muster zu einem Zwickel in einen Strumpff. Fig. 2 ist dergleichen Fig. 3. bis 10. seyn eben solche Model, können aber auch zugleich auf Hand-Schuh gebrauchet werden. Fig. 11. bis 15. seyn Entwürffe zu Nähdgen, Rändern, Einfassungen und dergleichen. Die andere Seite aber bleibet weis und leer, daß man nach denen beygeschriebenen Numern die Erklärung setzen kan, worzu ein iegliches Muster zugebrauchen, und was etwa sonsten darbey anzumercken nöthig. Uberhaupt ist davon zu behalten, daß alle dergleichen Muster sich mit Creutz-Nahd in ein Tuch nehen lassen, so verstehet sich auch selbst, daß solche Muster-Bücher ihren Nutzen in den Manufacturen bey den Wirck-Stühlen haben, und diese nach solchen Modell müssen angeschirret werden.

Muster-Ordnung, ist eine geschickliche Austheilung dessen, was in dem Blumen-Garten gepflantzet wird, krafft welcher ein iedes Gewächse eine solche Stelle überkommet, daraus in folgender Blüthe dem Gesichte eine angenehme Vermischung und liebliche Augen-Weide entstehet. Solchemnach muß man sich anfänglich hüten, daß die Besäung und Pflantzung nicht zu dichte, sondern so geschehe, das kein Gewächs das andere hindere, auch ein iedes vor dem andern vollkömmlich gesehen werden könne. Darnach stellet man die Eintheilung also an, daß daraus eine gewisse Harmonie erscheine; zum Exempel, wenn man an ein Haupt-Eck einen Pöonien-Stock pflantzet, daß eben dergleichen auch an die andern Haupt-Ecken desselben Musters gesetzet werden; wenn in der Mitte eines Beetleins auf dieser Seite eine Kaiser-Crone steht, daß auf dem Gegen-Bettlein der andern Seite dergleichen geschehe, und so fortan eines auf das andere accordire. Ferner ist bey vielen im Brauch, daß iedem Beetlein nicht mehr als eine gewisse Art Blumen anvertrauet werde, als diesem eitel Tulipanen, jenem eitel Lilien, dem dritten eitel Narcissen, und so weiter: Welche Eintheilung zwar noch ziemlich fein, und den Augen angenehm, so lange die Blüth derselben Blumen dauret: Wenn aber selbige vorbey, so stehen die Beetlein gantz bloß und kahl, welches eine schlechte Garten-Zierde ist. Daher andere bewogen worden, das Zwiebelwerck an die Ecken und zu nächst an die Bordirung der Beete zu bringen, den Mittel-Platz aber denen zaserichten Gewächsen besonders zu lassen, damit sie ihnen mit der Mistung ohne Schaden der andern zu Hülffe kommen können. Auf solche Weise, wenn jene verblühet, kommen diese hernach, und behalten also die Beete allezeit eine Bekleidung. Lauremberg im fünfften Capitel seines zweyten Buchs vom Garten-Bau, schlägt folgende Musterung für: Auf eine mit Zwiebel-Gewächsen allbereit belegte Parterre pflantzet er hin und her Roßmarin oder Cypressen und Nägelein-Stöcke untereinander: Zwischen selbe aber streuet er über die gantze Parterre allerley bunt-gefüllten Mahn-Saamen. Hierauf erscheinen erstlich die Zwiebel-Blumen, also daß alles mit Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen ꝛc. bedecket: Wenn solche flüchtige Zierde verschwunden, so wird die grüne Gestalt des Roßmarins scheinbar, und tapezieret das Erdreich so lange, bis bald darauf die buntfärbigen Mahn-Blumen sich präsentiren. Endlich nachdem diese Veränderung auch fürüber, so zeiget sich die Bekleidung der vollen Nägelein, und behält also eine solche Parterre stets ein schönes Angesicht. Damit man aber im Säen und Pflantzen destoweniger einen Irrthum oder Fehler begehen möge, so schreibet man auf die Bettlein des Grund-Risses, nach welchem die Parterre angeleget, die Nahmen der Gewächse mit solcher Austheilung, als einem ieden selbst gut düncket. Fällt aber der Grund-Riß zu enge, so zeichnet man nur die

Stellen

Stellen mit Zahlen oder Buchstaben, und machet nach denselben ein Gegen-Register, in welchem die völlige Nahmen aufgeschrieben. Einige illuminiren auch die Bettlein mit blau, roth, gelb und andern Farben, nachdem die Blumen sind, welche in iedwedern wachsen sollen: Also daß sie einen Entwurff ihres ins künfftige blühenden Gartens schon vorhero besitzen. Diesem Papiernen Entwurff nun folgen sie im Säen und Pflantzen richtig nach, und brauchen ihn an statt eines Spiegels, in welchen sie den mit Erdreich bedeckten Saamen, und die eingelegte Wurtzeln, so offt ihnen beliebet, gleichsam als schon aufgegangen, schauen können. Hieher gehöret auch die sehr gebräuchliche Art, das Blum-Werck durch beygesteckte Stäblein, oder Numern-Pfählein zu registriren; selbige werden insgemein nur aus Holtz gemachet, die Zahlen von 1. 2. 3. 4. und so fort darauf geschnitten, und also an die Stellen der ausgestreuten Saamen und eingelegten Wurtzeln eingestecket, auch darüber ein geschriebenes Register gehalten. Die bleyernen werden denen von Holtz geschnitzten deßwegen vorgezogen, weil sie nicht so leichtlich faulen, auch die Zahl dauerhaffter an ihnen bleibet.

Mustheil, Hof-Speiß, heissen diejenigen Eß-Waaren, so eine Adeliche Wittwe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigsten Tag von seinen Gütern zur Helffte mit sich nimmt. Hierzu gehöret allerley Getränckе, an Wein, Meet, Bier, Cosent ꝛc. so bey Leb-Zeiten des Mannes in den Keller gebracht worden. Alles Fleisch-Werck, als Mast-Schweine, so zum wenigsten binnen den dreyßigsten geschlachtet worden, ingleichen ander Fleisch, geräuchert, gesaltzen oder ungesaltzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmaltz, Würste und dergleichen. Alle Fische so vor die Haushaltung in Kasten, Reussen, Hältern oder Tonnen stehen, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, sie mögen seyn gesaltzen oder ungesaltzen; die Fische in denen Teichen davon ausgeschlossen; allerhand Getraidig an Korn, Weitzen, Hirsen, gemaltzte Gerste, und zwar das Getraidig gedroschen, oder in Pansen; nicht weniger Flachs, Hanff, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch auf dem Felde stehet: Denn wenn er gehauen oder geschnitten, ob er gleich noch nicht geröstet oder gehechelt, so gehöret er zur Gerade: Ferner wird darzu gerechnet Linsen, Bohnen, Erbsen, Mahn, Rübe-Saat, auch betagte Korn-Pächte und Getraidig Zinsen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweiffel gezogen werden will; Endlich gehöret noch dazu, was sonst zur Haushaltung und Hof-Speise vorhanden an Butter, Grauwen, Grütze, Käse, Qvarck, Saltz ꝛc. Doch darff sich die Adeliche Wittwe dieser Hof-Speise nicht vor sich allein anmassen, sondern sie muß selbige von denen Erben fodern und erwarten, auch solches Mustheil binnen Jahr und Tag fodern, angesehen bey Unterlassung dessen dergleichen Foderung nach Sachsen-Rechte verjähret wird.

Mutter, wird in der Haus-Wirthschafft das Weiblein unter dem Vieh, so zur Zucht bestimmet ist, genennet, als Mutter-Pferd, Mutter-Schaaf, Mutter-Schwein ꝛc.

Mutter-Bein, heisset dasjenige Knöchlein oder Gelencke, so an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Bein sich schliessen.

Mutter-Bircke, siehe Bircke.

Mutter-Gerste und **Mutter-Korn**, suche Korn-Mutter.

Mutter-Kraut, Metram oder Metteram, ist ein Kraut, welches gerne an dürren Orten wächset, auch seines Nutzens wegen in den Gärten gezielet wird. Es hat eine zaserichte Wurtzel, aus welcher etliche dicke, harte und holtzigte Stengel fast Ellen-lang wachsen, von unten bis oben aus mit Saat-grünen Blättern, die sich dem Beyfuß vergleichen, besetzet. Auf den Gipffeln der Stengel, gewinnet es schöne weisse gestirnte Blumen, welche schier den gantzen Sommer bis in den Herbst gesehen werden. Nach der Blüthe zeitiget in den gelben Knöpfflein, der schwartz-grüne Saamen, der dem Rheinfaren- oder Wurm-Saamen nicht ungleich ist. Dieses Kraut erwärmet und trocknet, dienet wider die Colic und Mutter-Schmertzen, und vertreibet, in Wein gesotten, Abends und Morgens ein Becherlein davon getruncken, die Wasser-Sucht. Dieses Kraut ist auch in den Küchen bekannt, denn im Frühling, wenn es noch jung ist, zerschneidet mans klein, zerklopfft es mit Eyern, und machet gute Pfannen-Kuchen damit, sind eine Speise vor diejenigen, welche mit Grimmen und Mutter-Beschwehrungen behafftet sind. Das gefüllte **Mutter-Kraut**, hat oben am Stengel dicke, wie eine Bürste beysammen stehende weisse, wie die dicken Camillen geformte Blümlein, welche einen Geruch, wie die gemeinen Rheinfaren haben, und den gantzen Herbst durch blühen. Dieses Kraut wird entweder von den Neben-Sätzen und Zertheilung der Wurtzeln, oder durch Steckung der frischen Aestlein vermehret, die denn, wo man sie fleißig begiesset, leichte bekeimen. Das einfache besaamet sich selbst.

Mutterlosen, suche Grühen.

Mutter-Nägelein, siehe Nägelein.

Mutter-Pferd, suche Stutte.

Mutter-Schaaf, siehe Schaaf.

Mutter-Schwein, suche Fahr-Mutter.

Mutter-Viole, siehe Viole.

Mutter-Wurtz, siehe Engel-Tranck.

Mutter-Zimmet, suche Zimmet.

Myrabolanen, Mirobalanen, sind eine schöne Indianische Baum-Frucht, in Gestallt der Pflaumen, und Grösse mittelmäßiger Apricosen, von unterschiedlichen Farben, als roth, grün, gelblich, blaulich, Purpur-roth und schäckigt, theils sind glatt, theils runtzlicht, theils haben auch keine Kerne. Sie hängen an subtilen Stielen an den Bäumen Hauffenweise herunter, und geben dahero einem Garten eine sonderbare Zierlichkeit. Einige Arten davon werden gleich im Lande daselbst frisch mit Zucker eingemacht, und zu uns in Fäßlein herausgebracht. Man kan die Bäume zwar wohl von Kernen ziehen, besser aber thut man, wenn man

sie auf Pflaumen Wildlinge pfropffet, und am allerbesten, wenn sie auf wilde aus Kernen gezogene Apricosen-Stämme, oder auf süsse Mandel-Stämme abgesäuget werden, als wovon sie nicht nur einen lieblichen Geschmack bekommen, sondern auch einen guten Theil gröſſer werden. Sie tragen offt das erste, gewöhnlich aber das andere Jahr, und nehmen zu als kein Pflaumen Geschlecht.

Myrten-Baum, ist ein immer-grüner Baum, welcher eine röthliche Rinde, dicht in einander stehende und beugsame Aeste, glatte und spitzige Blätter und weisse fäserige Blumen hat, die eines guten Geruchs sind, und vom May bis in den Herbst währen. Auf die Blüthe folgen länglichte Beeren, die anfänglich grün, nachmals roth, und wenn sie reiff, schwartz werden. Diese sind gröſſer als unsere Heidelbeeren, haben oben Krönlein, inwendig aber einen in Gestalt eines halben Mondes gekrümmten weissen Saamen. Dieser Baum wächset in warmen Ländern wild, bey uns aber wird er als eine besondere Zierde der Lust-Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten. Man findet desselben vielerley Arten, als den gemeinen, den krausen, den breitblätterigen, den mit gedoppelter Blüthe, gedoppelte Myrten, mit Roßmarin-Laub, mit Lorbeer-Laub, mit Buchsbaum-Blättern, und mit subtilen zarten Blättern, etliche die schwartze, etliche die weisse Beeren tragen, theils die weiß, theils die gelblich blühen, dunckel- oder licht-grüne Blätter haben ꝛc. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch die Brut, die sie aus den Wurtzeln treiben, oder auch durch abgebrochene Zweige; diese sollen hierzu schon glatt, auch etwas starck seyn, und, wenn sie abgestochen, zu unterst Creutzweiß eingeschnitten, ein wenig zerklopffet, und alsdann in ein mit etwas sandiger Erden angefülltes Geschirre eingesetzet werden: Denn ob schon die Myrten sonst eine starcke und fette Erde lieben, kommen dessen Brut und Schößlinge, doch viel besser in einer sandigen und luckern Erde fort. Die aus den Wurtzeln hervortreibende Brut aber wird also abgestochen, daß ein Theil gedachter Wurtzel daran bleibet. Die Einsetz- oder Pflantzung so wohl der Brut als der Zweige, muß im May oder auch im Augusto geschehen, und bey trockenem Wetter fleißig begossen werden. Sie lassen sich mit der Heck-Scheere in allerhand Formen bringen, und pflegen davon nur desto besser, schöner, dicker und zierlicher durcheinander zu wachsen. Aufs längste soll man sie allezeit im dritten Jahre versetzen, und entweder in gröſſere Geschirre bringen, oder doch die Wurtzeln beschneiden, so verjüngen sie sich aufs neue. Man kan sie auch auf andere Stämme ablactiren, und müssen bey uns auf den Winter beygesetzet werden. Dem Morten-Baum wird eine geheime Verwandschafft mit dem Granaten-Baum zugeschrieben, so daß sie in der Nähe beysammen gepflantzet, besser gedeihen sollen. Aus den wohlzeitigen Beeren machet man eine gute Tuncke zum Gebratenen, die sich lange hält, den Magen stärcket, Appetit zum Essen erwecket, auch der rothen Ruhr und andern Blut-Flüssen widerstehet. Der Baum giebt einen Gummi, welcher eine trocknende Eigenschafft hat. Aus den frischen Blättern und der Frucht selbsten wird ein Safft gepresset, welcher einer zusammenziehenden Krafft, und dem Magen sehr gesund ist, den Harn befördert, und mit Wein getruncken wider der Spinnen- und Scorpionen-Stiche, ein heilsames Mittel ist, auch vor der Mahlzeit genommen, der Trunckenheit wehret, und die Dämpffe nicht leichtlich in den Kopff steigen lässet. Aus der Blüthe wird ein wohlriechendes Wasser gezogen. An etlichen Orten Deutschlandes, sonderlich in- und ausser dem Hagenauer-Forst wird ein Gewächse gefunden, welches einige vor den deutschen Myrten-Baum halten: Es hat holtzigte, harte, doch dünne Stengelein, immer grüne Blätter, gleich dem Sinngrün oder Myrten-Blättern, trägt länglichte Beere, in Gröſſe der Erd-Beere, mit einer Blüthe oder Bützlein, wie die Birnen; auf der einen Seite roth-streifficht, auf der andern aber bleicher, werden aber doch gegen den Herbst schier gantz roth; man lässet sie den gantzen Winter über liegen, da sie denn erst um Ostern gut zu essen sind, und einen angenehmen Geschmack fast wie Erd-Beere haben. Sie werden insgemein **Moos-Beere** genannt, weil sie an moosichten Orten wachsen, und denen Krancken zur Labung gegeben.

Myrten-Beere, Welsche Heidelbeere, ist die Frucht des Myrten-Baums, welche, weil sie bey uns nicht reiff wird, sonsten aus Italien und Franckreich zu uns gebracht worden, nachdem man aber unsere Heidelbeeren zu dörren, und an deren statt zu nehmen angefangen, werden solche wenig mehr gebraucht; in den Apothecken hat man davon einen Syrup. Sie haben eine vortrefliche Krafft zu kühlen, anzuhalten, und zusammen zu ziehen, womit sie alle Bauch und andere Flüsse, Blut-Stürtzungen, unnatürlichen Schweiß und Verrenckungen der Glieder heilen.

Myrten-Dorn, siehe **Mäuse-Dorn**.

Nabe, heisset das ausgebohrte Holtz mitten in einem Wagen-Rad, Tab. VII Fig. 5. A. B. welches auf die Achse gestossen, an derselben umlauffet. Man machet sie am besten von Rüstern-Holtz, und befestiget in solcher auswendig die Speichen, C. welche mit dem andern Ende in die Felgen D. reichen. Damit sich die Nabe inwendig nicht auslauffe, wird ein eiserner Rincken a hineingeschlagen, welchen man Boxe oder Büchse nennet. Die andern Rincken, damit die Nabe von aussen beleget ist, heissen die Naben-Rincken, b. die beyden grossen Rincken auf der Nabe aber, die beyderseits denen Speichen am nächsten sind, nennet man Speichen-Rincken, c. Stoß-Rincken, d. hingegen heisset derjenige, damit die Nabe im Lauffen an die Achse anstösset.

Nabel, ist dasjenige hinterbliebene Merckmahl, so von der abgeschnittenen Nabel-Schnur in der Mitte des Schmeer-Bauchs an jeden Menschen befindlich, und bey denen neugebohrnen Kindern insonderheit wohl in Acht zu nehmen.

ehmen. Denn so ferne die Nabel-Schnur, as ist der zusammen gedrehete häutige Gang, ohngefehr drey Spannen lang, und eines ingers dick, darinnen zwey Puls- und eine Blut-Ader gehen, und womit bey den Gebäh- n der Mutter-Kuchen und das Kind anein- nder verknüpffet, nach dem das Kind davon ge- ßet, nicht recht verwahret, oder so lang ver- nüpffet worden, entstehet durch dessen Heraus- retung, oder andere Ausdehnung vermittelst reßhafftigen Schreyens gerne ein so genann- er Nabel-Bruch. Dieses letzte nun insonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein leines von weicher Leinwand übereinander ge- chlagenes Tüchlein, so das Nabel-Tüchlein eisset, denen Wochen-Kindern auf den ein- edruckten Nabel zu schlagen, sondern auch och besonders bey der Beschickung des Kindes ieses mit einem aus weisser Leinewand lang nd schmahl geschnittenen Streiffen, welcher ie Nabel-Binde heisset, einzubinden und nzudrucken.

Nabel-Kraut, Venus-Nabel, ist ein raut, so in Ungarn und Italien auf alten Bänden oder Mauren, auch Felsen und Stein- auffen, besonders an feuchten und sumpffig- en Orten wild wächset, bey uns aber in Gär- en erzielet, und unter denen zaserigen Som- ner-Gewächsen gehalten wird. Seine Blät- er sind hohl, rund und eingebogen, fast wie eine Schüssel, seine Blümlein aber, welche auf dün- en Stengeln hervor kommen, weiß oder bleich- Purpurfarb. Dieses Gewächse liebet einen euchten Grund, und kan im Mertzen von den noten der Wurtzel, so fast einer Oliven ähn- ich, aber ziemlich zasericht ist, fortgepflantzet erden. Eine andere Gattung hat feiste brei- e Zungen-formige Blätter, so um die Wur- eln auf der Erden in einem Zirckel herum, wey- oder dreyfach in kürtzern und längern Reihen auf einander liegen. Mitten unter enenselben steigt ein eintziger dünner mit et- ichen feisten Blätlein besetzter Stengel her- or, daran schöne weis- und röthlicht gemischte leine Blümlein wachsen, welche von einigen ehova-Blümlein genennet werden. Man an sie aus dem kleinen Saamen erzeugen. Die Blätter haben eine kühlende und zusam- nen ziehende Eigenschafft, sie werden mit oder hne die Wurtzeln, wie ein Salat gegessen, für in trefliches Mittel wider den Stein und Grieß, vornemlich aber wider die Wassersucht erühmet, äusserlich aber bey Entzündungen, itzigen Geschwulsten, Rose oder Rothlauff und Blattern nützlich gebrauchet. Man pflegt sie uch bisweilen unter den Kräuter-Salat mit- unehmen.

Nachbar, Nachbarn heissen einander nicht ur diejenigen, die nahe bey einander wohnen, ndern auch deren Aecker, Wiesen, Holtzun- en, Weinberge und andere Grund-Stücken, uch gantze Güter und Herrschafften zusammen ränntzen. Wie viel einem Haus-Vater an ei- em guten Nachbar gelegen seyn müsse, hat be- eits Cato zu seiner Zeit zu erkennen gegeben, enn er dem, der ein Haus, Acker oder Garten, der was es auch sonst von liegenden Gründen seyn mag, an sich kauffen will, vor allen den Rath ertheilet, daß er sich erstlich nach den Nachbarn, was es vor Leute seyn, mit Fleiß erkundigen solle, und falls er in Erfahrung gebracht, daß es zänckische, haderhafftige, mißgünstige, leichtfertige, untreue, diebische, oder sonst lose Leute seyn, das Kauffen lieber gar bleiben lassen, weil er doch keine Ruhe haben, und was er erworben, mit ihnen wiederum würde verrechten und verfechten müssen. So ist auch bekannt, daß die Juden bis auf den heutigen Tag das Sprichwort: „Daß GOtt den,“ dem er feind sey, an einen bösen Nachbarn gerathen lasse:„ zu führen, auch selbst einem Christen, unter andern Unglücken einen bösen Nachbar zu wünschen pflegen. Ein Haus-Vater soll dahero dem Neid und Feindschafft seiner Nachbarn zu entgehen, und ihren geneigten Willen zu gewinnen, zu erst und vor allen Dingen sorgfältig verhüten, daß weder von ihm selbst, noch von seinen Bedienten und Haus-Genossen der Nachbarschafft sich über ihn zu beschwehren, und ihm gehäßig zu werden, die geringste Ursache nicht gegeben werde. Vielmehr soll er seinen Nachbarn mit leutseligen und sittsamen Geberden, freundlichen und behutsamen Worten und Wercken höflich begegnen; hingegen aber alle Groß-Sprecherey, Pralerey, und eitlen Selbst-Ruhm ferne von ihm seyn lassen. Zum andern soll er diejenigen Zu- und Post-Träger und Ohrenbläser, die sich gemeiniglich aller Orten, meistens aber zu der Zeit, wenn Güter neue Besitzer bekommen, und sich mit allerley neuen Zeitungen und Berichten beliebt zu machen, und sich dadurch einzuschleichen suchen, zwar anfangs mit Vernunfft und einiger Gedult anhören, und denen Dingen, die man ihm vorbringet, ob sie falsch, oder einige Wahrheit in sich halten mögten, in der Stille, aber behutsam, ob sie ihm zur Warnung dienen möchten, nachforschen; geringe Sachen aber, die weder Ehre, noch sonst einige Wichtigkeit betreffen, als eine blosse Wäscherey, sich einige Ungelegenheit deßwegen zu machen, nicht werth achten. Drittens, wo er des Nachbarn Schaden abwenden, und dessen Nutzen befördern kan, soll ers freywillig von selbsten thun, und ihm in Sachen, die er ohne seinen sonderlichen Schaden und Nachtheil thun kan, gerne zugefallen leben; so demselben ein besonderes Glück und Freude begegnet, soll er sich mit ihme freuen, und seine Freude durch hertzliches Glück-wünschen an den Tag legen, in Traurigkeit und Unglück hingegen demselben nebst Bezeugung eines hertzlichen Mitleidens, mit Trost, in zweiffelhafften Sachen mit Rath, und in gefährlichen auch mit der That an die Hand gehen. Endlich soll er auch zum vierten, so viel seine Mittel und Vermögen leiden und ertragen mögen, Gastfrey seyn, und, alles Verdachts, daß er karg, filtzig, und einer Nachbarlichen Einkehr und Zuspruch abgünstig sey, sich zu entladen, ehrlicher guter Leute Besuch auf gute Art mit aller Freundlichkeit annehmen, auch dann und wann, nachdem die Küche bestellet, und die Eilfertigkeit zulässet, dieselben, als liebe und angenehme Freunde bewirthen.

wirthen, und bey einer Haus-Mahlzeit behalten: Denn es ist kein Ding, das die Hertzen der Nachbarschafft, sonderlich der Armen und Geringern, so bald gewinnen kan, als wenn sie wissen und glauben, daß man sie nicht ungerne siehet. Kurtz: Mit Nachbarn muß man heben und legen, und dahero die Nachbarliche Freundschaffts-Bezeugung ja nicht vergessen, oder aus den Augen setzen: Denn eine böse Nachbarschafft kan einem Haus-Vater sein Leben rechtschaffen sauer und bitter machen, ja wohl gar vor der Zeit abkürtzen. Sonsten darff ein Nachbar dem andern nichts in seinen Hof oder Garten werffen, auch nichts angeben, wordurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könte; so ist ihm auch nicht erlaubt einen Abtritt zu bauen, wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verursacht, oder ein Nachtheil zugezogen wird, hingegen mag er wohl einen Brunnen graben, obgleich des Nachbars seiner dadurch verseigen müste. So darff auch ein Nachbar dem andern sein Licht oder Aussicht verbauen, wenn dieser nicht eine sonderbare Gerechtigkeit hat, solches zu verwehren.

Nach-Bier, siehe Cofent.

Nachdreschen, heisset, wenn ein Haus-Vater oder Wirthschaffts-Verwalter, bey vermuthetem Unfleiß und Liederlichkeit seiner Drescher, bisweilen unversehens etliche Schütten von denenselben bereits ausgedroschenen Strohes, nach beschehenen Aufheben, oder auf einer andern Tenne durch besonders hierzu bestellte Leute, nochmalen dreschen lässet, um dadurch zu erfahren, ob sie rein ausgedroschen, oder aber viele Körner im Stroh gelassen, weil sie etwan auf einmal zu viel und zu dicke angeleget, oder aber wie zuweilen die Lohn-Drescher zu thun pflegen, nur so überhin gedroschen. Bey erfundenem Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten so viel an ihrem Drescher-Lohne weggenommen, als man im Nachdreschen an Körnern gefunden, oder sie werden auch sonsten anderer gestalt willkührlich bestraffet.

Nachdruck bey dem Most, siehe Most.

Nachen, suche Kahn.

Nach-Essen, pflegen gemeiniglich die Köche dasjenige Gerichte zu nennen, welches man zwischen dem Fleisch und Braten, und noch vor der Zugemüß auf die Tafel zu geben in Gewohnheit hat. Es bestehet derselbe in abgekochten Schincken, Zungen, Schwein-Magen, Krebsen und dergleichen.

Nach-Gras, siehe Grummet.

Nachhangen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset einem Hirschen mit dem Leit-Hunde nachsuchen.

Nach-Harcken, Nach-Rechen oder Heschel-Rechen, ist ein grosser Harcken oder Rechen, dessen Balcken über drey Ellen lang, mit vielen Zähnen oder Zincken besetzt, und mit einem etwas stärckern Stiel als die ordentlichen Harcken versehen ist. Man bedient sich dieses Instruments in der Erndte, vornehmlich an denen jenigen Orten, wo die breiten Stücken oder Beete im Gebrauch sind, und Korn und Weitzen pflegen gehauen zu werden, da denn die auf [illegible] Acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren durch die Schnitter damit zusamm und hinter die Mandeln geschleppet, und die so genannte Wirr-Bunde oder Wurm-Gebäude daraus formiret werden. Diese Arbeit wird das Nach-Harcken oder Nach-Rechen genennet.

Nach-Mast wird genennet, wenn in denen Eich- und Buchen-Wäldern, nachdem die darein geschlagene Mast-Schweine ausgefehmet sind, noch so viel Mast übrig geblieben, daß man frisches Vieh darein treiben kan.

Nach-Lesen heisset, die kleinen und schlechten Trauben, so die Wintzer in der Wein-Lese an denen Stocken hängen lassen, vollends zusammen suchen und abnehmen, und die abgefallenen Beere auflesen. Solches geschiehet von armen Leuten und Kindern; wiewohl sie nicht aller Orten dazu gelassen werden wenn gleich der Göttliche Befehl deßwegen zu wiederhohlten mahlen in heiliger Schrifft zu finden.

Nach-Rechen, suche Nach-Harcken.

Nach-Recht heisset ein bestimmter Antheil von gewissen einkommenden Straffen, so denen Jägern, Förstern, Teich- und Fisch-Meistern, Feld-Wächtern, Wiesen-Vögten ꝛc. und andern dergleichen Personen, die auf die Ubertreter derer Jagd-Forst- und Fisch-Ordnungen so wohl, als anderer die Strassen, Wege, Wiesen, Felder ꝛc. betreffender Verbote Acht zu haben, und solche anzuzeigen bestellet sind, sie zu desto grössern Fleiß aufzumuntern, an manchen Orten gereichet wird.

Nachstellen heisset bey der Jägerey, vor einem Holtze herstellen, damit das Wild da nicht hinein kommen könne, sondern verlangter Massen in ein anderes Holtz einlauffe.

Nacht heißt derjenige Theil von denen 24. Stunden, das ist, von einem natürlichen Tage die Zeit, darinnen die Sonne sich unter den Horizont verbirgt. Sie richtet sich also nach den Lauff der Sonne, und folglich ist dieselbe weder zu einer Zeit wie zu der andern, noch auch an allen und jeden Orten gleich groß. Diejenigen, so zu der Nacht zugleich die Zeit mit rechnen, welche kurtz vor der Sonnen Aufgang und unmittelbar nach derselben Untergang vorbey gehet, pflegen dieselben in sieben Abtheilungen zu unterscheiden, davon das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Hiernächst giebt es auch immer noch einige sorgfältige Haus-Wirthe, welche die Witterungen zwischen den 12. Nachten fleißig bemercken, weil sie daraus die sämtlichen Veränderungen des Wetters auf die 12. Monate des darauf folgenden Jahres, und zwar dergestallt zu schlieſſen vermeinen: Sie halten nemlich den Christ-Tag vor den ersten Monat des Jahres, theilen selbigen in vier Theile, und setzen von dem heiligen Abend dieses Christ-Tags bis zur Mitternacht diese Zeit vor das erste Viertel des Januarii, von Mitternacht bis auf den Morgen vor das andre Viertel, von Morgen bis in Mittag vor das dritte Viertel, und endlich von Mittag bis auf den Abend vor das letzte Viertel gedachten Monats, so daß wie es diese Zeit über wittert, also werde auch

das

das Wetter des Monats Januarii seyn; und eben also verfahren sie auch den darauf kommenden St. Stephans-Tag, der auf den Abend des Christ-Tags seinen Anfang nimmt und den Februarium nach seiner künfftigen Witterung bemercket, und so gehet es ferner mit allen den übrigen zehen Nächten. Ob sie nun wohl keine natürliche Correspondenz dieser Täge mit denen darzu gerechneten Monaten anzugeben vermögend, so beziehen sie sich dennoch auf die mitrügliche Erfahrung, welche dergleichen Irtheile so offt und viel bestätiget.

Nacht-Becken siehe Kammer, Becken.

Nacht-Eule, siehe Eule.

Nachtfischen, gehöret unter die verbotenen Fischereyen. Wie solches geschehe, davon ist oben unter dem Wort Fischerey Meldung geschehen.

Nacht-Garn, Nacht-Netze, Streich-Netze, ist eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze, welches sechzig, siebenzig bis achtzig Fuß lang, und bis vier und zwantzig breit ist, und folgender Gestalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maschen oder Schmasen angefangen, und so lang von beyden Seiten zugegeben, bis es die verlangte Breite erreichet; hierauf nimt man auf einer Seite ab, auf der andern hergegen giebt man wiederum eine halbe zu, bis es die nöthige Breite hat. Nach diesen wird von beyden Theilen abgenommen, damit das Netz den vier und zwantzig Schuhigen Triangel, den es anfänglich in Stricken bekommen, wiederum zu Ende bringe, und auf eine Masche, wie es angefangen, auslaufe; damit es aber seine vier Ecken erreichet, wird es gezogen, und also ist das Netze verfertiget, darbey noch wegen der Maschen zugedencken, daß solche nicht gar zu enge gemacht werden, damit man die erwürgten Vögel durchziehen könne. An eine jegliche von den schmahlen Seiten wird eine lange Stange angebunden, und von etlichen unten an das Ende, oder dem untern Rand des Netzes, besonders wenn es windigt, Lappfedern eingemachet, so ein wenig auf der Erden herfahren, die Vögel damit aufzuschrecken. Des Abends, wenn es finster wird, und der Mond nicht scheinet, breitet man das Netz nach der Länge aus, alsdann fassen es zween vorne bey den Stangen, der dritte trägt hinten den Sack oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erden nach; also schleiffen sie das Netze schräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und so etwas unter dem Netze auffladdert, legen sie dasselbe nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netze auf, und gehen weiter. Im lichten Wetter ist es nicht sonderlich zu practiciren, und muß, woferne es geschiehet, viel geräder und schleuniger, als fast in dunckeln Wetter fort gegangen werden. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht, weil aber auch Wachteln, ja gantze Volck Rebhüner und junge Hasen damit beschlagen, und weggefangen, oder zum wenigsten verjagt werden, ist ausser dem Herrn des Wild-Bahns, oder der Niedern-Jagd, niemand befugt mit demselben zu gehen.

Nacht-Jagd, Abend-Jagd, Fackel-Jagd, wird genennet, wenn man zur Winters-Zeit vor Mitternacht, wenn kein Monden-Schein, und der Hase aus dem Holtze aufs Feld gegangen, ein Netz vor das Holtz stellet, auf iede Seite einen Flügel ziehet, hinter diese aber Mannschafft ordnet, welche die dahin gejagden Hasen erschlagen und fangen müssen. Das Jagen selbst wird also vorgenommen. Es gehet der Jäger mit seinen bey sich habenden Personen in aller Stille vor dem aufgestellten Netz eine gute Strecke in das Feld hinein, bis er vermeinet, daß es genug sey, alsdenn zündet er seine bey sich habende Fackel an, welches ein ieder, immassen er mit eben dergleichen versehen seyn soll, unverzüglich nach thun muß, und hierauf lauffen sie schreyend aus einander zertheilet gegen das Netz zurück. Wenn nun der Hase dergleichen Geschrey höret, und die vielen Lichter zugleich gewahr wird, will er zu Holtze gehen, wird aber in den obgedacht davor gestellten Netz gefangen und erschlagen.

Nachtigal, ist dem Gesang nach der edelste Vogel, ohngefehr in der Grösse eines Finckens, iedoch hochbeinigter und langhälsigter, dergestalt, daß eine Nachtigal, wenn sie neben einem Fincken stehen solte, über denselben hoch hinaus sehen würde: Sie hat einen länglichten Kopff, einen dünnen und spitzigen Schnabel, grosse und helle Augen, damit sie die Würme von ferne sehen kan, eine schmale Brust und langen Schwantz. So lange die Nachtigal in der Wildniß bleibet, siehet sie gantz licht-braun oder graulicht aus, und haben Kopff, Rücken und Flügel durchgehends einerley Farbe; wenn sie aber eine Zeitlang eingesperret sitzet, verändert sie ihre Farbe, und wird recht Castanienbraun. Am untern Leib hat sie ebenfalls nur einerley Farbe, indem die Kehle, Brust und Bauch bis gantz unten, wo mehr weißlichte Federn kommen, dunckel-weiß sind, wie eines Fincken Weibleins, der Schwantz aber ist Ziegel-roth. Diese Art führet den Nahmen **Roth-Vogel**, zum Unterschied einer andern Art Nachtigallen, welche man **Sprosser** oder **Sproß-Vögel** nennet. Diese sind hiesiger Orten sehr wohl bekannt, und sollen aus dem Anhaltischen daher gebracht werden, allwo es deren so viel, als anderer Orten der gemeinen Nachtigallen oder Roth-Vögel giebet. Es ist dieser so genannte Sprosser oder Sproß-Vogel der äusserlichen Gestallt nach von denen andern Nachtigallen in nichts unterschieden, als daß er ein klein wenig grösser, und am Schwantz nicht so roth ist; hingegen ist der Unterschied am Gesang desto grösser: Denn ob er wohl gleich einer andern Nachtigal die gantze Nacht, ja noch viel fleißiger singet, so ist sein Gesang doch bey weitem nicht so lieblich, als eines Roth-Vogels oder gemeiner Nachtigal, sondern lautet fast wie der Gesang einer Zippe oder Weiß-Drossel. Beede halten sich gerne in kühlen und schattigten Oertern, Dorn-Hecken und laubigten Sträuchern auf, allwo sie sich mehrentheils mit Würmern nähren, welche sie erstlich tödten, und hernach verschlucken. Ihr Gesang fänget sich im Früh-Jahr gar zeitlich an, so bald nur der Schwartz-Dorn-

Strauch ausschläget, und währet bis um Johannis, um welche Zeit sie ihren Ort verlassen, und nach und nach einzeln davon streichen, wiewohlen offt nach Bartholomäi noch einige gesehen werden. Ihre Brut-Zeit gehet bisweilen schon im May, gemeiniglich aber im Junio an, da sie eine lange Reihe von hohem Gebüsche suchen, und darinnen ihre Nester auf keine Stauden, sondern auf die Erde zwischen kleine Stocklein, meistens mit Eichen-Laub bauen, welche sie so artlich zusammen zu schieben wissen, daß sie länglicht werden, wie Beutel, und mehrentheils auswendig und inwendig einerley Farbe haben, indem sie, erst ermeldeter massen, von aussen wie von innen nichts als Laub brauchen; iedoch nehmen sie auch, wo kein Eichen-Laub zu haben, anderes Laub, und wenn sie in einem Garten nahe an einem Dorff oder gar darinnen brüten, pflegen sie auswendig dann und wann Stroh mit unterzumengen. Sie bringen mehrentheils vier Junge aus, welche Brut dahero leicht zu finden, weil sie dieselbe, (unweit davon sitzend) mit ihrem Gesange bald verrathen. Ob die Nachtigallen zwo Bruten verrichten, wird gezweiffelt: Glaublicher ist es, daß sie nur eine thun, und selbige mit dem Monat Junio völlig beschliessen, ohngeacht in dem Julio noch Junge in dem Nest gefunden werden, welche vielleicht von solchen Nachtigallen ausgebrütet sind, denen die Nester ein- oder zweymal verstöret worden, und die nicht so spat gebrütet hätten, wenn die erste Brut glücklich von statten gegangen wäre. Sie locken nicht nur einander nicht, sondern verfolgen gar einander, und lassen sich in keiner andern Meynung hören, als andere zu vertreiben, weil sie einander in der Nähe nicht leiden können, allein die Frühlings-Zeit ausgenommen, zu welcher sie mit Singen und Pfeiffen ihre Weiblein zu sich ruffen, auch mit Pfeiffen von denen Weiblein geruffen werden. Man pflegt sie entweder jung aus den Nestern zu nehmen, oder mit einem Meisenschlag, oder aber mit einem Garn zu fangen. Wer junge haben will, muß den fünfften oder sechsten Junii, wenn es aber gar lang kalt geblieben, erst den sechzehenden bis zwanzigsten Junii hin an das Ort, wo er den May hindurch eine Nachtigal singen gehöret, gehen, mit einem Stock in das dort herum sich befindende Gebüsche schlagen, oder gar einen Hund mit sich lauffen lassen, so wird er bald hören, daß die alten Nachtigallen aus Sorg und Zorn, der Jungen wegen, sehr hefftig zu pfeiffen und schnarren anfangen werden; regt sich nur eine, so ist ein Zeichen, daß entweder das Weiblein noch brütet, und er erst in acht oder zehen Tagen wieder kommen muß, oder daß er schon zu spat gekommen, und die Jungen bereits zu starck fliegen können; regen sich aber die Alten beyde, so setze er sich nieder, und gebe Acht, wo sie mit dem Gesse hinfliegen, da wird er die Jungen entweder noch beysammen im Neste, oder zwar schon aus dem Neste, eine dort, die andere da, aber doch alle noch in dem Stande finden, daß er sie mit Händen fangen kan. Weil sie, wie obgedacht, das Nest an der Erde haben, als darff man nur Acht geben, wo die Alten, wenn sie die Würme im Schnabel führen, zu schreyen aufhören: Denn so bald sie nahe zum Nest kommen, werden sie still, damit man sie nicht solle sehen ätzen; so bald sie aber auch dasselbe verrichtet haben, schreyen sie wieder, indem sie andere Würme suchen, und so treiben sie es immer fort, so lange sie iemand sehen, und darff man die Jungen sicher daselbst suchen, wo man in Acht genommen, daß eine oder beyde Alte in ein Gebüsch hineingeflogen, und zu schreyen aufgehöret haben. Andere Vögel, die schon aus ihrem Nest sich begeben, lassen sich nicht mehr mit der Hand ätzen, aber die jungen Nachtigallen nehmen die Speise noch an, wenn sie gleich schon drey oder vier Tage aus dem Neste sind, wofern sie nur nicht schon starck fliegen können, welche Geschicklichkeit sie nicht in dem Nest erwarten, wie andere Vögel, sondern selbiges offt fünff bis sechs Tage ehe verlassen, und im Gebüsche herum hüpffen, ehe sie Kräffte bekommen recht zu fliegen. Wenn man die Jungen ätzet, muß man etliche frische Ameis-Eyer zusammen an ein spitziges Holtzlein anspiessen, und ihnen also geben, worzu sie anfänglich, wenn sie etwan schon zu groß wären, und nicht gerne aufsperren wolten, durch voneinander thun des Schnabels gar leicht zu zwingen sind, bis sie, wenn dieses nur etliche mahl geschichet, alsdann in wenig Stunden selbsten aufsperren, und durch Schreyen ihr Fressen begehren. Will man sie aber lieber durch ihre eigene Alte aufziehen lassen, so läßt man sie entweder in einem Vogel-Bauer, an dem Orte, wo man sie gefunden, stehen, und bedeckt sie mit Gebüsche, daß der Regen nicht Schaden thun kan, bis sie groß sind, und selbst fressen können: Oder man fängt die Alte, und läßt sie zu Hause aufätzen; und ist am besten, man schneide denen Alten, man habe gleich einen oder beyde, die Flügel ab, und lege mitten in ein helles Zimmer einen abgehauenen Schwartz-Dorn oder andern Busch, setze die Jungen hinein, und streue frische Ameis-Eyer auf der Erde herum, (dabey aber keine Ameisen mehr seyn müssen, damit sie die Eyer nicht vertragen,) so wird man bald sehen, wie die Alten nach ihrer Gewohnheit böse zu thun, und die Jungen zu ätzen anfangen werden. Man kan aber die Alten gar leicht fangen, wenn man nur erstlich eine Junge hat: Diese setzt man in ein in die Erde gegrabenes Grüblein, und deckt ein kleines Gitter oder Gärnlein darauf, hernach nimmt man einen Meisen-Schlag, thut den Boden unten davon hinweg, und stellt ihn aufgerichtet darüber, so wird so bald eine Alte, und, wenn die erste gefangen, auch die andere kommen, und mit einem Schnabel voll Würmer in den Meisen-Schlag hinein springen, um die Junge zu ätzen, darüber sie aber gefangen werden, so daß man in einer Viertel Stunde alle beyde bekommt. Sind alsdann noch Junge im Gebüsche übrig, so verrathen sie sich, wenn sie hungerig werden, und die Alten ausbleiben, durch ihr Schreyen, so daß man sie alle in kurtzen finden kan. Die Nachtigallen zu einer Zeit so leicht als zur andern mit dem Meisen-Schlag zu fangen, braucht man ein Pfeiflein, welches der

Nachtigal-Stimme natürlich nach machet, wenn sie selbiges höret, wird sie, ihrer zornigen Art nach, in das Gebüsche, wo man den Meisen-Schlag richtet, und sich darneben hinsetzet, herzueilen, mithin den im Meisen-Schlage angesteckten Wurm, welches auch ein Mehl-Wurm seyn darff, zu sehen bekommen, und sich fangen. Man kan sie auch mit einem kleinen Gärnlein, welches in der Länge eines Lerchen-Tage-Netzes, aber enger gestricket ist, zwischen und neben den Hecken bey Wind-stillem Wetter hinweg fangen. Es wird nemlich das Gärnlein auf einer Seiten der Hecken, oder, wenn man zwey Garne hat, auf ieder Seiten eines an zwey Stäbe aufgeheuckt, oder man kan es zwischen der Hecke, wo man ein Loch findet, oder dergleichen durchbrechen will, durch die Hecke durchgehen lassen, daß die Helffte des Garns auf der einen Seite, und das übrige auf der andern Seite stehet; da denn zu beyden Seiten zwey Personen gehen, und die Vögel mit Spiß-Ruthen auf das Garn zu treiben. Da man sonsten mit dem Fang einer einigen Nachtigal offt länger als eine Stunde zu bringet, kan man auf diese Art, wenn sie im Strich gehen, welches in denen Hunds-Tagen geschiehet, deren in einer Stunde wohl zehen fangen. Und mit eben diesem Garn, auf gleiche Art, kan man auch andere Vögel, so wohl diejenige, welche sich das gantze Jahr über so lang sie im Lande sind, in Stauden aufhalten, als auch diejenigen, die nur zu gewissen Zeiten, meistens im Frühling, als da sind die Meisen ꝛc. dahin kommen, bey und zwischen denen Hecken hinweg fangen. Wer einen guten Sang-Vogel haben, und gleich das erste Jahr dessen Gesang zu Hause geniessen will, muß dahin trachten, daß er noch vor Georgi eine Nachtigal bekomme, denn die nach dem Georgen-Tag gefangen werden, lassen sich denselben Sommer nicht, sondern erst im Advent, oder gar erst nach dem Neuen-Jahre hören. Welches doch nicht anderst, als auf Jahre, da die Frühlinge ihre rechte Witterung haben, zu verstehen ist, maßen offtmals bey späten Jahren die Nachtigal erst vierzehen Tage nach Georgi zu kommen pflegt. Es kan auch wer vor Georgi oder nur wenige Tage hernach eine Nachtigal fängt, versichert eben, daß er ein Männlein bekomme, weil diese allezeit, wie bey mehr Vögeln geschiehet, voraus streichen, und um vierzehen Tage eher kommen. Wer das Nachtigal-Gesang vom October an, bis mitten in den Julium, also neun Monat, ohn unterbrochen hören will, der muß dreyerley Nachtigallen halten, eine die fünff, sechs oder sieben Jahr alt ist, die fängt erst im April an, und singt fort bis Jacobi; eine andere, die nur ein oder zwey Jahr im Vogel-Bauer sitzet; diese fängt um Advent, oder, wenn sie eine Junge hört, so sie aufmuntert, auch wohl ehe an zu singen, und continuiret bis mitten in April; und denn eine Junge die aus dem Nest genommen, oder, so bald sie abgelauffen, gefangen und aufgezogen worden; diese dichtet zwar immerfort, sie wird aber doch nicht ehe recht laut als im October, und fährt alsdann mit ihrem Gesang fort bis zu Anfang des Aprils: Alsdann das andere und dritte Jahr fängt sie um Advent an, und continuiret bis zum Anfang des Mayen; das vierte und fünffte Jahr aber fängt sie erst im Martio oder April an, und continuiret bis in den Junium oder Julium, vor welcher Zeit eine Nachtigal, die sechs bis sieben Jahr innen sitzt, niemals aufhöret. Kurtz, ie älter eine Nachtigal im Vogel-Haus wird, ie später fängt sie an zu singen, und ie länger singt sie hingegen im Sommer fort. Wenn man eine gefangene Nachtigall in einen Vogel-Bauer thut, denselben mit einem Tuch oder Papier rings herum vermacht, daß sie sich nicht stossen kan, dabey aber doch an einen hellen Ort setzet, daß sie, so viel nöthig, siehet, fänat sie zwar gleich den ersten Tag an, frische Ameisen-Eyer, und Mehl oder andere Würme zu fressen, die man ihr in einem gläsernen Schälgen mitten in den Vogel-Bauer zu setzen pfleget, damit sie die Würmer fein sehen, und selbige doch nicht heraus kriechen können; so bald man aber anfängt ihr diese Speise zu entziehen, und ihr dürre Ameis-Eyer mit klein zerschnittenem oder gehackten Schaafs-Hertz, oder zu was man sie gewöhnen will versetzet, so fängt sie an betrübt auszusehen, woran man sich doch nicht kehren, sondern derselben nur unterweilen etliche lebendige Würmlein mit untermengen darff, bis sie das Hertze gantz allein zu fressen gelernet. Wenn sie angefangen zu singen, und sie verrichtet ihr Gesang nur bey Tage, so setze man sie zu der Zeit, wenn die Nachtigallen in der rechten Begierde zu singen begriffen sind, (als welche bey denen Jungen aus dem Nest genommenen im Februario, bey denen andern aber im Martio starck zu werden anfängt,) den Tag über an ein stock-finsteres Ort, daß sie weder sehen noch fressen kan, und hänge hingegen bey Nacht, nächst ihrem Freß-Tröglein ein Licht, so wird sie, wenn sie dieses drey oder vier Tage lang gewohnet, so bald anfangen, ihr Gesang, das sie sonst bey Tage hören lassen, bey Nacht zu verrichten, ohne daß es ihr an der Gesundheit Schaden bringe. Wenn man ihnen im Winter gestossene Pinien oder Zirbel-Nüßlein giebt, und in ihr Trinck-Wasser ein oder zwey Zäserlein Saffran legt, oder wenn man ein wenig in Baum-Woll gewickelten Bisam in ihr Häuslein hängt, sollen sie frühzeitiger singen. Wenn sie zwey oder drey Jahr im Käfig leben, bekommen sie das Podagra, dann soll man ihnen die Füsse mit Butter oder Hüner-Schmaltz salben, welches auch geschehen muß, wenn sie um die Augen oder um den Schnabel Geschwüre bekommen. Eine Nachtigal, wenn sie recht gehalten und wohl in Obacht genommen wird, soll in die acht bis zehen Jahr und noch länger leben können. An etlichen Orten ist der Nachtigallen-Fang scharff verboten, in dem Absehen solche dadurch zu vermehren; alleine es ist solches ein gantz vergebenes, und auf nichts, als den bloßen Willen gegründetes Verbot, maßen die Erfahrung zeiget, daß obgleich ein solches Verbot viel Jahre lang nacheinander gehalten wird, dennoch so lang sich nicht etwan das Gebüsche und Hecken selbigen Orts vermehren, in ieden Garten oder Gebüsche, wo eine Nachti-

Gesichte zu bekommen, und wenn er anbeisset, und den Köder mit der Angel verschlucket, sich also zu fangen. Man bedienet sich dieser Nacht-Schnüre, Aale, Barben, Pärsche und andere Fluß-Fische damit zu fangen; doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dörffe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches herum schlinget, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset. Man pfleget sie des Abends einzulegen, und den andern Tag früh Morgens wieder darnach zu sehen, um die gefangenen Fische davon abzunehmen, und, wenn die Angeln mit frischen Ködern versehen, solche wieder zu behöriger Zeit zu legen.

Nacht-Tisch, heisset insgemein ein sauberer und fein laccirter, zuweilen auch mit einem weissen oder anderen schönen Teppicht bedecker Tisch, der in einem Schlaff-Gemach erfordert, und von dem Frauenzimmer eines theils zur Zierde mit allerley Galanterie und zum täglichen Gebrauch nöthigen Geräthe aufgeputzet, andern theils aber auch darzu angewendet wird, daß sich gedachte Personen vor selbigen auskleiden, und des Nachts über ihr täglich Geschmeide und dergleichen darauf ablegen; des Morgens hergegen sich wieder für selbigen ankleiden und anputzen können. Zu solcher Absicht gehören auf dergleichen nothwendig ein Aufsetz-Spiegel, Leuchter, nebst zugehörigen Handleuchter oder Wachsstock-Scheere, verschiedene Schachteln und Capseln zu Pouder, Mouchen, Kämmen und Bürste, Marqven, Spiel-Teller u. s. f.

Nacht-Viole, siehe Viole.

Nacht-Zeug, nennet man insgemein diejenige Bekleidung des Menschen, die er des Nachts zu gebrauchen und anzuziehen pfleget. Sie bestehet bey Kindern in einem Schlaff-Rützgen, Brust-Bettgen, Käppgen und dergleichen; bey erwachsenen und sonderlich Frauns-Personen hergegen in einer Nacht-Schleye oder Haube, Hals-Tuch, Camisol, Handschuh u. s. f.

Nacht-Zeug, bedeutet auch eine besondere Art eines Aufsatzes, dessen sich das Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet, und bald aus Flohr, bald aus Cammer-Tuch, bald von Schleyer u. s. f. geschnitten und gestecket wird. Die Art und Façon desselben ist mancherley und gar veränderlich; daher seyn derleichen theils doppelt, theils einfach, entweder mit hervor geschlagenen oder auch hinten herab hangenden doppelten oder einfachen, glatten oder frisirten Flügeln; mit oder auch ohne Band bestecket; schlecht oder mit Canten und Spitzen besetzet; aufgesetzt oder nieder gelegt, und was dergleichen mehr. Eine Art der Nacht-Zeuge seyn auch die sogenannten Cornetten mit etwas breiten und kurtzen Schlägen, die sich unter den Kinn zusammen stecken lassen, auch zuweilen mit ein wenig Baum-Wolle unterleget und ausgenehet seyn.

Nach-Wein, siehe Lauer.

Nacken-Schenckel, wenn ein Wein-Stock auf der Böge ein feines Ende getrieben, so schneidet man im Februario, oder so zu der Zeit das Wetter noch nicht offen, im Martio, da der ordentliche Schnitt in Wein-Gebürgen vorgenommen wird, das alte Holtz bis an solches Ende hinweg, und verknotet dieses auf drey bis vier Augen, welches sodenn ein Nacken-Schenckel genenet wird.

Nackigte Huren, siehe Zeitlosen.

Nadel, ist ein bekanntes zartes Instrument, dessen man sich zu mancherley nöthigen Arbeiten, am meisten aber das Frauenzimmer bey manchen häuslichen Verrichtungen, vornehmlich aber in der Nähderey bedienet, wie nicht weniger ihren Aufputz hin und wieder damit zu befestigen suchet. Es bestehet aber dasselbe in einem schwancken von Meßing, Stahl und anderen Metall allermeist unten spitzig gemachten oben aber zum Theil mit einem Knöpffgen, oder theils mit einem Oehr versehenen Drath, welcher zu den verschiedenen Gebrauch auch auf verschiedene Art zubereitet und aptiret ist. Uberhaupt werden sie eingetheilet in Neh- und Steck-Nadeln. Die ersten seyn wiederum entweder dreyeckigte Schuster-Nadeln, oder Spieß-eckigte Kürschner-Nadeln oder Barbier-Hefft- oder Buchbinder-Nadeln, zu Hefftung der Wunden und Bücher; oder Stick- und Teppig-Nadeln, oder Pack- ingleichen Reyh-Nadeln u. s. f. Die andern, nemlich die Steck-Nadeln, so Reyhenweiß in ein weiß oder bunt-gefärbtes Papier gesteckt, und nach solchen zusammen gelegten Brieffen verkauffet werden, seyn blos ihrer Grösse nach unterschieden, und werden eingetheilet in grosse, mittlere und kleine; zuweilen seyn welche blau angelauffen oder geschwärtzet, derer man sich bey dem Trauer-Zeug bedienet. Ausser diesen gedachten Arten der Nadeln hat man noch zweyerley Sorten, die zwar eben diesen Nahmen führen, aber in einigen Stücken dennoch von den erwehnten unterschieden, als da seyn die Spick-Nadeln, so von feinen Stahl verfertiget, ziemlich lang auch etwas starck, unten zwar sehr zugespitzt, oben hergegen statt des Knopffs oder Oehres seyn selbige gegen die Spitze herunter hohl vertiefft, und in einige Theile verschnitten, vermittelst welcher der in länglichter Form geschnittene Speck gefasset, und bequem durch das zu braten bestimmte Fleisch gezogen werden kan; die Strick-Nadeln, welche aus einem Drat bestehen, der weder unten zum Stechen eine scharffe Spitze, noch oben einen Knopff oder Oehr, sondern an beyden Enden rund abgeschliffen, um bey den Stricken den Faden bequem damit zu fassen, und die Schmasen zu verfertigen; Perl-Nadeln die Perlen damit an die Schnuren zu reyhen, und was dergleichen mehrere seyn, welche ihres Ortes beschrieben zu finden.

Nadeln, werden die Blätter an dem Tangel-Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholder-Bäumen, Taxus und Lerchen-Bäumen genannt.

Nadeln-Holtz, siehe Tangel-Holtz.

Nägelein, Negelein, Nelcke, Gras-Blume, werden zum Unterschied derer Würtz-Nägelein oder Würtz-Nelcken, auch Garten-

und Blumen-Nägelein oder Blumen-Nelcken genannt, und in wilde und heimische oder Garten-Nägelein eingetheilet. Der Wilden giebt es vielerley Gattungen: Als gemeine Feld-Nägelein, dergleichen mit bunten Blumen; mit breiten und schmalen Blättern; mit einer einzelnen Blume; Feder-Nägelein mit weisser, Leib- und Purpur-farber Blüthe; wohlriechende Feder-Nägelein; Guckgucks-Nägelein; rauhe Hart-Nägelein; glatte Hart-Nägelein mit grossen und kleinen Blumen; grosse und kleine Berg-Nägelein. Die heimische oder Garten-Nägelein sind gleichfalls mancherley. Die einfache mit grossen, weissen, Leib-farben, licht-rothen, blaß-rothen oder bunten Blumen, welche, weil sie zu gemein, nicht sonderlich geachtet werden. Die Bart- oder Lauchheuser-Nägelein, deren sehr viel auf einem Stengel und zwar gantz dicht und drangs an einander wachsen, werden deswegen Bart-Nägelein genannt, weil sie etliche lange Blätlein haben, welche gleich einem Knebel-Bart seitwärts hinaus stechen. Ihre Gattungen sind, ohne daß etliche einfach, und etliche gefüllt, meistens nur allein an der Farbe unterschieden, und entweder gantz weiß, welche vor rarer als die andern Gattungen gehalten werden, roth oder Fleisch-Farb, oder auch von solchen Farben durch einander gesprenget, wiewohl auch einige derselben in den grünen Blättern unterschieden, deren etliche schmal, etliche aber etwas breiter sind. Von diesen Nägelein werden die einfache meistens aus dem Saamen fortgepflantzet, indem man ihn bey zunehmenden Monden im Frühling gantz dünn aussäet, und die davon aufgegangene Pflänzlein mit einem Hebgeschirre also aushebet, daß die Wurtzel annoch allenthalben mit Erde bedecket bleibet, solche aber im August-Monat wieder einsetzet, da sie denn das darauf folgende Jahr zu blühen pflegen; weil sie aber, wenn sie verblühet, ausgehen, als müssen sie alle Jahre wieder vom frischen nachgesäet werden. Die Gefüllten hingegen wollen entweder durch die Zertheilung der Wurtzeln, oder durch die Einsenckung, und das Anhängen, gleich denen Topff- oder Scherben-Nägelein fortgepflantzet und erhalten werden. Die Margarethen-Nägelein, welche in warmen Ländern wild wachsen, bey uns aber in Gärten gehalten werden, sind entweder einfache oder gefüllte. Die Einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mäus-Oehrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dick in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die Gefüllten sind wegen ihrer häuffigen Blumen wie ein Strauß oder Blumen-Busch anzusehen. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, erfordern einen mittelmäßigen Grund, und wollen, weil sie leicht ausgehen, durch die Nebenschosse fleißig vermehret, und mit Fleiß gewartet werden. Die Topff- oder Scherben-Nägelein, also genannt, weil man sie in Blumen-Töpffen oder Blumen-Scherbeln hält, haben alle gefüllte Blumen, und werden vor die edelsten gehalten, auch sowohl ihrer Grösse als Farbe nach, geschätzet. Die Grösse kan in vier oder mehr Grade abgetheilet werden, als worzu die Liebhaber ein besonderes Nägelein-Maas oder Compaß zu haben pflegen, so in etlichen Circuln bestehet, davon der grösseste drey Zoll im Durchmesser hat, und die andern nach Proportion etwa um das dritte Theil eines Zolles abnehmen. Die vier Haupt-Sorten sind 1) die gar grosse und rare Haupt-Blume. 2) Die von ordentlicher Grösse, worunter auch die sogenannte Nelcke mit Kindern, oder die mit tieff-zerschnittenen Blättern gerechnet werden. 3) Die mittlere, und 4) die kleine Art. Ihrer Farbe nach sind sie entweder einfarbigt, und die gantze Blume weiß, roth, Purpur, Nacarat oder Columbin; oder gemischt, und zwar eingesprengt, geflammt, oder marmorirt. In der Gärtnerey werden sie auch eingetheilet in *Picoten*, welche weiß und mit einer angenehmen rothen Randirung; in *Bisarten* die mit 4. bis 5. Farben colorirt, und denn in Farben-Blumen, die aufs höchste nur zweyerley Farben haben. Die mancherley Grösse und vielfältige Versetz- und Veränderung derer Farben an denen Nägelein hat so viele Arten derselben hervor gebracht, daß ihrer bey nahe drey hundert gezehlet werden, denen die Gärtner und Blumen-Liebhaber in Holland und Franckreich, als woselbst vor andern ein sonderbarer Fleiß auf die Erziehung dieser Blumen gewendet wird, ihre besondere Nahmen gegeben, davon der Frantzösische Autor der neuen Unterweisung zum Blumen-Bau nach denen verschiedenen Farben einen ausführlichen Catalogum an das Licht gestellet hat. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen; durch Zerreissung der Stöcke; durch abgebrochene Zweige; durch das Sencken oder Ablegen; oder auch durch die Oculirung. Wenn man sie durch den Saamen vermehren will, muß man erstlich dem Stock, welcher wegen der Farbe und Schönheit seiner Blumen gefällig, alle übrige Blumen benehmen, und nur zwey oder höchstens drey, nachdem der Stock starck oder schwach ist, von den vollkommensten und schönsten stehen lassen, und zum Saamen behalten. Hierzu werden die gantz weissen und leib-farbenen, als welche die schönsten Veränderungen geben, ingleichen die Leib-Farb in weiß, auch die weiß und Purpur-gesprengten genommen, wiewohl die hoch- und braun-rothen und andere von schöner Schattirung auch nicht zu verachten sind, und wird insonderheit derjenige Saame vor den besten gehalten, der von solchen Blumen kommt, die im wachsenden Monden hervor geschossen. Die Saamen-Stöcke müssen bey einfallenden Regen-Wetter wohl bedecket werden, weil die Näsſe den Saamen leichtlich verderbet. Wenn der Saamen recht reiff, welches man daran mercken kan, wenn sich der Knopff oben aufthut, und der Saame schwartz scheinet, soll man solchen allemal an einem hellen stillen Tage mit dem vollen Monden abnehmen, und wenn bey Zeitigung des Saamens der Mond eben nicht voll wäre, so soll man den Saamen-Knopff oben mit Papier verbinden, damit er nicht ausfalle, und man den Saamen just im vollen Monde abnehmen könne. Solchen Saa-

nen nun soll man gleich in diesem vollen Mond n einen länglichten von Bretern zusammen geschlagenen ohngefehr zwey Spannen hohen und mit guter zugerichteter Erde angefüllten Kasten säen, und begiessen, so werden die Pflantzen noch in etwas vor dem Winter erwachsen. Alle diejenigen Pflänzlein, welche nur anfangs zwey Blätter ansetzen, soll man ausziehen, weil die tägliche Erfahrung bezeuget, daß solche nur einfache Blumen geben, da hingegen diejenigen, welche drey oder mehr Blätlein ansetzen, schöne volle Blumen hervor bringen. Den Winter über werden sie in die Gebäude bey andern Schirm-Gewächsen gestellet, und im April sowohl als hernachmals im September, iederzeit im vollen Monden gebührend versetzet. Etliche säen sie im Frühling auf ein Mist-Beet, und wenn sie Fingers lang worden, versetzen sie dieselben in gute zugerichtete Beete, nach der Schnure, einer Spannen lang von einander. Man jätet und begiesset sie bis auf Bartholomäi, alsdenn hebt man sie im vollen Mond wieder aus, bringet sie entweder in ein ander Beet, da sie im Winter mit Tannen-Reiß müssen zugedecket werden, oder bringet sie in Geschirre, so tragen sie folgendes Jahr im Sommer. Diese Art, die Nägelein durch den Saamen zu vermehren, gehet langsam zu, und dienet nur vor Gärtner, so ihr Gewerbe mit den Blumen treiben. Durch Zerreissung der Stöcke lassen sie sich geschwinder vermehren, doch muß man sittsam damit umgehen, damit überall von der Wurtzel etwas daran bleibe; und diese Arbeit muß im Frühling vorgenommen werden. Man kan sie auch von denen abgebrochenen Zweigen, welche man unten ein wenig spaltet, und, damit der Spalt von einander bleibe, etwas darzwischen leget, erzieben; diese pflantzet man in einen mit guter Blumen-Erde zugerichteten Kasten, begiesset sie fleißig und setzet sie etliche Wochen in Schatten, so werden sie, wo nicht alle, doch die meisten bekleiben und wachsen. Oder man nimmt entweder im Frühling oder bald nach den Hunds-Tagen im vollen Monden von denen schönsten Stöckgen einige fruchtbare Zweiglein, schneidet oben die Spitzen etwas ab, zerknirschet das dickere Ende ein wenig, setzet sie eines Fingers tieff, und einer guten Spannen weit von einander in gutes Erdreich, und drücket es feste zu, wie man sonst mit dem Roßmarine zu thun pfleget. Wenn sie nun bekleiben, setzt man sie von einander in Töpffe, da denn die auf solche Art fortgepflantzten Stöcke weit besser, als die vom Saamen erzeugten dauren, weil diese gemeiniglich im dritten Jahr erfrieren, oder sonst ungestalt werden. Wenn man sie durch das Sencken oder Ablegen vermehren will, erwehlet man ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Knoten hat, und schneidet es mit einem Feder-Messer von einem Glied oder Knoten bis zum andern in die Helffte, oder bis in das Marck hinein, darnach bieget man dasselbe gegen die Erde, und zwar setzet man das oberste Theil etwas tieffer in die Erde, und stecket ein höltzernes Häcklein darüber, welches den Schoß, damit er nicht in die Höhe steige, nieder halten muß. Am bequemsten ist es, wenn man den Stock mit samt dem Geschirr in die Erden gräbet, so kan man das Senck- oder Einleg-Zweiglein desto leichter biegen, bis dasselbe nach zwey oder drey Monaten, wenn es genug eingewurtzelt, gar abgeschnitten und weiter versetzt wird. Das Ablegen oder Absaugen vermittelst der Anhencker oder Spalt-Töpffe geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Finger breit altes Holtz hat, thut daselbst in den Knoten mit einem scharffen Feder-Messer einen Schnitt bis ans Marck, darnach sticht man eines halben Fingers breit über diesen Schnitt, auch halben theils durch das Schößlein hindurch, und fährt mit diesem Messer gegen dem Schnitt hinab, also daß es einen Spalt giebt, und ein Stücklein halb Fingers breit von dem alten Holtz gelöset werde, dergestalt ist das Schößlein halb abgeschnitten, und zur Helffte hängt es noch an seiner Mutter, und dienet der abgeschnittene Theil zum Einwurtzeln, der noch anhängende aber erhält und befordert das Wachsthum. Zwischen den Spalt steckt man ein kleines Stücklein von einem Reiß, oder dürrem Blat des Nelcken-Stockes, daß es diesen Spalt von einander halte, sonst wächst es wiederum zusammen, und wurtzelt nicht, hernach wird dieser gespaltene Zweig mit einem Spalt-Topff voll guter Erden umlegt, und damit er vor dem Winde gesichert seyn möge an einen Pfahl angebunden, endlich aber an einen schattichten Ort, doch in freye Lufft gestellt, so wird es eher wurtzeln, als in der Sonne. Nach zweyen Monaten schneidet man im Vollmonde das abgelegte Zweiglein von dem Mutter-Stocke ab, und setzt es wieder anderwärts ein. Bey der Vermehrung durch das Oculiren, wordurch man Nägelein von allerhand Farben erzeugen kan, wird vornehmlich eine leichte und fertige Hand erfordert, damit das Aeuglein mit aller Behutsamkeit, und daß das Hertzlein daran bleibe, subtil ausgeschnitten, und behörigen Orts wieder eingesetzt und verbunden werde. An dem Stock darauf man oculiren will, muß man die meisten Schosse abschneiden, und nur einen Haupt-Stengel stehen lassen. Die Nägelein lieben Sand-Erde, welcher iedoch zu ihren bessern Wachsthum mit Zusatz muß geholffen werden. Die mit Rinds-Blute dem Erdreich zu helffen gedencken, leisten zwar den jungen Trieben des Nägelein-Stockes eine herrliche Hülffe; diese aber haben keinen Bestand, denn wenn man, um die Blumen zu vergrössern, sie nachmals öffters versetzet, gehet der alte Stock, der solches Erdreich in die Länge nicht vertragen kan, endlich gar ein; am besten ist, man nehme gute schwartze, iedoch nicht allzu fette Erde, vermische sie mit halb so viel verfaulten Pferde-Mist, und lege von verweßten Küh-Mist gleich so viel bey, als des Pferde-Mists gewesen, werffe es öffters durch einander, und begiesse es täglich bey scheinender Sonne mit Wasser, darinnen Tauben-Mist eingeweichet worden, bis sich alles unter einander recht angenommen, und die allzu herbe Schärffe des Mistes sich verzehret. Oder man nehme zu drey Körben reiner Wiesen-Erde, drey Körbe voll

verfaulten Pferde-Mist, und zwey Körbe voll verweßten Küh-Mist, vermische es wohl unter einander, und werffe es offt durch die Horde. Diese Erde muß man allezeit ein Jahr zuvor bereiten, ehe sie soll gebraucht werden. Zum Nelcken-Saamen aber darff man nur Weiden-Erde, oder mit verfaultem Holtz vermischte Erde gebrauchen, weil die beyde obbeschriebene Arten vor den Saamen für allzu frech geachtet werden. Gegen Winter muß man die Nägelein, ehe man sie in die Gebäude bringt, erstlich fein abtrocknen lassen: Das Gemach darinnen man sie im Winter verwahret, soll lufftig und nicht zu warm seyn, auch soll man sie blos nur zur Nothdurfft mit ein wenig laulicht-warmen Wasser, ohne Berührung des Stockes und Laubes begiessen; wenn Schnee fället, kan man am Rande ein wenig herum legen, damit nur die Feuchtigkeit zu der Wurtzel ziehe. In dumpfigen Kellern thun sie selten gut, weil sie gerne schimlich darinnen werden, und wenn man nicht fleißig darnach siehet, und ihnen den Schimmel bey Zeiten benimmt, so müssen sie daran verderben. Ein Nelcken-Stock will allemal lieber zu kalt, als zu warm stehen, und ist ihnen auch viel besser, wenn sie schon in den Gemächern etwas frieren solten, als wenn sie an einem warmen Orte stünden und auswüchsen, weil ihnen dadurch bey der Wurtzel alle Kräffte benommen würden; dahero ist es auch nicht übel gethan, wenn man sie im Vorwinter unter ein Obdach stellet, wohin die Lufft wohl kommen kan, und wenn sie schon daselbst ein wenig frieren, so schadet es ihnen doch nicht, denn dadurch werden sie hart und dauerhafftig, und kan man sie daselbst stehen lassen, bis es anfänget sehr hart zu gefrieren; alsdenn erst kan man sie in die Gebäude bringen. Im Winter, wenn gelinde Wetter ist, muß man zuweilen die Fenster im Gemach öffnen, damit sie frische Lufft mit andern Gewächsen bekommen. Im Frühling soll man sie nicht gleich wieder an die Lufft stellen, sondern allgemach, damit sie derselbigen desto besser gewohnen. Im Sommer wollen sie nicht überflüßig, auch nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern aus einem Teich oder Graben begossen werden. In das Gefässe, worinnen das Wasser zum Begiessen gesammlet wird, soll man allemahl Hüner- Tauben- oder Schaaf-Mist legen, wordurch das Wachsthum derer Stöcke trefflich befördert wird. Wenn es im Sommer zu viel Regen giebt, soll man sie in einen trockenen Ort unters Dach stellen, bis es wieder Sonnenschein giebet. Die schönsten Stöcke soll man sich nicht übertragen lassen, sondern die nachwachsenden Knopffe behend abschneiden: Denn durch die allzuvielen Knöpffe, so an denen Seiten gelassen werden, wird dem Haupt-Knopff der benöthigte Safft entzogen, daß also seine Blume so groß nicht werden kan; doch muß man ihrer auch nicht zu viele abnehmen, weil der Haupt-Knopff sonst wegen allzu vielen Saffts platzen muß. Doch giebt es gewisse Nelcken, da man wohl thut, wenn man ihnen nur zween Knöpffe läst, es sind ihrer aber sehr wenig, und muß eine solche Nelcke eben den andern nicht zum Exempel dienen. Am besten ist es, man nehme die Knöpffe, welche zwischen dem ersten und andern Knoten des Stengels nächst unten an dem Stock oder Fusse ausschlagen, davon ab; oben auf aber müssen noch vier Knoten, die alle Knöpffe getrieben haben, stehen bleiben, und läßt man jedem Stiel nur einen einzigen Knopff; so müssen auch die Knöpffe, die allzu nahe an dem Haupt-Knopff stehen, abgenommen werden, damit sie ihm den Safft nicht entziehen. Eine iede Blume, die sich anläßt als ob sie platzen wolte, soll gebunden werden. Man nimmt nemlich von den kleinesten frischen Schweins-Därmen, reiniget sie wohl, und bläset sie auf, daß sie wohl trocken werden, schneidet hernach aus selbigen lange schmale Bänder, und verbindet mit diesen den Kopff der Blume von unten, und hernach allezeit höher, bis es über den halben Theil kömmt, so wird die Blume auf keiner Seiten ausbrechen, sondern sich gleich ausbreiten, denn die Därme weichen so viel als von nöthen, und weil sie Feuchtigkeit von der Blume und deren Häutlein bekommen, dehnen sie sich von einander, daß es nicht spaltig wird, sondern die Blume wird nur in ihrer Ausbreitung erhalten. Wer Lust hat, Nägelein von sonderbarer Grösse zu haben, soll, wenn er den Stock versetzet, unten im Topff oder Scherben, mit siedheissen Wasser abgebrannten, und wieder erkühlten Schwein- oder, welches noch besser ist, Menschen-Mist drey Zoll hoch, darauf aber gesiebte Erde legen, die beschnittenen Wurtzeln fein recht ausbreiten, das Geschirre mit guten Grund anfüllen, und an die freye Lufft, doch etwan drey Wochen an einen schattichten Ort, hernach aber also setzen, daß es die Früh-Sonne etliche Stunden habe. Oder man soll im späten Herbst in ein Geschirr etwas groben Kieses, und darauf zween Zoll hoch guter gesiebter Erde schütten, diese mit frischen Rinds- oder Kalbs-Blut fünf Zoll hoch begiessen, solches mit drey Zoll voriger Erde bedecken, einen schönen Nägelein-Stock darauf setzen, und den übrigen Raum mit einer fetten Erde ausfüllen, sodenn den Stock an die Sonne setzen, und fleißig mit gemeinem Wasser begiessen, im Winter mit Wasser, worinnen Tauben- oder Hüner-Mist zerlassen, sparsam besprengen, auf den Frühling aber mit Wasser, worein man Fleisch abgewaschen, begiessen. Die gemeinesten Kranckheiten der Nelcken sind der weisse Rost, der gelbe Rost, die Faulung und die Raude, (Grind oder Krätze.) Der weisse Rost ist ein weisser Flecken, der sich an die Blätter der Nägelein anhängt, und nachdem um sich frißt, bis er endlich das Hertzlein angreifft, und der Pflantze ohnfehlbar den Tod und das Verderben zuziehet. Er rühret von allzu grosser Dürre her, oder wenn man den Nägelein-Stock nicht an gehörigen Ort stellet: Ingleichen von üblen Begiessen, von denen Nebeln und andern Zufällen her, ist gemeiniglich unheilbar, doch hat man Mittel sie dafür zu verwahren. Solche bestehen darinnen, daß man sie vor kalten Nächten und Nebeln zur Frühlings- und Herbst-Zeit sicher stelle, und im Sommer nach Nothdurfft begiesse; daß man die Nägelein an die freye Lufft setze; Denn man nimmt an denen

en Nelcken, die in denen Blumen-Stocken der Parterren aufgebracht werden, wahr, daß e dem weissen Rost nicht so gar unterworffen nd, und daß man denenjenigen Nägelein, welhe dem weissen Rost am meisten unterworffen nd, als denen Incarnat oder Leib-Farben eine ichtere Erde, als denen rothen und Violaunen gebe, und sie desto fleißiger warte und erwahre. Der gelbe Rost kommt daher, wenn ie Ausgänge an dem Boden des Nägleinopffes verstopfft sind, daß das Wasser, weil es einen Ablauff hat, darinnen stehen bleibet, faulet, und die Wurtzel verderbet, daß sie darüber hre Lebhafftigkeit verlieret und gelb wird. Das Mittel, so viel man einer solchen halb-erstorbeen Pflantze geben kan, ist, daß man die Nelcke n einen solchen Ort stelle, dahin die Sonne ih- Strahlen des Morgens zwey Stunden werfen kan, ohne daß man sie begiesse, oder dieselbie beregnen lasse, bis diese grosse Feuchtigkeit, ie sich in dem Topffe befindet, vergangen, und ie Wurtzel, die gleichsam in einer Mist-Pfütze estanden, wieder ausgetrucknet sey. Die Faulung ist eine Art des kalten Brandes oder faulen Fleisches, welches nach und nach die Nelcke befrißt: Sie entspringet gemeiniglich von allzu ieler Feuchtigkeit der Erden, von allzu vielen Schatten, von ungesunden bösen Wassern, von euchten Orten ꝛc. Wenn sie das Hertzlein nicht ngreifft, sondern nur unten an dem Fusse bleiet, so kan die Nelcke noch erhalten werden, enn man nur mit der Spitze eines Feder-Messers alles faule an dem Fusse, bis an das Frische der Lebendige hinweg schneidet, und die gemachte Wunde nachmals mit weichem Wachse umacht, zu verhüten, daß weder das Wasser noch die Feuchtigkeit hinein dringe. Die Raupe, Brind oder Krätze, ist ein Flecken, der sich emeiniglich an die Blätter der Nägelein anseet, und allgemach nach dem Hertzen greifft, enn man nicht bey Zeiten wehret. Diese Kranckheit kommt insgemein im Frühling oder Herbste, von denen garstigen Nebeln und kalen Regen, zuweilen auch von der Feuchtigkeit er Erden oder des Wetters. Die Rosenfleisch- und Leib-farbe Nägelein sind dieser Kranckheit am meisten unterworffen. Zu verindern, daß solche nicht um sich fresse, muß an entweder die angesteckten Blätter abschneiden, oder, wenn man die Nelcke nicht händen will, die Raude mit der Spitze des Feer-Messers abkratzen, damit dieses Ubel nicht uch den Stengel angreiffe.

Nägelein, Gewürtz-Nägelein, Würtz-Nelcken, ist die Frucht eines Baumes, welcher uf der eintzigen Molucciſchen Insul Amboina achset, weil die Holländer auf denen übrigen Molucciſchen Insuln alle Nelcken-Bäume ausotten lassen. Die Rinde dieses Baumes kommet der Rinde des Oel-Baums, die Blätter ber den Lorbeer-Blättern gleich; diese hänen an langen Stielen und haben fast eben den Geschmack, den die Frucht hat. Der Stamm t mehrentheils gerade, und wird eines Mannes dick. An den Spitzen der Zweige gehen ünne Stengel herfür, an welchen die Nägein bey zehen bis zwantzig sitzen; oben im Kopfe derselben erwächst eine aus vielen Zäserlein bestehende Blume, welche zu erst weiß, hernach grün und letztlich roth und härtlich werden. Wenn die Blumen grün seyn, haben sie einen überaus annehmlichen Geruch. Der Baum ziehet alle Feuchtigkeit der Erden dergestalt an sich, daß weder Gras noch andere Erd-Gewächse nächst bey und um seinem Stamm aufkommen können: Er trägt in trockenen Jahren so reichlich, daß offt mehr Früchte als Blätter auf demselben anzutreffen sind. So bald die reiffen Früchte von dem Baum fallen, so bald wurtzeln sie auch in der Erden ein, und pflantzen sich also selbsten fort, doch tragen sie vor dem achten Jahr keine Früchte, continuiren aber damit bis in das hunderte Jahr und drüber. Wenn die Nägelein schwartz-braun, trocken, brüchig und mit ihren Blüt-Knöpfflein noch versehen seyn, auch, wenn mit einer Nadel darein gestochen wird, Oel von sich geben, so sind sie gut. Sie sind eines scharffen und etwas bittern Geschmacks, und dabey hitzig, stärcken das Haupt, Hertz und Magen, vermehren die natürlichen Lebens-Geister, erklären und erfrischen die Augen, dienen in Ohnmachten, Schwindel und Mutter-Beschwerungen, und werden nicht nur in der Küche als eines der allerbesten und angenehmsten Gewürtze an verschiedene Speisen gebraucht, sondern auch gantz oder zerspalten mit Zucker überzogen, oder zerstossen mit einer Massa von Zuckerkand zu Würtz-Nägelein formiret und gebacken. Diejenigen Nägelein, so zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen, und von sich selbst abfallen, so meist erst auf das folgende Jahr geschiehet, werden zum Saamen gebraucht, und *Antophylli* oder dicke Mutter-Nägelein genennet. Sie sind eines Gliedes vom Finger groß und dick, haben in einer harten Schale einen kleinen Kern, eines nicht gar starcken aber sehr lieblichen Geschmacks.

Nägelein-Veil, siehe Levcoje.

Nägelein-Zimmet, ist eine wie Zimmet in Röhrlein zusammen gerollte Rinde, deren starcker Geruch und beissender Geschmack allerdings denen Würtz-Nägelein beykommt. Sie muß dünn-röthlich und von der äussern groben graulichen Rinde wohl gereinigt seyn, wenn sie gut seyn soll. Es wird ein grosser Betrug damit getrieben, indem sie wohlfeiler als die Nägelein, und dahero gestossen an statt derselben, oder darunter vermischet, von ungewissenhafften Leuten verkaufft wird. An einigen Orten ist deswegen der öffentliche Verkauff derselben verboten. Der Baum von welchem diese Rinde geschälet wird, soll einem Nägelein-Baum gleich sehen, ein Laub wie Lorbeer-Blätter haben, und schwartze, am Geschmack und Geruch denen Nägelein gleiche Beerlein, grösser als Pfeffer-Körner tragen, welche eben dergleichen Krafft und Gebrauch, wie die Rinde haben.

Näpffgen-Tiegel, siehe Tiegel.

Nasling, suche Nase, den Fisch.

Näther, heisset ein mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener starcker Zaun, wordurch der Damm eines Teiches, oder das Ufer eines Flusses oder Baches, wider das Anschlagen der Wellen, und daher rührender Unterwasch-

wasch- und Abspülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern solch Holtz erwählen, das dauerhafftig und im Wasser tauglich ist, als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes, oder ein anders, das nicht recht feste wäre, dazu nehmen wolte, würde dasselbe bald faulen, und der Näther frühzeitig zu Grunde gehen. Siehe Strich-Zaun.

Nagel, ist eines theils ein horniges Wesen und gleichsam ein Schild, so das Ende an den Fingern und Zäen bedecket, und an sich selbst keine Empfindung hat. Der Nutzen aber davon bestehet darinnen, daß die Enden oder Spitzen an den gedachten Gliedern dadurch steiff gehalten, und zu ihren nöthigen Gebrauch gestärcket werden.

Nagel, bedeutet auch andern Theils einen aus Eisen zubereiteten höchst nutzbaren Stifft, vermittelst dessen zwey sonst von einander abgesonderte Stücke genau zusammen gehefft und fest gemacht werden können, bey deren Gebrauch nachfolgende unterschiedene Gattungen bekannt worden, als Sparr-Nagel, Latten-Nagel, Spind- und Bret-Nagel gantz und halbe, Bley-Nagel, Schloß- und Band-Nagel halbe und gantze, Schiefer-Nagel groß und kleine, Schindel-Nagel, Thor-Nagel, Haspen-Nagel, Schien-Nagel, Rade-Nagel, Huff-Nagel, die kleineste Sorten aber heissen Zwecken oder Zwick-Nagel, welche von verschiedener Grösse und zum Theil verzinnt, einige darunter haben Köpffe von messingen Blech, so auch Sattler-Zwecken genannt, und bey Beschlagung der Kutschen, Sattel und Kummet meist zu einer Zierrath gebraucht werden.

Nagelfest, ist ein Terminus, welcher gewöhnlicher massen als eine Clausul in Kauff-Brieffen über Häuser und Güter eingerücket wird, daß nemlich, was Nagelfest, oder auch, was Erd- Nied- und Nagelfeste ist dabey verbleiben solle. Eingemauert- oder eingezimmerte Schräncke, Lager in denen Kellern, Brunnen-Eymer, Seil und Ketten werden ebenfalls vor Nagelfest gehalten.

Nagel-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne auf alten Gemäuer, an Wegen und im Felde wächset. Es hat knotigte auf der Erden liegende Stengel, welche mit Blättern, die dem Wegtritt gleich kommen, aber viel kürtzer bleiben, besetzt sind, weisse oder Silber-farbe Blumen, auf welche breite mit gar kleinen Saamen angefüllte Schötlein folgen, und eine weisse, holtzigte, ziemlich starcke und lange Wurtzel. Dieses Kraut hat eine zusammen ziehende Krafft, und ist zu Nagel-Geschwären, und anderen Geschwulsten der Finger sehr diensam.

Nagel-Kraut, wird von einigen das kleine Maus-Oehrlein genannt, weil es denen vernagelten Pferden hinter das Huff-Eisen gesteckt, und klein geschnitten unter das Futter gemenget wird, als wovon sie bald heil werden. Siehe Maus-Oehrlein.

Nagel-Werck, ist ein aus gehobelten schmalen Latten und Nageln zusammen gehefftetes gantzes Portal, Lust-Häusgen und dergleichen Stücke nach Imitation der Architectur, welches, wenn es mit grünen Hecken ausgefüllet, eine der besten Beyzierden in den Lust-Gärten abgiebet. Es muß aber das Zimmer-Holtz, daran die Latten auswärts angenagelt werden, nicht in die Erde, sondern zwischen eichenen eingeschlagenen Pfählen eingesetzet seyn, daß die Feuchtigkeit nicht daran komme, und solches desto eher faule. So aber ja einer von den eichenen Pfählen wandelbar worden ist, so, daß man ihm ausbessern muß, darff nur die unterste quer Blendung weggeschlagen werden. Noch besser ist es, wenn man das Zimmerwerck auf Steine setzet, die etwa einen Fuß über die Erde heraus stehen, und schläget vor diese eine breterne Bekleidung. Die Latten selbst, welche nicht stärcker als einen Zoll ins gevierte seyn dürffen, nagelt man bisweilen gleich über einander hin, bisweilen aber lässet man sie auch in einander ein, daß sie nach gewissen hin und her gehenden Linien eine gleiche und gerade Wand mit einander ausmachen, daran nach den Bau-Regeln einige Zierrathen mit angebracht. Diese werden hernach wohl mit Oel-Farben überstrichen, da sie noch von ziemlichen Bestand. Ein Exempel von diesen weiset Tab. IX.

Nag-Maul, siehe Zander.

Nag-Wurtzel, suche Knaben-Kraut.

Nahd, heist eigentlich, wenn man einen Faden mittelst einer Neh-Nadel dergestalt durch allerley Tuch oder Zeug gezogen, daß entweder damit etwas fest auf- oder an einander genehet, oder sonst eine gewisse Figur, Bild u. s. f. dadurch vorgestellet wird. Diesemnach pflegt man solche insgemein in eine Haus- und Mahler-Nahd abzutheilen. Die Haus-Nahd ist wiederum entweder schlechte Nahd oder überschlagene Nahd, oder mit Hinder-Stichen oder Hohl-Nahd und was dergleichen mehr, welches alles nebst anderen künstlichen Nehen denen jungen Weibes-Personen insgemein nach gewissen Regeln von besonders darzu geschickten Leuten, so man Nahderinnen nennet, angewiesen und erlernet wird.

Nahrung, heisset in Ansehen eines von Natur in sich selbst wachsenden Wesens die mit den Theilen des Cörpers höchst nöthige Vereinbarung desjenigen Sasftes, welcher aus der Speise und anderen Nahrungs-Mitteln gezogen, und durch die Natur gehörig zubereitet worden. Wo nun dergleichen Zugang bey einem Cörper in Abnahme kommt, so erfolget daraus dessen Stillstand im Wachsthum, welches allezeit ein Anzeigen, daß ihm der Nahrungs-Safft fehle, welcher bey lang anhaltender Verminderung endlich den Untergang des Cörpers selbst zu Wege bringet. Denn da z. E. bey den Thieren das Blut durch das stäte Umlauffen nothwendig an dem Maas seiner Güte und Süßigkeit etwas verlieret, auch über dies vieles davon verdufftet, und folglich dieses zu der höchst-nothwendigen ferneren gleichmäßigen Bewegung ungeschickt werden würde; so ist nöthig, daß solcher Abgang durch neuen Zugang der Nahrung immerfort ersetzet werde. Wie nun bey sogestalten Sachen gedachte Nahrung die Gesundheit und langwierige Dauer des Cörpers

zu

n Wege bringet; alſo heiſſet man in gemeinem eben dahero auch dasjenige Gewerbe und die andthierung, wodurch ein Menſch ſich und ie Seinigen ernähret, ja vermittelſt deſſelben eißigen Abwarttung in guten Wohlſtand ſe- et ebenmäßig die Nahrung, daß man demnach on einem ſolchen zu ſagen pfleget: Er hat echt ſchöne Nahrung.

Napellus, ſiehe Eiſenhütlein.

Narciſſe, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, ſo um iner Blumen willen in denen Luſt- und Blu- en-Gärten erzielet und gehalten wird. Man at deren ſo vielerley Arten, daß der berühmte chweitzeriſche Botanicus Herr D. Caſparus auhinus derſelben neun und neuntzig zehlet nd beſchreibet. Sie werden von einigen in iererley Haupt-Sorten eingetheilet, als 1) in emeine einfache deren einige bleich- andere och-gelb von Farbe, theils mit langen theils urtzen Kelchen verſehen; 2) in gemeine ge- llte, welche hoch-gelb und deren Blätter im theil auf grünlich ſpielen, oder mit grün- ichen Strichen gezeichnet ſind; 3) in gantz eiſſe einfache, mit einem gar niedrigen ränßlein gezieret, welches mit einem röthli- en Circul eingefaſſet, und drey in etwas undliche gelb und grün durch einander ſpie- nde Körnlein einſchlieſſet, denn auch in gantz eiſſe gefüllte, welche dritte Art von etlichen sgemein Joſeph-Stäbe genennet werden;) in fremde oder ausländiſche welche gar hr von einander darinnen unterſchieden ſind, aß theils derſelben gantz gelb, andere bleich on Farbe, einen Gold-gelben Kelch habende, elcher auch zuweilen in einigen bleich-gelb t; wieder andere gantz weiß, noch andere eiß und gelb durch einander gefüllt ꝛc. Un- er dieſen ſind, ihren Nahmen nach, die bekann- eſten. (1) Die Byzantiniſche oder Conſtan- inopolitaniſche Narciſſe. Dieſe trägt oben uf ihrem Stengel zwölff Blumen, ſo weiſſe di- e Blätter haben; in der Mitten aber kom- en auch gewiſſe gelbe Blätlein, nebſt einem elben Kelch hervor. (2) Die *Boncore*, von emjenigen, ſo ſie am erſten gefunden alſo ge- annt, iſt von der vorhergehenden nicht unter- hieden, als daß der mitten zwiſchen den weiſ- n Blättern ſtehende Becher oder Kelch krauß nd rauh iſt. (3) Die Raguſiſche, ſo von Ra- uſa aus Dalmatien zu uns gebracht worden, at an einem Stengel drey bis vier, oder aufs öchſte fünff Blumen, und an ſtatt der kleinen eiſſen Blätter, die in der Mitten zu kommen flegen, einen kleinen gelben und krauſen Reiff, n welchem ſich noch unterſchiedliche Kreiſe for- iren, und denſelbigen ausfüllen. (4) Die renele oder deren Blumen gantz zugeſpitzte Blätter haben, iſt zweyerley Art, die groſſe nd kleine. Die Groſſe bringt ſehr viel Blu- en, allein es fallen auch viele davon vor der eit ab: Ihre Blätter ſind weiß; mitten aber ur in etlichen breitet ſich eine kleine gelbe und hr erhabene Blume aus, die oben einem klei- en Horne gleich ſiehet. Die Kleine trägt nur ier oder fünff Blumen, die ſechs kleine Hörner aben, und einen Stern von eben dieſer Farbe ormiren. (5) Die Gelbe ſind unterſchiedlich, doch haben alle ihre Blumen Gold-gelbe Blät- ter, und einen Becher von gleicher Farbe. Der Unterſchied beſtehet nur darinnen, daß eine groſſer oder kleiner, heller oder dunckeler, als die andere iſt. (6) Die Wilde geſtirnte hat eine gefüllte Blume, deren Blätter Stroh-Far- be oder bleich-gelb ſind, und wie ein Stern ab- getheilet ſtehen. (7) Die groſſe Roſen-Nar- ciſſe trägt nur eine Blume; in der Mitten bringet ſie, an ſtatt eines Kelchs, ſehr viel ge- doppelt liegende Blätter herfür, davon einige licht-gelb and grünlicht ſind: Wenn ſie ſich öffnen und nach und nach aus einander breiten, ſo ſcheinet es eine gelbe Roſe zu ſeyn; allein Schnee und Regen machen offt daß ſie platzen oder aufſpringen. (8) Die kleine Roſen-Nar- ciſſe iſt licht-gelb und gantz voller Blätter, wird auch die krauſe Narciſſe genannt, weil ſie krauſe und runtzlichte Blätter hat, wie der Lattich; ſie fällt aber gerne vor der Zeit ab. (9) Die ſpate Berg-Narciſſe träget drey oder vier Blumen mit weiſſen Blättern, die gröſſer ſind als der gemeinen Narciſſe, ſie ſind aber gebro- chen, und ſtehen ſo, daß ſie die Figur eines Sterns vorſtellen. Sie haben einen breiten Becher oder Kelch, Citronen- oder Pomeran- tzen-Farbe. (10) Die Narbonniſche Nar- ciſſe hat eine oder mehr um ein merckliches klei- nere Blumen als die anderen Narciſſen, einen groſſen gelben Becher, der ſich an der Oeffnung, wie eine Glocke ausbreitet. (11) Die Engli- ſche hat eine etwas gröſſere Blume als die vor- hergehende; der Becher iſt auch gelb, und über- all von gleicher Weite. (12) Die dritte Nar- ciſſe *Matthioli* träget auf dem Gipffel ihres mehr breiten, als runden Stengels, zehen oder zwölff weiſſe Blumen mit ſechs langen und ſchmalen Blättern, welche einen Stern formi- ren, in deſſen Mitte ein Kelch ſich erhebet; weil dieſe Blätter, inſonderheit an dem Rande ſehr ſchwach und zart ſind, ſo dauren ſie auch nicht lange. Dieſe Blumen öffnen ſich nach einan- der, allezeit drey oder vier auf einmal, und wenn ein Theil vergehet, blühet der andere wiederum. (13) Die Lilien-Narciſſe von Valence träget auf dem Gipffel ihres Stengels acht oder zehen Blumen, die denen vorhergehenden gleich ſind, und ſo dichte in einander ſtehen, daß man nur eine oder zwey auf einmal ſehen kan, indem die Blühenden anfangen zu verwelcken, wenn die andern aufgehen wollen. Dieſe Blume kömt ſehr viel mit den weiſſen Glocken-Blumen über- ein, indem ſie lange, ſchmale, von einander ſte- hende, und wie ein Stern formirte Blätter von gleicher Farbe hat. In der Mitten erhebt ſich ein um den Rand gekraußter Becher oder Kelch, der wegen ſeiner Länge wie eine Glocke ſiehet. Die Blume iſt ſo ſchwach, daß ſie kaum einen gantzen Tag währet. Alle dieſe Gattungen der Narciſſen wollen an einen Sonnen-reichen Ort, und in einem mit ein wenig Bach-Sand, und verfaulter Holtz- oder Weiden-Erde vermiſch- tem Wieſen-Erdreich, oder aus einem moraſti- gen Teich oder Graben ausgeführten Schlam, ſo alles wohl durch einander gemenget und fein rein ausgeſiebet ſeyn ſoll, vier Zoll tieff, und ei- ne Spanne weit von einander ſtehen. Die

Zwiebeln werden gegen dem Herbſt im wachſen des Lichts gepflantzet, nach Verflieſſung dreyer Jahren aber um Jacobi wieder aus der Erde genommen, und die Neben-Brut, welche ſich in dieſer Zeit gemehret hat, davon abgeſondert, damit ſie wieder behöriger maſſen eingeleget werden können. Der groſſen Narciſſen, welche, weil ſie gröſſer und breiter ſind, unvergleichliche, oder die ihres gleichen nicht haben, genennet werden, hat man ſechſerley Arten. 1.) Die Gold-gelbe hat ſechs glänzende gelbe Blätter, die wohl geöffnet und feſte an einander ſtehen, nebſt einem Becher, der nach dem Boden zu weiter und faſt eines Fingers dicke wird. 2.) Die Bleich-gelbe, welche von der vorher gehenden nicht unterſchieden iſt, auſſer daß ſie ſchmälere, weiter von einander ſtehende und kräuſere Blätter hat, und ihre Farbe, welche anfänglich gelb iſt, nach und nach abfällt, und weiß-gelb wird. 3.) Die Citronen-Farbe mit dem Pomerantzen-farben Rande ſiehet der Gold-gelben am ähnlichſten, denn ſie blühet gleich bleich-gelb, und behält auch ihre Farbe im Wachſen: Sie hat einen groſſen Becher, mit einem Pomerantzen-farben Rande; die Blätter ſind auch breiter und ſtehen dichter in einander. 4.) Die groſſe weiſſe breitet ihre Blätter aus einander, aber 5.) die kleine weiſſe hat ſie näher beyſammen und beſſer vereiniget; alſo iſt die groſſe weiſſe Narciſſe mit dem gelben von der kleinen nicht unterſchieden, auſſer daß dieſe kürtzere Blätter und einen Becher von lebhafftrer Farbe hat. 6.) Die gefüllte Citronen-Farbe hat bis drey Reihen ziemlich groſſe Blätter rings herum, und in dieſen Kreiſſen wachſen ſehr viel kleine hell-glänzende gelbe Blätter; dieſe Narciſſe wird für die ſchönſte unter allen Narciſſen gehalten. Die nur erwähnte ſechs Arten der unvergleichlichen Narciſſen wollen an einem mittelmäßigen Ort ſtehen, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben. Man muß ſie vier Finger tieff in die Erde, und vier Zoll weit von einander ſetzen. Nach Verflieſſung dreyer Jahren werden ſie ausgenommen, und von der Neben-Brut befreyet. Uber dieſe erſt erzehlte Arten der Narciſſen, hat man noch die Indianiſche Narciſſe, und denn den Cameel-Hals. Der Indianiſchen Narciſſe hat man ſechſerley Gattungen, welche ſowohl in ihren Blumen und Farben unterſchiedlich ſind, als auch auf unterſchiedliche Art gebauet werden müſſen. 1) Die Virginiſche Narciſſe hat eine unreine weiſſe Farbe, wenn ſie anfängt zu blühen, die ſich aber nach und nach überziehet, und endlich eine ſchöne hell-rothe Farbe bekömmt. Ihre Blätter läſſet ſie wie eine Perſianiſche Tulipane hängen, nur daß ſie ein wenig gröſſer ſind, und ſich niemalen öffnen. In dem Topffe kommt ſie beſſer fort als in dem freyen Lande; ſie will über zwey Finger tieff nicht in der Erden ſtehen, nicht viel Sonne haben, und nicht öffters verſetzet werden 2) Die Jacobs-Narciſſe trägt bis vier Blumen, eine iede von ſechs Purpur-farben Blättern, die unten etwas in der Farbe abfallen, oben aber auf Pomerantzen-Farbe auslauffen; eine [illegible]lume gleichet in ihrer Geſtalt der weiſſen Lilie, ſie hat ſechs lange weißlichte Fäſerchen, die oben kleine gelblichte Knöpfflein kriegen, und iſt das mittelſte Fäſerchen rothlicht, und gröſſer als die übrigen: Dieſe Blume zeiget ſich, gantz anders als die anderen zu thun pflegen, zugleich mit ihrem Stengel, und indem ſie alſo blühet, fänget ſie auch an Blätter und Blumen zu treiben. Die Jacobs-Narciſſe muß in einem Topff, und zwey Finger tieff in ein mageres und ſandiges Erdreich geſetzet werden; ſie will Waſſer und Sonne haben, bis die erſte Kälte ihre Blätter ausgetrocknet und verdorret hat, alsdenn ſtellet man ſie an einen offenen und luſtigen Ort, und läſſet ſie daſelbſt, ohne etwas weiters damit vorzunehmen, bis mitten in den Monat Majum ſtehen, da man die Erde gantz ſorgfältig bis zu der Bulbe oder Zwiebel, doch daß man dieſe nicht beſchädige, hinweg räumt, die Neben-Brut gantz ſubtil von der Zwiebel abnimt, und ſie wieder mit der Erden zudeckt; alsdenn begieſſet man ſie, bis die Erde wohl genetzet ſey, und ſtellet ſie nachmals an die Sonne und in den Regen, doch daß man ſie darneben, wenn es nöthig iſt, begieſſe. 3) Die rothe Narciſſe, die eine Farbe faſt wie die rothe Lilie hat, und ſonſten Narciſſe Madame oder bella Donna genennet wird, trägt zwantzig und mehr kleine länglichte Blumen, die etwas grünlicht ſind; ſie öffnen ſich eine nach der andern, ſind theils gerade, theils hängen ſie unter ſich, und ſtehen dichte voll und feſte an einander. Der Figur nach ſind ſie wie die weiſſen Lilien, haben auch eben dieſe Gröſſe, nur daß die Blätter nicht ſo ſehr zurücke gebogen ſind, und dichter in einander ſtehen; von Anfang ſind ſie weiß mit roth untermenget, ie älter ſie aber werden, ie mehrere Farbe bekommen ſie. Der Boden iſt inwendig weißlicht, wie auswendig: Sie haben ſechs Fäſerchen die an dem Fuſſe gleichfalls weißlicht, oben aber rothlicht ſind, und auf einen kleinen runden Gipffel auslauffen, der einem kleinen Strauß nicht ungleich ſiehet; das mittlere Fäſerchen hat keinen Knopff oben auf, iſt aber länger und vollkommener als die andere in der Farbe. Der Stengel iſt rund, Fingers dick und mehr als Ellen hoch, einer grünen mit dunckel-roth vermengten Farbe; die Blätter ſind grünlicht, wie an den Lilien, und ſo groß als wie die gemeinen Narciſſen-Blätter. Die Zwiebeln werden in ein gutes mit Sand vermengtes Wieſen-Erdreich zween oder drey Finger tieff eingeleget, und beſtändig in der Erde gelaſſen, denn die Neben-Brut wird ihnen allein durch Entblöſſung der Erde weg genommen. 4) Die licht-gelbe oder helle Wein-Farbe Narciſſe, die auch den Nahmen Fauſſe Madame oder bella Donna falſa führet, hat einen ſubtilern, krümmern und nicht ſo runden Stengel als die vorher gehende, bringet auch weniger Blumen herfür, welche etwas kleiner und an der Farbe lichter als die vorigen ſind. Dieſe und die rothe Narciſſe ſtehen beſſer in groſſen Scherben, als in einem mageren und leichten Lande. Man muß ſie über drey Finger tieff nicht in die Erde ſetzen und ſehr ſelten ausheben. 5) Die runde Kugel-Narciſſe, von denen meiſten Gärtnern Girandole genannt,

treibet

on zuſehen bekommt, wenn ſie nun allgemach
die Höhe ſteiget, öffnet ſie ſich, wie ein Maul,
welchem man noch mehr Blumen entdecket,
ie, wenn ſie ſich auf allen Seiten ausbreiten,
ine Sphæram oder Kugel vorſtellen; oben auf
em Gipffel des Stengels wachſen ſehr viele
nd etwas lange Fäſerlein, zwiſchen denen noch
ehr kleine, dreneckigte, eines Fingers breite,
nd fünff bis ſechs Zoll lange Stengel hervor
ommen, die grün mit roth vermiſchter Farbe
ind, und kleine Knopflein, wie die Saamen-
häuptlein der Tulipanen haben. Unter die-
en Stengeln ſind einige die unter ſich hängen,
ndere aber ſtehen aufgericht; aus dem Gipffel
ntſpringt eine fünff-blätteriche Blume, deren
Blätter Carmeſin-roth, oben zurücke gebogen,
der umgeſchlagen und gekrauſet ſind; das
uſſere Blat ſteiget gleichfalls in die Höhe, und
at ſechs Fäden in der Mitten von gleicher Far-
e, ſo ſehr lieblich anzuſehen; dieſe ſind mit
leinen beweglichen Knöpflein oder Hütlein be-
eckt, die alle zuſammen in der Farbe abnehmen,
nd braun-gelb werden. Der ſiebende Faden
ſt länger als die andere, wird dicke, und rollet
ich oben zuſammen, daß er einen Purpurfarben
Knopff macht. Die Blumen ſtehen drey Fin-
er weit, oder ein wenig weiter von einander;
ie blühen nach einander, und vergehet nicht ei-
ne einige, daß nicht an ihre Stelle eine andere
blühe. In dem Monat September kommen
ie hervor, und dauren faſt ein Monat lang.
Dieſe Narciſſe wird, wie die vorhergehende ge-
bauet, und will vor überflüßiger Näſſe und
Kälte wohl verwahret ſeyn. 6) Die geſchupp-
te Narciſſe, ſonſten auch Colchicum Indicum,
oder groſſe Indianiſche Zeitloſe genannt,
bringet aus ihrer Hülſe eine Blume, wie eine
Granate mit ſechs, zuweilen auch mehr ſchönen
Feuer-rothen Blättern, und in dieſen Blu-
men ſind noch ſehr viele kleine halb geöffnete
Leibfarbe Blumen: Aus einer ieden von dieſen
Blumen gehen drey rothe Fäden oder Fäſer-
lein, mit einem gelben Hütlein oder Deckel
hervor. Wenn dieſe Blume verblühet hat,
und ihr Stengel in Saamen treibet, ſo ſchlagen
erſt die Blätter unten am Fuſſe aus, und kom-
men eher nicht, als bis die Blätter von den
Blumen abgefallen ſind. Sie will aber in un-
ſern Landen nicht allezeit blühen. Der Saa-
men kommt nach verwelckter Blume in hoch-
rother Farb, mit drey oder vier in Oliven Gröſ-
ſe beſtehenden Körnern, und Abſätze wie eine
Traube, iede derſelben hat drey oder vier
ſchwärtzlichte Kerne, wie kleine Faſeolen. Die-
ſe Narciſſe wird am beſten in einem Topff, ſo
mit magerer und ſandigter Erde angefüllet iſt,
drey Finger tieff gepflantzet. Wenn die Blät-
ter dürre worden, muß man ſie zu andern Ge-
wächſen ihres gleichen, an einen trockenen und
lufftigen Ort, unter ein Obdach bringen, ihren
Stiel aber niemals ausnehmen. Der Cameel-
Hals, alſo genannt, weil der Stiel, daran die
Blume hänget, ſich wie ein Cameel-Hals
krümmet; wird auch ſonſten die gekrönte Nar-
ciſſe, oder die Narciſſe mit dem langen Kelche
geheiſſen. Dieſes Cameel-Halſes finden ſich
2) der bleich-Weiſſe; und 3) der gefüllte
Weiſſe. 1) Der einfache weiſſe Cameel-
Hals hat ſechs weiſſe Blätter, aus deren Mitte
ein Becher hervor gehet, welcher oben herum
mit einem rothen Saum eingefaßt iſt. 2) Der
bleich-Weiſſe hat eine kleinere Blume, allein
er trägt deren auch vielmehr, indem ſich vier bis
fünff auf einem Stengel befinden. 3) Der
gefüllte Weiſſe wird wegen ſeiner vielen Blät-
ter, und wegen ſeines Goldfarben Kelches, wel-
cher rings um den Rand mit einem rothen
Strich, als mit einem Saum eingefaßt, und
gleichſam von einer Krone umſchloſſen iſt, mit
Recht die gekrönte Narciſſe genennet: Denn
dieſe iſt unter allen, ſowohl was die Geſtalt, als
auch die Menge der Blätter, und den lieblichen
Geruch betrifft, die ſchönſte, und die am werthe-
ſten gehalten wird. Einige von denen Fran-
zoſen nennen ſie Roſe de nôtre Dame, oder un-
ſer lieben Frauen-Roſe. Alle drey Gattungen
von dieſer Blume ſtehen gerne in einem fetten
und feuchten Boden, vier Finger tieff, und eine
Spanne weit von einander. Damit ſie deſto
leichter blühen, muß man ſie bey dem Setzen
mit Erden, wie zu den Küchen-Kräutern ge-
nommen wird, bedecken. Alle drey Jahre wer-
den ſie wieder ausgehoben, und die Neben-
Brut davon abgenommen. Von denen Pſeu-
do-Narciſſis, oder Mertzen-Becherm, Jon-
quillen, und Tazzetten, ſo ebenfalls unter die
Narciſſen gerechnet werden, iſt unter ihrer ſpe-
cialen Benennung gehandelt.

Nardus, ſuche Spicanard, oder Lavendel.

Narren-Kolben, ſuche Rohr-Kolben.

Naſe, bedeut an den Menſchen das in der
Mitte des Geſichts überhabene Theil, bey den
Thieren aber die Oeffnungen am Ende des
Kopffs. Es beſtehet dieſe aus Beinen, Knor-
peln, Mäuslein, Haut und Gefäſſen, welche zu-
ſammen unterſchieden werden in die auswendi-
ge und inwendige Theile. Der auswendige
nach der Mitte erhabene Theil, heiſt der Rücken
der Naſe, der ſpitzige Theil die Gräte, das Ende
derſelben der Ball oder die Kugel, und die Sei-
ten-Theile die Flügel; inwendig theilet der
Knörpel, ſo man die Scheide Wand nennet, die
Naſe in zwey Gänge oder Naſen-Löcher, ein
iedes Naſen-Loch hat wiederum zwey Abthei-
lungen, die eine gehet hinauf bis zum Sieb-
förmigen Beine, die andere und gröſſere herge-
gen erſtrecket ſich bis in die Kähle und den in-
wendigen Theil des Mundes über den Gau-
men. Durch die erſte wird der Geruch em-
pfunden, vermittelſt des zarten Häutleins, mit
welcher die Naſen-Löcher inwendig überzogen,
das da eben die Empfindung annimt, und fer-
ner durch die Geruchs-Nerven zu den Gehirne
bringet; durch die andere Abtheilung ziehet die
Lunge die Lufft an ſich, und bläſet dieſelbe auch
dadurch wieder von ſich.

Naſe, oder Näsling, iſt ein Fiſch, welcher
von dem hinter ſich gebogenen Obertheil ſeines
Maules alſo genennet worden, und gerne in
mittelmäßigen Flüſſen wohnet. Seiner Ge-
ſtallt nach kommt er denen Alten und May-Fi-
ſchen oder Häßlen bey, iſt gröſſer als ein Hering,

und

und wird zuweilen über ein Pfund ſchwehr. Er hat ein weiſſes, weiches und ſehr grätiges Fleiſch, ſo nicht gar geſund, und daran man ſich leicht ein Fieber eſſen kan; iſt dahero beſſer gebraten als geſotten zugenieſſen, ſonderlich im Hornung, (Februario,) da dieſer Fiſch ſehr fett iſt. Wenn er im Frühling laichet, werden derſelben in der Birß, nahe bey Baſel, wie auch in dem Teya-Fluß in Nieder-Oeſterreich ꝛc. eine groſſe Menge gefangen, und loſen die Fiſcher in der Faſten öffters eine anſehnliche Summa Gelds daraus. Die man nicht ſo gleich friſch weg kochet und verzehret, werden eröffnet ausgenommen, eingeſaltzen, und geräuchert, da man ſie denn vor dem Geſinde-Tiſch auf ein halbes Jahr oder auch länger gebrauchen kan. Nach dem Strich fängt man ihrer wenig mehr. Was man für einen Phosphorum, oder ſcheinendes Licht, ſo man ſie mit Salmiac beſprenget, und faulen läßt, von ihnen bekommen könne, entdecket Dr. König in Regn. Anim.

Naſe, heiſſet auf denen Dach- und Hohl-Ziegeln das an dem Rücken derſelben befindliche Zäpflein oder Häcklein, woran dieſelben auf die Latten gehänget werden. Die Naſen auf denen Forſt-Ziegeln ſind mehr zum Zierrath, als zum Nutzen darauf gemacht. Wenn auf denen Walm-Ziegeln, gleich unter dem Loche, wo man den Forſt-Nagel durchſchlägt, eine Naſe aufgeſetzt wird, hindert ſolche, daß der obere Ziegel, ob gleich ſein Nagel loß iſt, dennoch nicht herunter fallen kan.

Naſe, iſt auch ein Jäger-Terminus, denn wenn ein Hund die Fährte bald findet, und richtig verfolget, ſo ſprechen ſie, er habe eine gute Naſe.

Naſen-Geſchwür, iſt ein höchſt ſchädlicher und übler Zufall, da eine ſcorbutiſche und ſcharffe ſaltzige Feuchtigkeit ſich aus dem Haupt in die Naſen ziehet, daſelbſten das innere Naſen-Fleiſch, welches ohnedem wegen ſeines luckern Weſens ſehr geſchickt darzu, wegen ſeiner zähen und klebigten Unart ſich anhänget, und endlich, wo nicht in Zeiten Hülffe geſchiehet, in ein Geſchwühre gehet, und immer weiter frißt, ſo daß offt die innere Scheide-Wand dadurch verzehret wird.

Naſen-Schlitzen geſchiehet an denen Pferden, welche kleine, enge und nicht aufgezogene Naſen-Löcher haben, alſo daß ſie nicht genugſame Lufft noch Athem holen können, da denn der Natur durch das Aufſchlitzen der Naſen-Löcher in etwas geholffen werden muß. Gemeiniglich läßt man hierbey die Ohren der Naſen entgelten, weil der gemeine Gebrauch, daß, wenn man einem Pferd die Naſen aufſchlitzet, demſelben auch die Ohren müſſen abgeſchnitten werden. Es muß aber dieſes letztere nicht gantz gleich, ſondern nach der Form und Proportion der Ohren geſchehen.

Natter, ſuche Schlange.

Natter-Kraut, wilde Ochſen-Jungen, oder Schlangen-Haupt, iſt ein wildes Kräutlein, welches auf den Feldern und an den Wegen gefunden wird. Es hat in der Erden lange und breite rauhe Blätter, zwiſchen denen ſich ein runder, rauher und gerader Stengel, mit eben dergleichen Blättern erhebet, an welchem zu oberſt auf kleinen umgebogenen Zweigen blaue Kelch-Blümlein, die anfänglich roth ſind, hängen; darauf folget der ſchwartze eckigte Saamen, welcher einem Schlangen-Kopff nicht ungleich iſt, dahero auch dieſem Kräutlein der Nahme Schlangen-Haupt beygeleget worden. Das Kraut wird innerlich wider allerley Verſehrung und für das geronnene Geblüte im Leibe gebraucht, äuſſerlich aber heilen die Blätter zerſtoſſen und aufgelegt, die Nattern- und anderer giftiger Thiere Biſſe. Mit der Wurtzel kan man die Würmer, ſo ſich in den Schäden der Thiere zu ſetzen pflegen, vertreiben.

Natter-Milch, wird von etlichen die wildwachſende Scorzonere oder Schlangen-Mord genennet, weil die Wurtzel voller Milch-Saffts, dieſer aber denen Nattern und Schlangen gäntzlich zuwider iſt. Siehe Scorzonere.

Natter-Windel, Wende-Hals, Drehe-Hals, iſt ein Vogel in der Groſſe einer Korn-Lerche die im Strich gehet. Seinen Nahmen hat er daher, weil er, wenn man ihn in der Hand hält, ſeinen Kopff gantz und gar, daß der Schnabel recht verkehrt zu ſtehen kommt, herum drehet, und ſich anſtellet, als ob er ſterben wolte. Er hat eine breite Bruſt, Füſſe in der Groſſe wie Meiſen-Füſſe an welchen hinten und forn von auſſen zwey lange, von innen aber zwey kurtze Krallen oder Zehen ſtehen, und einen langen Schwantz; der Schnabel iſt auch länglicht, aber weder ſo lang, noch ſo ſpitzig und ſo ſtarck, als ihn die Baumhacker haben. Seine Federn ſind wie die lindeſte Seide anzugreiffen, an welcher Zärtigkeit der Federn es ihme wohl kein Vogel gleich thut. Seine Kuppe aufm Kopff kan er in die Höhe recken, wie ein Nuß-Häher. Am Rücken iſt er braun und weißſchäckigt, und eben ſo iſt auch der Kopff und der Schwantz, am Bauche iſt er weiß mit braunen Puncten, am Halſe aber gelblich und ſchwartz eingeſprenget. Unter dem Schnabel hat er weißgeſprenckelte zwey Striche, als einen Bart anzuſehen, die Fittige aber ſind braun und gelb punctiret, gleich einer Wald-Schneppfe. Der Schnabel iſt bräunlich, und ſo ſind auch ſeine Füſſe. Er brütet in hohlen Bäumen, und hat auf einmal ſieben, acht, neun bis dreyzehen Junge, wie die Spechte, denen er bisweilen im Flug ſo gleich, als ungleich er ihnen hingegen an dem Schnabel und ſonſten iſt. Nach der Art ſich zu nähren, kommt er gleichfalls denen Spechten bey, hat auch eine Zunge wie dieſelbe, die er lang heraus ſtrecken und wieder hinein ziehen kan; fornen iſt ſie ſcharff und ſpitzig, die Würmer in denen Bäumen, ingleichen die Fliegen und Ameiſen daran zu ſpieſſen, inſonderheit ſind dieſe letzteren ſeine liebſte und gemeinſte Speiſe, welche er folgender Geſtalt berückt: Er ſtreckt ſeine Zunge lang heraus in ihre Hauffen, und wenn ſie von Ameiſen voll angekrochen iſt, zuckt er die Zunge eilends wieder hinein, und verſchluckt ſie. Er ziehet gleich andern Vögeln, iedoch ſehr zeitlich hinweg, und kommet erſt im April kurtz vor der Nachtigal wieder zurücke, da er denn, nach Art des Blau-Specht in denen Wäldern ſich hoch zu ſetzen pfleget, und ſeines

gleichen

eicht darinnen schaden nehmen, und lahm da-
von werden. Die Brenn-Nesseln haben eine
reinigende und zertheilende Krafft, sind gut wi-
der das Seiten-Stechen, ingleichen wider den
Husten und Engbrüstigkeit, so von einem di-
cken und zähen Schleim herkommen, treiben
den Harn, Gries und Stein, und werden ab-
sonderlich die Eiter-Nesseln, wenn sie noch
jung, mit unter das grüne Kraut genommen.
Es pflegen auch einige zu Verhütung des Gries
und Steins in denen dreyen Frühlings-Mo-
naten, die zarten Schößlinge der Nesseln mit
oder ohne Thee zu kochen, und davon zu trin-
ken. 3) Die taube oder tode Nessel, also ge-
nannt, weil sie nicht brennet, hat rings umher
gekerbte Blätter, wie die Brenn-Nessel, wel-
che iedoch kleiner und etwas weisser sind. Der
Stengel, welcher viereckigt, trägt Purpur-ro-
the oder weisse Blümlein, denen ein schwartzer
Saamen folget. Die Wurtzel ist zasericht.
Diese Nesseln haben eine trocknende, kühlende
und anhaltende Krafft, versüssen das saure und
scharffe Geblüte, eröffnen die Verstopffungen
des Miltzes und reinigen die Nieren und Harn-
Gänge, insonderheit aber dienet die mit der
Purpurfarben Blüthe wider die rothe Ruhr
und andere Blut-Flüsse, die weis-blühende
aber wider den weissen Fluß. 4) Die stin-
kende, tode oder taube Nessel, welche auch
Wantzen-Kraut genennet wird, treibet einen
viereckigten zwey Fuß hohen Stengel, dessen
Blätter den Melissen-Blättern gleich, aber
nicht so groß sind, und einen heßlichen Geruch
wie die Wantzen oder Wand-Läuse haben.
Die Blumen sind bleich-braun, weis oder ge-
sprengt. Wächset häuffig in den Wäldern, ab-
sonderlich in Oesterreich, Ungarn und anderer
Orten. Diese Nessel heilet den Finger-Wurm,
so man sie zerstösset, und mit dem Safft also auf
den angegriffenen Finger leget. Der Gar-
ten-Nesseln giebt es zweyerley Arten, welche
mehr zum Spaß, als der Zierde oder einiges
Nutzens wegen in den Blumen-Gärten ge-
pflantzet werden. 1) Die Römische oder
Welsche Nessel, kommt am Kraute denen an-
dern Nesseln gleich, trägt aber runde Knöpflein,
wie der Majoran, darinnen der Saamen ver-
schlossen liegt, daher ihn etliche den Spani-
schen, andere aber den Veyer-Majoran nen-
nen, weil ein unwissender, so er daran riecht, die
Nase ziemlich verbrennen kan. Die 2) Sorte
wird wegen der Gleichheit ihrer Blätter die
Welsche oder Römische Nessel mit St. Pe-
ters-Kraut oder Glas-Kraut-Blättern,
genannt. Beyde werden im Frühling durch
den Saamen vermehret, oder, so man ander-
werts Schößlein bekommen kan, pfleget man
solche, wie den Majoran zu versetzen.

Nest, Vogel-Nest, ist ein Gebäude oder
Behältniß, so die Vögel von Reissern, Moos,
Bast, Graß-Stengeln, Laub, Stroh oder Koth
verfertigen, und mit Federn, Haaren oder Wol-
le ausfüttern, ihre Eyer hineinzulegen, und
ihre Jungen darinnen auszubrüten. Alle Vö-
gel bauen ihre Nester im Frühling auf eine
verwunderungs-würdige Weise, ein ieder nach
seiner Art, entweder an der Erde, wie die Auer-
Birck- und Hasel-Hüner, Trappen, Phasanen,
Rebhüner und Wachteln ꝛc. die Bachsteltzen,
Emmerlinge, Gereuth-Lerchen, Grasmücken,
Kybitze, Lerchen, Nachtigallen, Rothkehligen,
der so genannte Schnerr oder Wachtel-König,
alle Arten von Schnepffen, Steinbeisser, Zaun-
König u. a. m. oder in Hecken und Gebüschen,
als die Amseln, Dornreichen, Drosseln, Gim-
pel, (Blut-Fincken oder Rothschleael,) die
Grünlinge, (Schwomschel oder Wohnütze)
Hänfflinge, Meisen-Mönche, Neuntödter,
Stauden- oder Fliegen-Schnepper, Kern-
beisser ꝛc. Oder auf hohe Bäume, als die El-
stern, Drosseln, Fincken, Grünlinge, Habichte,
Häher, Kirsch-Vögel, Krähen, Mistler oder
Schnerren, Raben, Rothschwäntzlein, alle
Specht-Arten, als die Hohl-Krähen, Grün-
Specht, und dergleichen, die Stiealitze, ingleichen die Ringel- und Turtel-Tauben, welche
zum theil an den Gipffeln, theils auf die mit-
lern, oder auch zum Theil auf die untersten Ae-
ste ihre Nester bauen. In hohle Bäume, oder
unter ein Dach, oder aber in Felsen-Löchern
machen ihre Nester: Die Bachsteltzen, Dohlen,
alle Arten Meissen, bis auf die so genannte
Schwantz- oder Schnee-Meise, welche auf
mittelmäßigen Bäumen ihr Nest bauet, der
Wendehals oder Natterwindel, die Schwal-
ben, Spechte, Sperlinge und Stahre ꝛc. Es
ist verwunderns-würdig, daß Vogel, die in Er-
bauung ihrer Nester etwas gleiches haben, den-
noch keinesweges einerley Materie dazu neh-
men, oder ist gleich das Nest von aussen einer-
ley, so ist doch inwendig an der Materie, von der
es gemacht, zu erkennen, was vor ein Vogel
darinnen gebrütet habe. Z. Ex. ein Finck und
ein Stieglitz erwählen zum Brüten einerley
Art Bäume, beyde bauen ihre Nester entweder
auf hohe Eichen oder Tannen, und manchesmal
auf einen gar niedrigen Pflaumen-Baum, auch
wohl nur auf eine gut belaubte Hopffen-Stan-
ge, oder andere nur Manns-hohe Staude;
beyderley Nester sind auch zum öfftern auswen-
dig von einerley Zeug, nemlich von grauen
Baum-Moos gemacht; zugeschweigen aber,
daß der Stieglitz sein Nest weit vom Stamm,
hinaus auf das äusserste Ende eines Astes
macht, und hingegen der Finck entweder nahe
am Stamme, oder doch zwischen dicke Aeste hin-
ein baut, so findet sich auch inwendig im Neste
ein gar grosser Unterschied, denn der Finck füt-
tert sein Nest mit allerley Haaren, Federn und
Wolle aus, der Stieglitz aber machet sich viel
ein zärteres Bette, indem er dazu gewisse auf
denen Wiesen stehende Blumen, die aussehen
wie Federn, an statt der Wolle, zu nehmen pfle-
get. Eben so bauet eine Amsel und eine Dros-
sel; welche beyde doch sonsten viel näher einan-
der verwandt sind, als der Finck mit dem Stieg-
litz; ihre Nester sind von aussen fast auf ei-
nerley Art anzusehen, doch bauet die Drossel etwas
höher als die Amsel, welche gar selten Manns-
hoch bauet; inwendig aber ist ein grosser Un-
terschied zwischen diesen Nestern: Denn die
Drossel klebt es inwendig so glatt aus, nicht an-
derst, als ob es ein Mäurer gemacht hätte, die
Amsel hingegen thut inwendig Moos und an-

deres lindes Zeug hinein, damit ihre Eyer warm liegen. Der Hänffling brütet in Stauden, wie der Dorn-Reich, denn ob er schon meistens Wacholder-Stauden und Foren- oder Kiefern-Gebüsche erwählet, so nistet er doch auch nicht selten bey dem Dorn-Reich in Laub-Hecken, und dieser wohnet offt bey dem Hänffling im Wachholder-Gebüsch, wie ganz ungleich sie sonsten der Art nach sind; doch findet sich bey dieser Gleichheit des Nistens so bald wieder dieser Unterschied, daß der Dorn-Reich mit lauter Gras-Stengeln und kleinen subtilen Zweiglein in- und auswendig das Nest zurichtet; der Hänffling hingegen auswendig dörre Wurtzeln mit Moos vermischt, und inwendig die zärteste Schaaf-Wolle braucht. Was man von dem Raben-Neste saget, daß nemlich derjenige, so dahin steiget, Sinn und Gedancken verliehren soll, und darüber sich leichtlich zu tode fallen konne, ist eben so fabelhafftig, als was man von denen Zeißlein vorgiebet, daß sie ihre Nester vermittelst eines gewissen Steinleins unsichtbar machen sollen: Denn wider das erstere streitet die Erfahrung, und, was die Zeißleins-Nester anbetrifft, ist zwar bekannt, daß nicht leicht ein Vogel-Steller mit Wahrheits-Grund sich wird rühmen können, dergleichen gefunden zu haben, allein es hat eine andere Ursache, denn weil das Zeißlein sich ordentlicher Weise in grossen Wäldern aufzuhalten pflegt, so ist vielmehr zu glauben, daß es sein Nestlein auf die äusserſten Gipffel-Aeste der höchsten Tannen setze, und dergestallt klein verfertige, daß es unsern Augen nothwendig unerkenntlich und unsichtbar fallen muß. Die Nester derer Adler, Habichte, Falcken, und anderer Raub-Vögel werden Horste genennet. Man machet auch Nester vor das zahme Geflügel, so man bey Land-Wirthschafften hält, und zwar vornehmlich vor die Hüner und Tauben, damit sie darein legen, und ihre Jungen ausbrüten mogen, weil solche aber Zugehörungen derer Hüner- und Tauben-Häuser sind, als wird davon unter diesen beyden Benennungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Neſt, hat bey der weiblichen Kleidung und ihren Aufputz zweyerley Bedeutung. Einmal verstehet man darunter, die in Bänder eingeflochtene, und um die Schleiff-Nadel gantz oben fast auf den Würbel herum geschlungene Haare; nach diesen aber bedeutet es auch die an den Fantangen, Hauben, Nachtzeugen und dergleichen befindliche Höhlungen, so zur Bedeckung des Haar-Nestes dienen und über solches gesetzet werden.

Neſtel-Tuch, in ein zartes aus weisser Baum-Wolle verfertigtes Gewebe, von mancherley Güte und Breite, welches zu allerhand nöthigen Geräthe, dergleichen Krausen, Manchetten, Hals-Tücher, Schürtzen, Hembden u. s. w. gantz dienlich ist.

Neſtling, heissen die Falckenier einen aus seinem Nest oder Horst genommenen jungen Raub-Vogel welcher zur Baitz abgerichtet werden soll. Ein solcher Nestling tauget nicht so gut zum Abtragen, wird auch nicht so würgisch, als ein abgestrichener Vogel, welcher bereits geraubet hat, zugeschweigen daß ein solcher Nestling von denen alten Vögeln in seiner Freyheit besser erzogen wird, weit schönere Federn bekomt, und zu einem vollkommenern Wachsthum gelanget, als wenn er eingesperret und gefesselt, von einem Menschen aufgezogen wird, welcher, wenn der Vogel schreyet oder kränklich ist, nicht weiß, was derselbe haben will, und was ihm zu solcher Zeit nöthig seyn möge. Es ist dahero allerdings besser, wenn man schon erwachsene oder pflücke Vögel zum Abtragen an sich erhandelt, ob sie schon mehr Mühe und Arbeit machen, als die Nestlinge. Wer aber nichts destoweniger einen solchen Vogel haben und erziehen will, soll denselben nicht eher aus dem Horste nehmen, bevor ihm wenigstens der Schwantz, oder die Decke zur Helffte erwachsen sey, der Vogel auch seine, obwohl kurtze, doch vollkommliche Federn habe. Hierauf muß man ihn in eine Kammer, wo es weder zu kalt noch zu warm, und der Vogel Lufft und Sonne, nach Bedürffen, geniessen kan, bringen, und ihm allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über eines Tages alt sey, ihn nicht überladen, und denselben also neun Monat alt werden lassen, ehe man ihn auf die Hand sitzen lässet. Wenn man ihn zum Aufsitzen gewöhnen will, muß man ihn erst auf Stangen oder Aesten von Bäumen aufsitzen lernen. Alsdann gewöhnet man ihn die Hauben zu tragen, und zwar durch Wachen, welches denselben zahm und kirre machet, und kan ein solcher Vogel wohl drey Nächte nacheinander wachen. Endlich gewöhnet man ihn zu dem Luder und auf das Weyde-Werck, indem man ihn ins Feld nimmet, und ihm daselbst allerley Thiere zeiget, darauf er soll geübet werden. Wie weiter mit einem solchen Vogel umzugehen, kan vorn unter dem Wort Habicht nachgeschlagen werden.

Netz, heisset ein gewisses von zarten oder starcken Zwirn, Bindfaden oder Hänffenen Leinichen, mit weiten oder engen Maschen oder Schmasen verfertigtes Gestricke, allerley Arten Thiere, Fische und Vögel darinnen zu fangen. Sie erlangen ihre Stärcke und Gestallt, wie auch die Weite der Maschen nach demjenigen Gebrauch darzu sie bestimmet sind. Bey der Jagd des hohen Wildes bedienet man sich starcker Netze, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dahero sie auch inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Furckeln gerichtet werden, damit bey dem Anfallen der Hirsche oder wilden Säue die Tücher nicht durchbrochen werden mögen. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Præparatoria soll gejaget werden, so müssen diese Netze ihre besten Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen: Denn bey dieser Gelegenheit werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestallt, daß wenn ein Schwein oder Hirsch einläufft, sie alsbald nieder fallen, und das Wild also verstricken. Hierzu gehören nun die Hirsch-Netze, Sau-Netze, Spiegel- und Prell-Netze, Wildgarn, Kuppel-Netze, Wolffs- und Rehe-Netze.

Zur

Zur Nieder-Jagd aber: Hasen-Netze, Lausch oder Lücken-Netze, Dachs-Hauben, Biber- und Fisch-Otter-Netze, Marder- und Iltis-Netze ꝛc. Beym Vogelfangen hat man: Rebhüner-Zeug mit Hamen und Flügeln, Hoch-Hang- und Ziehe-Netze, Spinne-Weben, Tirasse, Schnee-Garn, Steck-Netze, Wachtel-Garn, Nacht-Netze, Klebe-Netze, Born- und Bügel-Garn, allerhand Schlag-Wände auf Vögel-Heerde ꝛc. Zum Fischfang gehören allerley grosse und kleine Wathen oder Zieh-Netze, womit die Fischer in stehenden und fliessenden Wassern zu ziehen pflegen: Als Fisch-Wathen, Streich-Warben, Eiß-Netze, unter dem Eiße damit zu fischen, Licht-Treib-Garn, oder Keutel-Netze, Wurff-Netze, allerhand Hamen und Säcke ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers. Damit sich die Netze weder weiter ausdehnen, noch enger einziehen mögen, als die behörige Breite und Länge erfordert, soll man dieselben nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen dieselben öffters auf einem grossen Platz ausbreiten, und dann mit Loh-Wasser besprengen, iederzeit aber wieder wohl austrucknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest an einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn sie sich über die juste Länge oder Breite ausdehnen sollen. Die Netze lange Zeit, gut zu erhalten, soll man sie Sommers-Zeit sonderlich bey grosser Hitze niemals über eine Nacht im Wasser ohngetrocknet liegen lassen, indem sie gleich morsch und dünne werden; im Winter hingegen, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst bey kühlen Zeiten schadet es ihnen nichts, wenn man sie gleich zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen läßt, wenn sie nur nachgehends wohl ausgetrocknet, und an solchen Oertern, wo es kein Ungeziefer von Ratten und Mäusen giebt, aufbehalten, auch, wo möglich, an keine Wand, sondern in die Mitten, an Stricke oder Stangen aufgehänget werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man das zerrissene wieder auszubüssen, und auch die geringste Schmasen, so ohngefehr aufgegangen, wieder zu fassen nicht vergessen, maßen solchergestallt die Netze um die Helffte, oder noch eins so lange sonsten halten werden.

Netz-Jagen, ist eine von denen allerältesten Arten zu Jagen, so mit Netzen, ohne Tücher folgender Gestallt geschiehet: Erstlich wird das Wildpret entweder mit Besuch des Leit-Hundes, oder durch Reiff- oder Thau-Schlag, Schnee, weiche Spur-Wege, oder andere Kennzeichen gespühret, vorgegriffen und eingekreisset. Darnach werden die Netze dem Wind entgegen angebunden, und von beyden Flügeln abgeführet, rund herum zugestellet, doch daß die Furckeln inwendig im Jagen an den Netzen stehen, und diese abfallen und fangen können; darauf werden auf einem Quer-Flügel etliche Netze durchgestellet, (daß zwey Jagen daraus werden.) auch die Jagd-Hunde in dem einem Fach gelöset, und zum herum Jagen angetrieben; Was denn flüchtig ist, fället in die Netze, worinnen es entweder lebendig gefangen, und in die Kasten gethan, oder mit Genickfang erleget wird. Wenn das eine Fach leer worden, muß das andere auch gejaget, und auf dem Querflügel umgefurckelt werden. Nach geendigter Jagd werden die Jagd-Hunde angekuppelt, das Wildpret aufgebrochen, und die Netze aufgeladen und abgeführet. Solches geschiehet mit Hirsch- und Sau-Netzen eben so wohl, als mit Wolffs-Kuppel-Rehe- und Hasen-Netzen: Nur ist der Unterschied dabey, daß die grossen geführet, die letztern aber getragen werden. Eine solche Stallung wird, so viel möglich fanghafft gestellet, daß die Netzen abfallen können, worinnen sich das Wildpret verwickeln muß. Es werden dergleichen Stallungen sehr viel in einem Wald, nachdem viele oder grosse Dickigte und Behältnisse seyn, nach der Anzahl solcher Netze und deren Umfang mit Stell-Flügeln gehauen: In welchen Stallungen nun etwas vermercket oder gespühret wird, dasselbige wird alsbald mit Netzen umstellet, und darinnen das vermuthete Wild gefangen. Worbey zu mercken, daß die Netze mit ihren Schlag-Leinen in gleicher Linie gestellet werden müssen.

Netz-Kammer, ist bey manchen Brau-Häusern ein besonderes mit steinernen Platten ausgelegtes Gemach, darinnen das Maltz, ehe man es in die Mühle zum Schroten oder Brechen schafft, vorhero genetzet wird. Man bringt diese Kammer gerne unter dem Maltz-Vorraths-Boden an, damit man von dar das Maltz durch eine höltzerne Rinne herab in die Netz-Kammer lauffen lassen könne, ohne daß man die Mühe haben darff, solches droben erst zu sacken, und sich damit die Treppen herab zu schleppen.

Netz-Schwämmlein, ist ein rundes an einen Drat befestigtes Schwämmlein, dessen sich das reinliche Frauenzimmer bey den Spinnen am Rade bedienet. Denn da das sonst gewohnliche Lecken eines theils ungesund, andern theils auch unsauber, und der darein geschmierte Speichel auf eine lange Zeit dem Garn einen widerwärtigen Geruch giebt; so pflegen einige mit gedachten in Wasser angefeuchten Schwam an statt des Leckens den Faden gewöhnlich zu netzen.

Netz-Würstlein, siehe *Fricandelle*.

Neubruch, Neu-Reut Rodelandt oder Rödter, heisset ein vorhero nie angebaut gewesenes Stücke Land, Laite oder Leede, welches ausgerodet oder ausgestockt, umgerissen, und urbar gemacht, oder angebauet wird; oder es ist, wie es andere definiren, ein Feld, von dem man bey Menschen Gedencken nicht weiß, daß es gebauet und bestellet worden, welches aber nunmehro durch Ausrottung und Ausstockung des Gebüsches aufs neue wieder angerichtet wird. Neubrüche, so sie auf einem zehendbaren Gründe liegen, sind allein das erste Jahr von dem Zehenden befreyet, den sie hernach, wie andere Zehend-Felder reichen und abführen müssen. Umgerissene und zu Acker-Feld gemachte Gärten und Wiesen können nicht mit dem Nahmen Neu-Brüche beleget werden, weil sie vorhin unter die Bau-Güter gehöret.

fängen, wie die Habichte haben, versehen. Die andere Art ist etwas kleiner, und am Kopff und Rücken, wo der grosse schwärtzlicht ist, an statt dessen blaulicht, am untern Leibe aber ebenfalls gantz weiß. Der dritte ist am Kopff und Rücken auf das schönste hell-braun, und hat zwar an denen Flugeln auch etwas weisses, aber keine solche denen Elstern gleichkommende Abtheilung desselben, wie der grosse; am untern Leibe ist er ebenfalls weiß. Die vierte Art ist merckich kleiner, als die erstgemeldte beyde; sie ist aber die schönste, denn wo der letzterwehnte Neuntödter braun ist, hat dieser eine Kohlschwartze Farbe, mehr weisses als der braune, und die Eintheilung beyder Farben, fast wie der grosse schwärtzlichte Neuntödter; am untern Leib ist er viel schöner weiß, als die andern, und ihnsten nicht viel grösser als ein Haus-Sperling, an allen Eigenschafften aber denen andern Neuntödtern gleich. Die grossen, die im Winter bey uns bleiben, greiffen allerhand kleine Vögel, ja wohl auch Lerchen, Amseln, Drosseln, Frammets-Vögel und Wachteln an, ob sie gleich nicht vermögend sind, dieselben hinweg zu tragen, welches sie ohnedem nur allein bey denen allerkleinesten Vögeln ins Werck zu stellen pflegen. Denn sie fangen nicht mit den Klauen, auch selten in der Lufft, wie die Habichte, sondern mit dem Schnabel mitten in Bäumen und Stauden; auf deren Gipffeln sitzende, sie aller Vögel Geschrey, sie zu betrügen und herbey zu locken nachmachen. Sie pflegen die Vögel, die sie fangen, am Kopffe nach dem Gehirne zu anzufressen. In Nachahmung des Geschreyes anderer Vögel werden sie von der kleinern Art, die im Winter nicht bey uns bleiben, und am Rücken obgedachter massen hell- oder roth-bräunlicht sind, übertroffen. Diese machen nicht nur das Geschrey, wie die andern, sondern auch das Gesäng aller andern Vögel so Verwunderungs-würdig nach, daß sie alle Augenblick die Vögel betrügen: Denn diese begehren vor denen Neuntödtern nicht zu fliehen, als welche sie vor keine so förchterliche Feinde ansehen, daß sie vor ihnen ausreissen dörften: Denn sie haben keine Habichts-Gestalt, eilen auch denen auffliegenden Vögeln nicht so schnell wie ein Habicht nach, sondern nur wie Vögel, die schertzen, und die andern in der Lufft herum jagen wollen. Es geschiehet dahero öffters, daß derjenige Vogel, den der Neuntödter verfolgt, zumal wenn er höher in der Lufft ist als der Neuntödter, selbst auf diesen herunter stösset, und ihn zu jagen vermeinet, da denn dieser auch ein wenig fliehet, und sich, als ob er sich fürchte stellet, ehe man sich aber versiehet, hat er den Vogel, der ihm doch leicht hätte entgehen können, beym Kragen, und fällt mit ihm in die nächste Staude. Man zweiffelt aber nicht unbillig, ob die von der kleinern Art, es triebe sie denn ein grosser Hunger dazu, einen andern Vogel fange? Zum wenigsten ist solches weder von denen roth-bräunlichten, noch von denen, die blaue Köpffe haben, bekannt; welche beyde in Oesterreich grosse Dornleich genennet werden, weil sie in denen Dörnern brüten, da sie doch, dem Schnabel, Flug, und allen übrigen Eigenschafften nach, allerdings unter die Neuntödter gehören. Die meiste Nahrung der kleinen Neuntödter, zumal Sommers Zeit, bestehet in allerhand Ungeziefer, als Käfern, Butter-Vögeln, grossen Fliegen und dergleichen, und wollen etliche, wiewohl ohne genugsamen Grund, davor halten, es geniesse dieser Vogel nichts, er habe denn neunerley todt gemacht, als wovon er den Nahmen Neuntödter erhalten haben solle. Dorndreher aber soll er deswegen genannt werden, weil er die von ihm gefangene May- und Kuh-Käfer und anderes Geschmeisse vielmahl auf Weiß- und Schwartz-Dorn an die Stacheln anspiesset, und herum drehet. Die grossen sind von ihren Weiblein nicht zu erkennen, die kleinen aber gar leicht, und brüten diese in grossen dicken Stauden, allwo man in ihren Nestern vier, fünff auch sechs Junge findet: Die andern machen ihr Nest auf hohe Bäume, iedoch nur auf die untersten Aeste, auch öffters auf Birn- oder Apffel-Bäume, die in denen Feldern weit von andern Bäumen entfernet stehen, und haben gleichfalls fünff bis sechs Junge. Wenn man sie aus dem Nest aufziehet, werden sie zahm, und lassen sich die von der kleinen Art zu allerhand Speise; die grossen aber nur zu Fleisch gewöhnen, wenn es aber trocken und ohne Blut ist, müssen sie zu trincken dabey haben. Sie halten sich das gantze Jahr hindurch an einem Ort auf, nemlich in einem Bezirck von zwo bis drey Stunden, den ein ieder genau beobachtet, von einem Ort zum andern flieget, und auf denen Gipffeln der Bäume anderer Vögel Geschrey nachmachet, welche er obgedachter massen betrüget und fänget. Im Frühling, so bald der Neuntödter junge Vögel bekommt, fliegt er nicht sehr zum Häusern, und ist dahero zu solcher Zeit, es müste denn ein spater Schnee fallen, nicht leicht lebendig zu bekommen; so bald er aber im May selbst junge hat, oder, wenn man ihm in einem Vogel-Haus das Geschrey junger Vögel hören lässet, ist er leicht zu fangen: Denn man darff nur Leim-Spindeln, oder Schlingen von Roß-Haaren an das Vogel-Haus machen, worinnen die jungen Vögel sind, so erwischet man ihn gar leicht. Im Herbst und Winter zumahlen, wiewohl auch öffters im Sommer, reisset er die unter denen Fenstern hangende Vögel aus dem Vogel-Haus heraus, und kan darüber artlich betrogen werden, wenn man das Vogel-Haus in eine gewisse Steige setzet, und vermittelst eines Stell-Holtzes machet, daß, wenn er das Vogel-Haus ergreifft, die Thüre solcher Steige über ihm zuschmeisset. Das bequemste ist, man richte dem Neuntödter mit einem solchen Meisenschlag, der einen Unterschied habe, durch welchen der Neuntödter den Vogel von oben hinein sehen kan, welches ihn reitzet, wenn er erstlich gewahr wird, daß er auf denen Seiten ihm nicht beykommen kan, oben schnell und begierig hinein zu fahren, und dadurch den Schlag sich über den Kopff zuzuwerffen.

Neurent, siehe Neubruch.

Niais, suche Nestling.

Nickawitz, wird in Oesterreich der Buch-Fincke, Gogler oder Quäcker genannt. Siehe Buch-Finck.

Niedel, wird von denen Schweitzern der Rahm, oder die Sahne von der Milch genannt. Suche Rahm.

Niedere Jagd, darunter werden gezehlet, Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Iltisse oder Elbthiere, Eich-Horner, Wiesel, Hamster; Schnepffen, Rephüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Mewen, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vogel, wie sie Nahmen haben mogen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Riger zur hohen Jagd; die wilden Gänse und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Niedergang, siehe Abend.

Nieder gethan sagt man, wenn sich ein Hirsch oder ander wildes Thier nieder gelegt.

Nieder-Holder oder Niedriger Hollunder, siehe Attich.

Nied- und Nagel-fest, suche Nagelfest.

Niedrig geht der Hirsch, wenn er im Martio sein Gehörne abgeworffen hat.

Niefel, siehe Feiffel.

Nieren, seyn die fleischige röthliche meist aus Adern und Drüßlein bestehende Theile, die zu beyden Seiten unter der Leber und Miltz liegen, länglicht-rund und dabey etwas platt denen Bohnen ähnlich, und gemeiniglich mit vielen Fett umwachsen. Die von Kälbern und Lämmern werden vor ein sonderbares Leckerbislein gehalten, deren Zurichtung aus folgenden abzunehmen; die Nieren von andern Vieh aber geben zwar auch eine wohlschmeckende Speise, werden aber, weil sie hart und schwehr zu verdauen, nicht so sehr, als jene geachtet.

Nieren-Braten, heisset dasjenige Stücke von dem Hinter-Viertheil eines starcken Kalbes, welches zwischen den langen Ribben und der Keule ausgehauen, und mit der daran sitzenden Niere gebraten wird. Man wäschet den Nieren-Braten nicht aus, sondern beschabet solchen nur, wo er etwan nicht rein ist, mit einem Messer, stecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, so drücket man auf einem Rühr-Löffel ein Stücke Butter, und befähret den Braten über und über, und zwar öffters, besprenget ihn auch ein wenig mit Saltz, so wird er recht gut braten, und sich im Vorschneiden ziemlich safftig zeigen. Hierauf richtet man solchen an, giesset die Brühe aus der Pfanne darüber, bestreuet ihn mit Semmel und schicket ihn zu Tische.

Nieren-Schnitten oder Poffesen, sind dünne Semmel-Schnitten, so mit einem Gehäck, oder einer Farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz ꝛc. eines Fingers dick bestrichen, und hernach aus heissem Schmaltz gebacken werden. Man schneidet nemlich ein paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneide-Messer gantz klein, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und klein geschnittene Citron-Schalen darzu und schläget ein paar Eyer darein. Nach diesem lässet man Butter in einer Casserole auf dem Feuer zergehen, schüttet das Gehäcke in selbige, giesset ein wenig Milch-Rahm daran, und rühret es ab, saltzet es auch ein wenig, und setzet solches vom Feuer. Hernach schneidet man dünne Semmel-Schnitten, bestreichet dieselbigen unten mit zerklopfften Eyern, oben darauf aber streichet man das Abgerührte etwan eines guten Daumens dick, formiret es fein, und machet derselben so viel als man abgerühret hat. Wenn dieses geschehen, lässet man in einer Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, zerklopffet inzwischen vier Eyer mit gehackter grüner Petersilie und ein wenig Saltz, ziehet die Nieren-Schnitten darinnen herum, leget sie ins heisse Schmaltz, bäcket sie fein gemächlich heraus, und richtet sie hernach an; sie müssen aber warm zu Tische kommen und warm gegessen werden. Oder man hacket die Nieren klein und schläget zwey bis drey Eyer darein. Ferner mischet man geriebene Semmel, kleine Rosinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlassene Butter darunter, und streichet dieses Gemengte auf Semmeln, oder so man will, können auch aus diesen Gehäcke Klöse formiret werden; machet hierauf eine Klare von Bier oder schlechter Milch, quirlt Mehl und drey Eyer darein, daß es ein dünner Brey wird, und saltzet es auch ein wenig; alsdenn lässet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, giesset aber erst von dem Schmaltz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nieren-Schnitten in der Klare herum, bäcket sie aus Schmaltz, und giebt sie recht warm auf die Tafel. Noch auf eine andere Art backet man die Kälber-Nieren und ein Viertel Pfund Nieren-Stollen gantz klein unter einander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen drey Eyer, Muscaten-Blüthen, Rosinen, Saltz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und streichet es nach voriger Manier auf Semmel-Schnitten. Hierauf schmieret man eine Torten-Pfanne mit Butter an, und leget die Nieren-Schnitten ordentlich hinein, bestreichet selbige mit zerklopfften Eyern, giesset zerlassene Butter darüber, bestreuet sie mit geriebener Semmel, setzet sie in einen Backofen, und lässet sie gar backen. Man kan beym Anrichten auch eine Brühe nach Belieben darzu erwehlen.

Nieren-Stollen, nennen die Köche den von den Rindern an den Nieren abgenommenen Talg, den sie abgekocht gerne mit zu der Zubereitung einiger Speisen gebrauchen, um sie dadurch safftiger und schmackhaffter zu machen.

Niese-Wurtz, ist ein Winter-Gewächse, welches auch im Winter blühet, und vornehmlich zweyerley Art ist, nemlich die Schwartze und die Weisse. Die schwartze Niese-Wurtz, welche auch von etlichen Christ-Wurtz genennet wird, weil sie um den Christ-Tag ihre Blüthe sehen lässet, ist wieder zweyerley, mit grünen oder Rosen-farben Blumen, worzu etliche noch die dritte Art mit weißlichten Blüthen zehlen,

zehlen, mitten in dieſen Blumen kommen etliche zuſammen geſetzte Zäpfflein oder Schötlein, darinnen der Saamen ſtecket. Die Wurtzel iſt lang, ſchwartz und mit vielen Zäſerlein beſetzet. Sie wächſet gerne in ſchattichten rauhen Wäldern, und wird genugſam in Teutſchland, auch in der Schweitz, und auf den Tyroliſchen Gebürgen, abſonderlich aber in Oeſterreich und Steyermarck, welche letztere die andern alle an Kräfften übertrifft, gefunden. Man erzielet ſie auch in den Gärten, und vermehret ſie durch Zerreiſſung der Wurtzeln; ſie ſtehet gerne in ſandigten Grunde. In der Artzney pflegt man die mit Roſen-farben Blumen am meiſten zu gebrauchen; man muß ſich aber dabey wohl vorſehen, daß man nicht die Wolffs-Wurtzel, als ein höchſt ſchädliches Gifft, an ſtatt der Nieſe-Wurtzel ergreiffe, weil ſie nicht nur gerne bey einander wachſen, ſondern auch der äuſſerlichen Geſtalt nach, abſonderlich, wenn die Blätter davon weg ſind, gar genau überein kommen, und nicht wohl zu unterſcheiden ſind. Sie hat einen ſcharffen, bittern und widerwärtigen Geſchmack und Geruch, wärmet, trocknet, zertheilet und reiniget, beſſert das ſchwehre Geblüte, öffnet Leber und Miltz, und iſt eine der ſtärckſten Abführungen, die alle böſe Feuchtigkeiten, ſie mögen auch ſtecken wo ſie wollen, hinweg nimt, und dahero ſowohl wider die Miltzſucht und langwührige Fieber, als auch in der Verwirrung im Haupte, und allen Melancholiſchen Gebrechen dienet. Wenn ein Pferd von der Peſt befallen wird, und vornen am Leibe eine Geſchwulſt bekommt, ſo ſteche man mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt, und ziehe eine gantz aus der Erden gegrabene Chriſt- oder ſchwartze Nieſe-Wurtz dadurch, doch daß ſie nicht heraus falle; und wenn ſie heraus fiele, ſo ſtecke man eine andere an die Stelle, dadurch wird nicht nur alle böſe Feuchtigkeit abgehen, ſondern auch aller Gifft vom Hertzen gezogen werden. Die Wurtzel in Milch geſotten ſoll die Flicgen; und gepülvert mit Honig und Mehl vermiſcht, Mäuſe, Ratzen und Maulwürffe tödten. Die weiſſe Nieſe-Wurtz hat Blätter wie der Wegrich oder Enzian, aber gröſſer, einen runden, hohlen und auswendig mit etlichen Häutlein beſetzten Stengel, welcher einer Ellen und drüber hoch wird. Das Männlein hat oben am Stengel viele Zweiglein, welche mit bleich-gelben oder grünlichten Stern-förmigen Blümlein beſetzet ſind. Das Weiblein aber hat weißlichte Traubelweiſe beyſammen ſtehende Blümlein. Sie wächſet gerne in kalten wilden ſchattichten Gebürgen, und wird inſonderheit in der Schweitz, auch in Elſaß und im Schwartz-Wald häuffig gefunden. Die Wurtzel iſt gleich der Schwartzen ein ſehr ſtarck abführend- und purgirendes Mittel, wird aber mehrentheils nur allein in die Nieſe-Pulver genommen. Ihre Vermehrung geſchiehet in denen Gärten, wie der Schwartzen, durch Zertheilung der Wurtzeln. Die unächte Nieſe-Wurtzel, bringet aus einer weiſſen, bittern, faſerichten Wurtzel, ein oder mehrere, faſt Ellen hohe, runde, und gleichſam mit Mehl beſprengte Stengel, daran länglichte und zugeſpitzte äderichte Blätter ohne Stiel, und eins ums andere ſtehen, welche einen gar bittern Geſchmack haben. Der Stengel wird auf die Helffte mit Blumen gezieret, ſo bey nahe wie die an der Stendelwurtz ausſehen.

Nifel, ſiehe Feiffel.

Niffrel-Gerade, ſuche Gerade.

Nocken, ſind ein Bohmiſches Eſſen, aus Mehl, Eyern, Butter und Gewürtze ꝛc. beſtehend, ſo faſt in Geſtalt der Schnee-Ballen gemacht, und hernach im Back-Ofen gebacken wird. Man treibet nemlich ein halb Pfund geſchmeltzte Butter in einer Caſſerole oder Tiegel mit einem Rühr-Löffel ab, daß ſie recht quillet, ſchläget ein Ey daran, und rühret es wieder klar ab. Hernach ſchläget man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder alſo, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Ey verfahren muß. Nach dieſem wird ſo viel Weitzen Mehl darein geſchüttet, daß man den Teig mit rühren bezwingen könne, thut ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blüthen darunter, und rühret den Teig ab; inzwiſchen ſetzet man in einem Caſſerole oder Tiegel Milch übers Feuer, machet einen Löffel mit der Milch warm, und ſtöſſet kleine Stückgen von dem Teig ab, faſt auf die Art, als wie man Schnee-Ballen machet, leget ſolche in die ſiedende Milch, und läſſet ſie eine Weile kochen. Unterdeſſen verfertiget man auf diejenige Schüſſel, darauf die Nocken ſollen angerichtet werden, einen Krantz von Teig, beſchmieret aber erſt die Schüſſel mit Butter, und richtet hernach die Nocken darein, gieſſet die Milch, darinnen ſie gekochet, darüber her, ſtreuet klar geriebene Semmel darauf, ſetzet es in einen Back-Ofen und läſſet es dämpffen, damit es auch oben braun werde, ſo iſt dieſes Eſſen fertig. Will man ſie auf eine ſchlechtere Art haben, ſo nehme man friſche Butter, rühre ſie in einer Schüſſel wohl ab, daß ſie gantz dünne wird, (denn ie mehr man die Butter rühret, ie beſſer es iſt) thue darzu drey Eyer, geriebene Semmel und ein paar Löffel Mehl, daß es ein wenig beyſammen bleibet, alsdenn mache man länglichte Klöſer daraus, laſſe ſie in abgeſottener Milch kochen, und lege oben auf Kohlen ſo werden ſie gut.

Noli me tangere, ſiehe Spring-Kraut.

Nonnen-Brod, beſtehet aus einem Teig von Marzipan-Maſſa, darunter Pfeffer, Zimmet, Nägelein, Cardamomen, Muſcaten-Blumen, Citronat, Citronen-Schalen und eingemachter Jngber, alles gröblich zerſchnitten und mit eingemenget, und runde Kugeln daraus formiret werden, welche man alsdenn in den Teig einſchläget, mit einem Back-Rädlein abſchneidet, und in der Torten-Pfanne ſchön gelblicht abbacken läſſet.

Nonnen-Teig, iſt ein aus Mehl, Milch, blancken Wein, Eyern und Saltz wohl durch einander gemiſchter dicker Brey, daraus allerley in Butter gebackene Speiſen zubereitet werden können. Man brauchet ihn aber eines theils als eine Klare, da man aber in dieſem Fall ihn ein wenig dünne machen, ingleichen das Eyerweiß davon weglaſſen muß. In dieſe Klare tuncket man alsdenn in Scheiben geſchnittene

Aepffel, Erd-Schwämme, Artischocken und dergleichen, wendet hierauf diese Sachen in heissen Schmaltz so lange um, bis sie eine schöne Goldgelbe Farbe bekommen, fänget sie hierauf mit einem Schaum-Loffel aus selbigen, läst sie abtrocknen, leget sie ordentlich auf eine Schüssel, und sträuet Zucker darüber, tropffet auch wohl einige Tropffen Rosen- oder Orange-Wasser darüber; andern theils kan man ebenfalls aus diesem Teig allerhand Gebackens machen, da er aber etwas steiffer seyn muß, denn so eine eiserne Forme erst in heisses Schmaltz gehalten, und hernach sachte in diesen Teig unterwarts dergestalt getuncket wird, daß der auf den Eisen befindliche Modul überall damit bedecket werde, diese also mit Teig überzogene Forme hierauf in gedachtes heisses Schmaltz wiederum gehalten wird, löset sich der Teig alsbald vom Eisen ab, quillt etwas auf, und läßt sich daraus gar fein gelb backen. Wenn man ihn aber endlich so starck macht, daß er sich wargeln und schneiden lässet, und alsdenn kleine Plätzgen oder andere Formen, z. E. Mandeln und dergleichen daraus schneidet, diese aus heissen Schmaltz fein gelb bäcket, so geben solche, weil dergleichen in der heissen Butter trefflich aufzulauffen pfleget, ein ansehnliches Gebackens, womit allerley Gerichte zu garniren und auszuputzen.

Nord, siehe Mitternacht.

Nord-Wind, suche Wind.

Nörfling, siehe Orfe.

Nössel, Seidel, Seidlein, Schoppen, ist ein Maas in flüßigen Dingen, so eine halbe Kanne oder halbes Maas (Qvart) hält, und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund ausmachet.

Nösser, siehe Schaaf-Nösser.

Noth-Bau, heissen die Jäger einen solchen Bau oder Grube, so die jungen Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbst zu nehren nirgends hin wissen, zum öfftern in freyen ebenen Korn-Feldern machen.

Noth-Feuer, ist ein, obwohl in Geist- und weltlichen Gesetzen verbotener, doch noch an vielen Orten gebräuchlicher Aberglaube, da das Bauer-Volck, wenn sich eine ansteckende Seuche, oder das sogenannte wilde Feuer, unter dem Vieh äussert, alles Feuer in denen Häusern auslöschen, und unter freyem Himmel ein Stücke Holtz, worzu sie insgemein einen ausgerissenen Zaun-Pfahl gebrauchen, und ein Haar-Seil so lange über einander reiben, bis es eine Flamme giebet, welche sie mit Pech oder Wagen-Schmier und angeleatem Reißholtze unterhalten, und durch dieses Feuer das Vieh drey mal mit Gewalt treiben, hernachmals von dem ausgelöschten Noth-Feuer etliche Brände nach Hause nehmen, und in denen Vieh-Ställen in die Krippen, Rauffen und Tröge legen, als wordurch, ihrem Vorgeben nach, die Seuche von dem Vieh abgewendet werden solle.

Noth-Pfennig, heisset man diejenigen vorräthigen Mittel, derer man sich in höchsten Nothfall bedienen kan, und mit selbigen sich retten. Da nun vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller wesentlichen Sachen eine Zeit kommen kan, da man zwar Geld benöthiget, aber dennoch, wegen sich ereignenden Hindernissen, dergleichen Kranckheit, Alter u. s. f. nicht zu erwerben vermogend ist; als ist ein kluger und bedachtsamer Haushalter in der Zeit davor besorgt, wie er sich auf dergleichen künfftige Umstände gegenwärtig mit einem Noth-Pfennig vermittelst der Sparsamkeit versehen möge.

Nothreiff, wird von dem Getraide gesaget, wenn die Stengel oder Halmen vor der Zeit, welches gemeiniglich bey einfallender starcker Hitze und daher entstehender Dürre geschiehet, unten am Stocke gantz weiß und gelb werden.

Noth-Stall, ist ein starckes höltzernes mit einem Obdach versehenes Gerüste, worein wilde und unbändige Pferde, welche sich nicht gerne beschlagen, Artzneyen eingiessen, oder andere Operationen mit ihnen vornehmen lassen, dergestalt gesperret werden, daß sie stille stehen, und gedultig aushalten müssen.

November, Winter-Monat, ist der eilffte Monat vom Januario, und der neunte vom Martio angerechnet, als wovon er im Lateinischen seinen Nahmen erhalten. Bey denen Teutschen heisset er der Winter-Monat, nicht daß er den Winter anfänget, als welcher erst in dem nachfolgenden Monat December oder Christ-Monat seinen Anfang nimmet, sondern weil er, sonderlich gegen das Ende, das Feld gantz winterisch machet. Wie Aventinus in dem vierten Buch seiner Bayrischen Jahr-Bücher berichtet, ist er vom Kayser Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden, weil sich gemeiniglich starcke Winde in demselben erheben. Er hat dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geschiehet gemeiniglich den zwey und zwantzigsten dieses Monats. Die Witterung betreffend pflegen die Bauren im Sprüchwort zu sagen: Aller Heiligen bringe noch einen gewissen Sommer; welches auch wohl einzutreffen pfleget, ob er schon nur wenig Tage währet. Wenn es um alt Martini, oder nach ietzigem Calender um Mariä Opfferungs-Tag naß und gewölckigt Wetter ist, will man davor halten, daß ein unbeständiger Winter folgen werde. So es aber hell und klar Wetter, soll ein harter Winter zu besorgen; Und herentgegen, wenn es neblicht, auch ein dergleichen Winter zu vermuthen seyn. So glaubt man auch insgemein, wie dieser Monat, und sonderlich dessen letzte Helffte wittert, so werde es auch im nächst künfftigen Mertzen wittern. Von denen Buchen und Tannen haben sich die Bauren diese Anmerckung gemacht: Sie gehen nemlich zu Anfang dieses Monats in das Holtz oder den Wald, und hauen von besagter Bäume einem oder dem andern einen ziemlichen Span; ist nun solcher inwendig bis auf den Kern trocken, so vermuthen sie einen gelinden Winter, so aber das Holtz safftig und feuchte, besorgen sie sich eines harten und kalten Winters. Darbey denn zu mercken, daß solches nicht eben allein auf den Allerheiligen-Tag, wie insgemein vorgegeben wird, sondern gar wohl auch in folgenden Tagen geschehen könne, nemlich die gantze Zeit über, da der Safft zurücke, und in die Wurtzeln gehet. Gleichergestalt,

wenn

wenn die Bauren ihre Martins-Gans essen, wollen sie an dem Brust-Bein ebenfalls sehen, ob ein gelinder oder harter Winter kommen werde, und wie lange es hinaus schneyen und kalt werden solle: Denn sie betrachten sodenn an gedachtem Brust-Knochen oder Sprenckel, wie ihn auch etliche zu nennen pflegen, sowohl das vordere und untere Theil, als die Farben desselben: Die braune Farbe soll grosse Kälte, die weisse aber Schnee und Regen: Auch das obere Theil die Zeit vor Weyhnachten, das untere Theil aber die Zeit nach Weyhnachten andeuten. Also, wenn die kleinen Vögel, und sonderlich die Schnee- oder Zaunköniglein in diesem und nachfolgenden Monat nahe an die Häuser, oder wohl gar hinein fliegen, ist gleichfalls, und zwar mit etwas bessern Grunde, Kälte zu besorgen. Wegen künfftigen Fruchtbarkeit Wuchses und Jahr-Gangs pfleget man zu beobachten, ob auch um diese Zeit das Reb-Holtz wohl gewachsen und vollständig gezeitiget, und da solches geschehen (als welches man an der reinen braunen Farbe erkennen kan) so ist gute Hoffnung künfftighin zu vielem Wein, und kan man alsdenn auch die Abschößlinge wohl nachwachsen lassen, wenn der Stock starck ist. Sollen auch etliche um diese Zeit an dem Laube mercken, ob im künfftigen Frühling ein früh oder spat Jahr kommen werde: Nemlich wenn das Laub bey Zeiten von den Bäumen abfället, so habe man auch eine frühe Frühlings-Saat zu gewarten; fället es aber langsam und späte, so soll auch eine späte Saat folgen. Wiederum pflegen einige zu Ende dieses Monats (sonderlich an dem Andreas-Abend) nach der Sonnen Untergang, ein Glas mit Brunnen-Wasser recht- und, wie man sagt, gestrichen voll anzufüllen, wenn nun darauf solches Glas in der Nacht von sich selbsten überläufft, so sagen sie, daß ein nasser Winter und Sommer folgen werde: Da sich aber das Wasser nicht ergeußt, so soll ein harter Winter und trockner Sommer folgen. Sonsten ist zu mercken, daß wenn es in diesen Monat hinein, sonderlich in der letzten Helffte desselben regnet, und bald darauf ein Frost einfället, solches der Saat mercklichen Schaden thue, und eine Theurung nach sich ziehe. Gleichergestalt wollen etliche beobachtet haben, daß, wenn der erste Schnee im Winter auf ein nasses und beregnetes Erdreich fallet, dadurch künfftiges Jahr hin eine geringe und schlechte Erndte angedeutet werde. Fället er aber auf ein hart- und gefrohrnes Erdreich, so hoffen sie, daß ein fruchtbares und gütes Jahr erfolgen solle. Was übrigens ein guter Hauswirth diesen Monat über in seiner Haushaltung zu verrichten habe, davon wird der zu Ende dieses Lexici befindliche Land- und Hauswirthschaffts-Calender die benöthigte Nachricht geben.

Nudeln, sind ein Teig, welcher aus schönem Weitzen-Mehl und Eyern bereitet, und zu gantz dünnen Fäden oder Riemlein zerschnitten, entweder an andere Essen, als Hüner, Capaunen, Kalb-Fleisch ꝛc. gekocht, oder apart in Milch gekocht und auf unterschiedene Weise zugerichtet wird. Nudeln zu machen schüttet Weitzen Mehl auf einen Tisch, und schlaget zwey, drey, vier auch wohl fünff Eyer darein, nachdem ihr viel machen wollet, bereitet einen Teig dermassen feste, daß ihr solchen kaum waltzen könnet. Wenn ihr nun diesen genug gewürcket habt, so treibet ihn mit einem Walger- oder Treibe-Holtz, welches ziemlich schwehr hergehen wird. Ist nun solcher getrieben worden, so streuet Mehl darauf, leget den Teig zusammen, und treibet ihn doppelt, ziehet solchen hernach wieder aus einander, streuet abermals Mehl daran, und leget ihn aufs neue zusammen, so könnet ihr ihn so dünne treiben, daß man Nudeln daraus, als einen Zwirns-Faden schneiden kan. Nachdem er dünne genug getrieben worden, müsset ihr ihn aufhängen, damit er ein wenig starr werde, rollet ihn alsdenn zusammen und schneidet mit einem scharffen Messer Nudeln so klar als ihr könnet, schüttet sie nach diesen fein auseinander, daß sie nicht zusammen kleben, so sind sie fertig, und können entweder gleich verbrauchet, oder bis zum nöthigen Gebrauch lange Zeit verwahrlich aufbehalten werden.

Nudeln oder Wolgern, sind ein von schwartzen Rocken- Weitzen- oder Gersten-Mehl und Wasser derb vermischter Teig, in lange schmale Stücklein zertheilet, länglich-rund gewolgert und auf dem Ofen gedörret, welche man in Wasser oder Milch einzuweichen, und damit die Gänse, Truthüner und Capaunen zu stopffen und zu mästen pfleget.

Nulles, ist ein angenehmes Gerichte, welches von seinem Erfinder, einem Italiäner, Nahmens Nullo, der eines grossen Herrn Küchen-Meister gewesen, also genennet worden. Seine Zubereitung geschiehet folgender Gestalt: Man zerreibet Eyer-Dotter mit Rosen-Wasser, Zucker und etwas Saltz, lässet dieses in einer zinnernen Schüssel auf einem Kohl-Feuer sieden, nachdem man es durch ein Haaren Sieb lauffen lassen, thut hierauf viel Puder-Zucker daran, nebst eingemachten Citronen-Schalen, die man vorhero in einem Mörser mit etwas Rosen-Wasser abgestossen, und rühret es offt um, bis sich selbiges zu setzen beginnet. Hernach lässet man es wieder so lange sieden, bis es einem dicken Brey gleich ist, iedoch daß es nicht zu harte werde. Sodenn streuet man ein wenig Puder-Zucker mit Ambra und Bisam vermischet darüber, stecket auch etliche Citronen-Schalen und Pistacien darauf, und isset es also warm.

Numern-Pfahle, sind kleine höltzerne Pfählein oder Stäblein, welche die Gärtner mit gewissen Numern oder Zahlen bemercken, und in ihre Baum- und Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen, in die Mist- und Blumen-Beete, Rabatten und anderer Orten wo es nöthig, an die Stellen der gesteckten und ausgestreueten Saamen und eingelegten Wurtzeln stecken, auch eben diese Numern in ein absonderliches Buch oder Register einzeichnen, damit sie in Collationirung derselben alsobalden, was eines oder das andere seye, Rechenschafft geben können.

Nuß, wird zwar insgemein eine iede Frucht genennet, deren Kern in einer harten Schale

verborgen stecket, allhier aber wird insonderheit die Frucht des Nuß-Baums, nemlich die Wall- oder Welsche Nuß darunter verstanden, weil von denen andern Nuß-Gattungen, als Hasel- Lamperts- und Zeller-Nüssen, Stachel- oder Wasser-Nüssen, Erd-Nüssen ꝛc. an gehörigem Orte gehandelt wird. Der Welschen oder Wall-Nusse giebt es fünfferley Arten, als 1) die Gemeine; 2) die Dünnschalige; 3) die Blut-Nüsse, derer mittelstes rothlich oder Pfersich-Blut-Farb; 4) die grossen sogenannten Schaaf- oder Polter-Nüsse, welche auch Roß- oder Oferde-Nüsse genennet, und einer Kindes-Faust groß werden, aber gemeiniglich mehr in die Schalen als in den Kern wachsen, und nicht gar gesund seyn sollen. Und endlich 5) die kleinsten, welche wegen ihrer harten Schalen, Stein-Nusse, und weil man den Kern mehrentheils heraus grübeln muß, Grübel-Nüsse genennet werden. Diese Nüsse haben eine doppelte Bedeckung oder Schale; die äusserste ist grün, polsterig und färbet die Finger derjenigen, so sie abschälen, dermassen starck, daß sie nicht so leichte wieder gereiniget werden können, doch kan man mit der gelben Haut von frischen Nuß-Kernen oder auch mit Birn-Schalen den Schmutz von den Fingern ziemlich wegnehmen. Wann diese Schale recht reiff, so springt sie auf, löset sich von der inwendigen harten Schale von selbsten ab, und lässet also die Nuß mit derselben auf die Erde fallen. Der Kern ist mit einem gelben Häutlein überzogen, und mit dem so genannten Sattel in vier Theile unterschieden. Dieser Sattel, mit Eßig eingenommen und alle zwölff Stunden wiederholet, ist ein bewährtes Mittel wider den kalten Brand. Die Nüsse, so man einmachen will, nimmt man um Johannis, oder vierzehen Tage bis vier Wochen darnach, wann sie halb reiff und noch keinen rechten Kern haben, von den Bäumen ab, durchbohret sie an unterschiedenen Orten mit einem höltzernen- oder elffenbeinernen Pfriemen, welche besser als die eisernen hierzu dienen, wässert sie in klarem Wasser zehen bis zwölff Tage lang, seihet alltäglich das alte ab, und geußt wieder frisches daran, damit der scharffe und bittere Safft völlig darvon komme; hierauf lässet man sie auf einem Tuch wohl abtrocknen, siedet selbige in Rohren-Wasser in einem Kesselein, aber nicht zu weich, weil sie ein wenig härtlich bleiben müssen, leget sie sodann wieder heraus auf ein reines über ein Sieb gebreitetes Tuch, und lässet selbige nochmahl, wie zuvor, gantz trocken werden, alsdann bestecket man sie hier und dar, absonderlich, wo die Löchlein hinein gebohret worden, mit geschittenen Zimmet, Würtz-Nägelein, Citronen-Schalen ꝛc. und schlichtet sie in ein weites Glas oder steinerne Büchse, leget etliche Muscaten-Blumen darzwischen, und giesset geläuterten Zucker, welchen man nach dem Läutern noch einmahl oder etliche übersieden lassen, über die Nüsse, daß er drüber hergehe, bindet das Gefässe feste zu, und setzet es in den Keller, oder sonst an ein kühles Ort. Nach etlichen Tagen muß man darnach sehen, dann der Safft oder Zucker wird wieder dünn und wässericht werden, selbigen seihet man ab, und übersiedet ihn, bis er zur rechten Safft-Dicke gebracht und erkaltet, dann giesset man ihn wieder drüber und wiederholet selbiges so offt bis der Zucker nimmer wässericht wird, zumahl weil die Nüsse gerne anlauffen. Die also eingemachten Nüsse werden vor eine gute Magen-Stärckung gehalten. Man kan sie zwar auch in Honig einmachen, sie sind aber alsdenn nicht so delicat. Wann die Nüsse bey nahe reiff, werden die Kerne mit einem meßingen Messer (weil sie von einem eisernen schwartz werden) ausgeschnitten gereiniget, und mit Saltz, oder vor Lecker-Mäuler, nachdem sie ein wenig in Saltz-Wasser geweichet, mit Zucker und Rosen-Wasser eingesprenget, genossen. Wenn sie vollkommen reiff, und noch frisch sind, gehet die gelbe Haut leichtlich von dem Kerne ab, wenn sie aber schon trocken worden, so läßt die Haut sich nicht mehr abschälen, es wäre denn, daß man sie über Nacht in Wasser oder Milch einweichte. Wiewohl sie auch in Sand oder Moos eine Zeitlang sich frisch erhalten lassen. In der Küche haben sie alsdenn folgenden Nutzen, daß entweder der Koch eine treffliche Suppen damit zurichtet, oder selbige an die Capaunen braucht, nicht weniger macht man auch eine gute Nuß-Milch daraus. Wo diese Frucht häuffig wächset, absonderlich in Franckreich und Ober-Teutschland, wird das Nuß-Oel daraus gepresset, welches sowohl an die Speisen, als zur Leuchtung dienet. Von Nüssen, die noch nicht sehr getrocknet, bekommt man zwar weniger, aber besser Oel, dahingegen die Alten, abgelegenen und rantzigen Nüsse, welche, weil sie hitzig und dem Magen beschwehrlich sind, nicht wohl zum Essen taugen, mehr aber nicht so gutes Oel geben. Der gemeine Mann pflegt ein Gläslein frisches Nuß-Oel vor das Seiten-Wehe einzunehmen. Wer zwey truckne Feigen, zwey truckne Nüsse, und zwantzig frische Rauten-Blätter mit etwas Saltz durch einander gestossen, des Morgens einnimmt, soll einen gantzen Tag für Gifft sicher seyn, wie dann auch etliche trockne Nüsse früh Morgens eingenommen, in Pest-Zeit für der Ansteckung bewahren sollen.

Nuß-Baum, heisset der Baum, auf welchen die Welschen Nüsse wachsen. Er gelanget zu einer besondern Höhe und Stärcke, und breitet seine Wurtzeln weit um sich aus. Sein Stamm ist mit vielen und dicken Aesten besetzet. Die Rinde reisset gern. Die Blätter sind lang, breit und spitzig, mehrentheils fünff oder sieben an einem Stiel, davon iederzeit die vördersten grösser, und die hintern kleiner sind. Er treibet im Anfang des Frühlings lange grüne zaserige Zapffen welche, wann die Blätter herfür kriechen, gelb werden und abfallen, und kommt alsdann eine grüne Blüthe, wie ein Kelchlein herfür, aus welcher die Nuß wächset. So man nur gedachte Zapffen abreisset, ehe sie von sich selber abfallen, wird man weder Blüthe noch Frucht an dem Baume sehen. Er wächst zwar in iedem Grunde, kömmt aber in guten trockenem Erdreich am besten fort.

Weil

ſchmacks iſt. Die Wurtzel iſt dick und knotig, und hält ſich mit ihren vielen Zaſern feſte in dem Boden. Dieſes Gewächſe, welches in Teichen und Moräſten gefunden wird hat die Krafft zu reinigen, zu erfriſchen, anzuhalten und dicke zu machen, dienet das Verbluten zu verſtellen, den Schlaff zu wege zu bringen, und die Schärffe des Geblüts zu mildern, wenn es geſotten und gebrauchet wird.

OBer-Baum, heiſſet bey dem Forſt ein vollkommener, ausgewachſener oder überſtändiger Baum, welcher funffzig, ſechtig, ſiebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holtz einer gewächſigen oder ungewächſigen Art iſt. Er wird auch ſonſten ein Haupt-Baum genennet, und werden bey einem jeden Gehaue auf einen gemeinen Acker acht bis zehen derſelben an groſſen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt-Bäumen ſtehen gelaſſen, welche, wenn der Hieb wieder an dieſes Gehaue gelanget, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen erſetzet werden. Siehe Ober-Holtz.

Ober-Bette, ſuche Deck-Bette.

Ober-Encke, ſiehe Encke.

Ober-Förſter, iſt ein anſehnlicher Forſt-Bedienter, welcher über ein groſſes Forſt-Revier, und über alle zu Beobachtung deſſelben verordnete Förſter und Fuß-Knechte geſetzet iſt, die Aufſicht über dieſelben zu haben, daß kein Unterſchleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff in Holtz- und Wildpret-Sachen, dem Herrſchafftlichen Regali zum Præjudiz vorgenommen und nachgelaſſen werde. Deſſen beſondere Pflichten ſuche unter dem Wort Forſt-Ordnung.

Ober-Forſt-Meiſter, iſt ein hoher Königlicher oder Fürſtlicher Bedienter, gemeiniglich von adelichen Stande, welcher über ein groſſes und weitläufftiges Forſt-Bezirck und darzu gehörige Wildbahne geſetzet iſt, und viele Unter-Forſt-Bedienten unter ſich ſtehen hat. Derſelbe muß in ſeiner Wiſſenſchafft, die Forſt- und Jagd-Sachen anlangend, accurat und gewiß ſeyn, die ihm untergebene Forſt-Bedienten in genauer Aufſicht halten und davor ſtehen, daß die ihm anvertrauete Forſt-Revieren, Gräntzen, Wild-Bahnen, Heyden, Wälder, Gehöltze, Büſche, Moräſte, Teiche, Maſtungen, Fiſch-Waſſer und Krebs-Bäche, auch die dazu gehörige hohe und niedere Jagden, Gehäge und Wild-Bahnen, in fleißiger Aufſicht gehalten werden mögen. Er muß ſich in dem ihm angewieſenen Forſt-Hauſe allezeit perſönlich aufhalten, und von daraus die zubehörigen Heyden und Wälder öffters fleißig bereiten, und daran nichts ſchmälern oder davon entziehen laſſen; das benöthigte brauchbare Holtz iedesmals an ſolchen Orten, wo es der Wild-Bahne nicht ſchädlich, oder des Wildes Behältniſſen, Wechſel, Stand und Dickigten nachtheilig ſeyn möchte, anweiſen, das Brenn-Holtz nicht von grünen Maſt-tragenden Eichen oder Buchen, oder auch von Saamen-Bäumen, ſondern von dürren abgeſtande[n]e Holtz, ſo ferner zu keiner Frucht oder Maſt dienlich, zu gewöhnlichen Küchen-Clafftern ſchlagen laſſen; auf die Bret- und Schneide-Mühlen, Eiſen-Hämmer, Glas-Hütten, Pech-Oefen, Kohl-Stätten ꝛc. genaue Aufſicht halten; die Gräntzen jährlich beziehen und beſichtigen laſſen, und ſo ſich an denenſelben ein Streit ereignen ſolte, dieſelbe zu Handhabung der Jagd- und Forſt-Gerechtſame bey Zeiten bejagen; die Verbrecher, ſo ſich am Holtze vergreiffen, zur Straffe anhalten; das Wildpret in denen Gehägen zur Winters-Zeit mit nöthiger Fütterung und Lebens Unterhalt bey Zeiten verſorgen; keine Ziegen in denen Holtzern dulten; bey dem jungen Wiederwachs das ungebührliche Hüten, des Rind- ſonderlich des Schwein- und Schaaf Viehes nicht verſtatten; die Liefferung des Wildprets nach Hofe beſorgen; bey den Holtz-Märckten, des Frühjahrs und Herbſtes, mit Zuziehung der Amt-Leute und Forſt-Schreiber, die Gelder einnehmen, hierüber richtige Rechnung führen und das verkauffte Holtz ſtempeln laſſen. Des Herbſtes bey Zeiten die Maſtung bereiten, und hiervon genugſame Nachricht einziehen; die Luder-Plätze auſſerhalb denen Gehägen ordnen laſſen; hiernächſt auch fleißig Achtung geben, daß kein Menſch auſſerhalb der Straſſen Büchſen und Flinten trage, oder hetze, daß nicht etwan iemand heimlich wo Pürſche oder Gruben, Fallen, Eiſen und Schlingen mache und lege, junge Haſen und Rehe in der Satz-Zeit auffange, oder dem Feder-Wildpret mit Eyer-Ausnehmen oder in andere Wege keinen Schaden zufüge. Er muß keinem Nachbarn die Folge des Schweiß-Hundes verſtatten, ſondern, wie das Angeſchoſſene umkommen Bericht erſtatten; keinen fremden Jäger-Purſchen ohne richtige Kundſchafft den Förſtern zu halten, erlauben; auf der adelichen Vaſallen Jagden genaue Aufſicht haben; denen Holtz- und Wildpret-Dieben fleißig nachtrachten, und dieſelben auf Betreten arretiren laſſen, auch ſowohl hievon, als überhaupt von allem, ſo der Herrſchafft zu wiſſen nöthig, gehörigen Bericht erſtatten.

Ober-Holtz oder Stamm-Holtz, heiſſet bey dem Laub-Holtze dasjenige, welches hoch und zu groſſen Haupt-Stämmen erwachſen und gezogen worden. Es beſtehet in allerhand Bau-Bret- Bottger- und andern Zimmer-Holtz, auch in Maſt- und Obſt-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Caſtanien, wilden Aepffel- Birn- und Kirſch-Bäumen, Ebereſchen-Bäumen, Ahornen, Aſpen, Bircken, Eſchen, Rüſtern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen bis viertzig, funffzig, achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen werden. Die Eiche iſt wohl eines von dem beſten Ober-Holtze, ſowohl zum Bauen als zur Maſt, wo man aber dieſes beydes nicht ſonderlich zu conſideriren hat, ſo iſt verträglicher, ander Ober-Holtz, als Ahorn, Buchen, Caſtanien, Eſchen, Ilmen oder Rüſtern, Bircken, Aſpen ꝛc. ſtehen zu laſſen, denn ſie wachſen viel ſchneller und geſchwinder, und daher in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; ſie nehmen auch mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein, und verdemmen deswegen weder das Unter-Holtz und Gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſondern kon-

nen

nen näher und dichter beysammen stehen, als die Eichen. Das Ober-Holtz soll sonderlich zu einen guten Schafft gezogen werden, und nicht viel ausgebreitete Aeste haben; zuförderst aber sind ihm die Räuber, so unten am Stamm ausschlagen, zu benehmen, damit es eher fortschieben, und zum Bauen tüchtig werden, auch das Unter-Holtz besser darunter Raum, Sonne und Safft haben könne, dahero das krumme, wedrige und verbuttete Ober-Holtz beyzeiten abzuhauen, und hingegen feine gerade Laß-Reiser zu lassen, die mit der Zeit einen guten Schafft bekommen mögen. Wie viel man aber Stämme von Ober-Holtze auf einem Acker stehen lassen soll, solches kommt auf die Erkentniß eines guten Hauswirths an, der sich sonderlich nach dem Unterschied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß ist, daß das Ober-Holtz das Unter- oder Schlag-Holtz, und die Gräserey sehr verdrücket, und daran in wenig Jahren mehr Schaden thun kan, als das Ober-Holtz an sich selbsten werth ist; alleine man muß dabey wohl überlegen, welches man von beeden bedürfftig, oder welches eher in das Geld zu richten, und an Mann zu bringen sey. An vielen Orten ist es gebräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker nicht über acht oder zehen grosse Eichen oder andere guten Arten von Haupt-Bäumen, eben so viel an so genannten angehenden Bäumen, wie auch an Vorständern und Laß-Reisern, dergestallt in allen etlich dreyßig bis viertzig Stücke gelassen, und alsdann bey iedem Gehaue nach und nach einige abgetrieben werden, damit ein fortwährender Nutzen, und von ieder Sorte stets acht bis zehen Stücke stehen bleiben, mithin also eines das andere immer von Jahren zu Jahren ablöse. Von denen Laß-Reisern läßet man gerne ein mehrers stehen bleiben, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und von Wind und Schnee verderbet werden, damit man was zuzubüssen, und bey Abgang der andern die Zahl ersetzen könne. Wo man zugleich auf die Gräserey und das Unter-Holtz sein Absehen mit richten will, muß des Ober-Holtzes nicht zu viel seyn, damit jenes auch darbey fortkommen könne: Denn das Ober-Holtz, sonderlich das grosse und weitästige, benimmt die Sonne; die starcke Tropffen, so zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornehmlich aber das junge Unter-Holtz, und die grossen starcken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesen ab, daß also wenig vor dasselbe übrig bleibet. Wenn das Unter-Holtz gefället wird, so soll man von dem Ober-Holtz auch so viel, als sich thun lassen will, abtreiben, damit es also bald zugleich aufgemacht, und der Schade in künfftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweisung oder Verkauffung des Ober-Holtzes ist wohl zu beobachten, daß man ausgewachsen Holtz, und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugehen kan, fortschaffen, und hingegen dasjenige, so in seinem besten Wachsthum stehet, und dem jährlich was zugehet, stehen lasse.

Ober-Jagd, suche hohe Jagd.

Ober-Jager ist, nach Ausweiß seines Prædicats einer von denen obern Jagd-Bedienten, welcher bey dem Jagen, den dazu gehörigen sämtlichen Jagd-Zeug, Jäger, zum Zeug verordnete Bediente, Jagd-Frohner ꝛc. unter seinem Commando hat, und das Jagen selbst formiren und commandiren muß. Beym Treiben führet er das Corps von der Jägerey, und die Hof-Jäger commandiren auf den Flügeln, welche dahero Flügel-Meister genennet werder. Bedörffenden Falles müssen der Ober-Jäger und Pürschmeister einander secundiren. An theils Höfen aber verrichtet der Pürschmeister zugleich des Ober-Jägers Dienste, wordurch dasjenige, was man sonsten diesen geben müste, menagiret wird.

Ober-Jagermeister ist das Haupt von der gantzen Jägerey eines Landes, welcher über alle Jagd- und Forst-Sachen zu gebieten, und allen hohen und niedern Jagd- und Forst-Bedienten zu befehlen hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seines Herrn Wild-Bahn- und Jagd-Gerechtigkeit Acht gebe, daß denselben von niemand einiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug-Jagd- und Forst-Häuser, und gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, der Wälder, Förste, Jagd-Plätze, und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten, das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, das die Jagden pfleglich angestellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild, nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, sondern an den Gräntzen, wo es leicht übertrit, und daher Grentz- oder Nasch-Wildpret genennet wird, gepürschet, bey harten Wintern und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über den ausgelassenen Wild- und Jagd-Ordnungen strenge gehalten werde: Wenn ein Jagen anzustellen ist, hat er des Orts, wo gejaget werden soll, sich zu erkundigen: Ob und was für Wildpret daselbst zu hoffen, damit vergebliche Kosten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemand zu beschwehren, noch auch um Geld oder Gunst iemand erlassen, hingegen einem ieden seine Arbeit auflegen, darneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zugestatten, daß iemand mit Schlägen, oder andern Uberlast begegnet werde: Über die angestellte Jagd ein Tag-Buch halten, die Zeit, den Ort, und alles was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welchergestallt sie dabey gebrauchet worden, u. s. w. umständlich beschreiben zu lassen. Auf diejenigen, so in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachsames Auge zu haben, und die der Herrschafft zustehende gemeinsame, oder so genannte Koppel-Jagden nicht zu versäumen: Auf die Abschaffung der Raub-Thier bedacht zu seyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch, wo es die Gelegenheit giebt, die

Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu beſtellen: Die Unterhaltung der zur Jägerey gehörigen Hunde, nicht allein in den Hunde-Häuſern, ſondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld-Meiſtereyen zu beſorgen. Die Rechnungen über allerley Wildpret, ſo wohl was zur Hof-Küche und verordnetem Deputat geliefert, als verkaufft worden, ſodann über die gefällete Raub-Thiere, und das davor bezahlte Pürſch- oder Fang-Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr hindurch aufgewandte Koſten durch den hierzu beſtellten Jagd-Schreiber ordentlich führen zu laſſen.

Ober-Knecht heiſſet der erſte von denen Acker- oder Pferde-Knechten bey einem Land-Gute, Meyer-Hof oder Fuhr-Werck, welcher das Geſchirre in ſeiner Verwahrung, und Rechenſchafft dafür zu geben hat, auch dahero an vielen Orten Schirrmeiſter genennet wird. Siehe Schirrmeiſter.

Ober-Schale, heiſſet man einiger Orten bey dem Einkauff des Rind-Fleiſches das obere Stück Ziem, ſo von der Keule des Rindes gehacket wird.

Oberſchlächtig, oder Uberſchlächtig, wird eine Mühle genennet, da das Waſſer von oben auf die Räder fället, und ſolche umtreibet.

Oblate, iſt ein gantz dünnes Gebackens, welches nach ſeinen unterſchiedenen Gebrauch zubereitet werden kan. Die gewöhnlichſten derer ſich die Zucker-Becker zu den Böden der Marcipanen, Macronen und dergleichen bedienen, werden aus guten Weitzen-Mehl und Waſſer, aber auch zuweilen aus Mehl, Milch und Eyern zu Anfang gar dünne, nachdem aber etwas dicker angemacht wie eine Klare, die alsdann mit einem Löffel auf ein warmes Eiſen, ſo aus zwey breiten wohl auf einander paſſenden Theilen beſtehet, getragen, und, nachdem gedachtes Eiſen ſtarck zuſammen gedruckt, darinnen über einem Kohl-Feuer gelinde ausgebacken wird. Eben auf dieſe Art werden aus dergleichen Klare auch die ſo genannte Hoſtien verfertiget, derer man ſich beym heiligen Abendmahl bedienet, nur hat dieſes Eiſen zu ſolcher Abſicht ſchon ſeine gehörige Forme und eingegrabene Figur, die meiſt in einem Crucifix oder Oſter-Lämmlein beſtehet. Diejenigen Oblaten, ſo man zum Brieff-ſiegeln brauchet, ſeyn von der erſten Art weiter nicht unterſchieden, auſſer daß ſie bald roth, bald gelb, bald blau gefärbet, und mit einem ſcharffen rund formirten Eiſen aus den gantzen Blättern geſchnitten werden. Will man ſich derer aber zu einen und anderen Küchen- oder vielmehr Tafel-Gebrauch gleich als eines Confects bedienen, ſo bleibt die Anmachung der Klare mit oben beſchriebener Art einerley, nur daß hierzu noch etwas Zucker und Gewürtz geſetzt wird, dergleichen Oblaten nach dieſen auf folgende Art zugerichtet werden können; denn man formiret entweder gewiſſe Figuren daraus, überſtreichet dieſe mit einem aus Eyern, Mehl und Zucker fein glat abgeſchlagenen Teig, in welchen man noch Fenchel, Muſcaten-Blumen, Cardomomen ſtreuen kan, und bäckt dieſe auf einem Blech geſchwinde, ehe es von einander flieſſet, in heiſſen Ofen ab: Oder man füllet zwey ſchöne über einander gelegte Oblaten mit geſtoſſenen Mandeln, Zimmet, wie auch kleinen Roſinen und Zucker, ziehet dieſe durch einen ſehr klaren Eyer-Teig, doch daß nicht ſo viel daran hangen bleibe, und legt ſie hurtig, ehe ſie recht weich werden, in ein ſehr heiſſes Schmaltz, darinnen ſie denn ſchöne auflauffen, welche hernach, wenn man ſie heraus nimt, nochmahlen mit Zucker und Zimmet überſtreuet werden können. Die Fülle wird ohngefehr eines Meſſer Rückens dick gantz trocken aufgetragen, der eine Rand aber muß vermittelſt eines Pinſels mit Eyerweiß beſtrichen, und die andere Oblate alſo daran gedrucket werden, daß ſie beyde wohl zuſammen hangen, und nimt man darbey in Acht, daß der beſtrichene Theil unter ſich in das Schmaltz zu liegen komme.

Obſt, unter dieſem Wort werden alle Baum-Früchte an Aepffeln, Birnen, Nüſſen, Kirſchen, Pflaumen, Pferſichen, Apricoſen, Quitten, Caſtanien, Miſpeln ꝛc. ingleichen die Stauden-Früchte, als Berbis-Bram-Him-Johannis-Stachel-Beeren, und dergleichen begriffen und verſtanden. Das Obſt wird verſchiedentlich eingetheilet, als 1) in wildes und heimiſches oder Garten-Obſt; 2) In Kern- und Stein-Obſt; 3) In Sommer- oder Früh- und Winter- oder Lager-Obſt. Das wilde Obſt wird in Wäldern, Heiden und Feldern angetroffen, und zwar faſt alle diejenigen Arten, ſo man in denen Gärten erzielet, wiewohl jenes bey weitem nicht ſo gut und geſchmack iſt, als dieſes, und iſt merckwürdig, daß auch aus denen Kernen der guten und beſten Früchte, ohne Pfropffung, wildes Obſt erwächſet. Daſſelbige hat alleſamt einen rohen und herben Safft und Geſchmack, und bleibet insgemein ſehr klein, es ſey denn, daß man es in zunehmenden Monden offters verſetze, iedoch findet man auch auſſerdem gewiſſe Arten, ſo noch ziemlich groß und geſchmack, und dahero vor andern zu ſäen und zu pflantzen ſind. Die wilden Aepffel-Kerne haben über dieſes noch etwas ſonderliches. Denn ſie ſind gegen den Stiel rund und breit, aber gegen der obern Seite ſpitzig, allwo ſie auch auskeimen und das Stämmlein von ſich treiben. Das wilde Obſt wird von dem gemeinen Volcke abgebacken, und mit beimiſchen vermiſchet, zur Speiſe auch zur Kühlung in hitzigen Kranckheiten allein gebraucht; an vielen Orten wird ein Getränck daraus gemacht, Brantewein davon gebrannt; inſonderheit aber findet das Wildpret ſeine gute Nahrung dabey. Von einer iedlichen Art wilden Obſtes wird beſonders an ſeinem Orte gehandelt. Kern-Obſt wird genennet, deſſen Kerne eine weiche Schale haben, als Aepffel, Birnen, Quitten, Caſtanien, Nüſſe, Maul-Beere ꝛc. Stein-Obſt heiſſet, deſſen Kerne in einer harten Schale ſtecken, als: Kirſchen, Pflaumen, Apricoſen, Pferſiche, Miſpeln. Unter das Sommer-Obſt, welches darum alſo genennet wird, weil es in dieſer Zeit zu ſeiner Reiffe kommt, und wo es nicht in Zeiten genoſſen, oder eingemacht und getrocknet wor-

Digitized by

den,

en, wegen ſeiner überflüßigen Feuchtigkeit ald zu faulen und zu vergehen pfleget; alle Arten Kirſchen, Pflaumen, Pferſiche, Apricoſen, Feigen, Maul-Beere, einige wenige Arten der Aeffel und Birnen, ingleichen die Staudenfrüchte, als Himbeer, Brombeer, Johannis-Beer, Stachel-Beer, Berbis-Beer ꝛc. Ihr Safft iſt überhaupt nicht der beſte, und geben ſie an und vor ſich ſelbſt wenig Nahrung, daher können ſie unter den geſunden Speiſen nicht wohl Platz finden, es wäre denn daß ſie in groſſer Hitze zur Kühlung, und zwar lieber im Anfang, als zum Beſchluß der Mahlzeit mäßig genoſſen würden, weil ſie alſo den Leib erweichen. Anlangend das Winter-Obſt welches daher eine Benennung hat, theils weil es zu Anfang des Herbſts, und auch ſpäter ja einiges faſt gegen den Winter zu allererſt zeitig wird, theils weil es ſich den gantzen Winter hindurch, und faſt bis wieder dergleichen friſches gewachſen, aufhalten läſſet; ſo iſt dieſes nicht ſo feucht, als das Sommer-Obſt, ſondern härtlicher, und dauret daher eine Zeitlang, auch ohne abtrocknen, backen oder einmachen; Gleichwohl aber an ihre rohe und bey etlichen Arten überflüßige Feuchte dem menſchlichen Leibe keine untaugliche Nahrung geben, ſondern ihn vielmehr durch Mißbrauch in einen ungeſunden Zuſtand ſetzen; wiewohl der mäßige Gebrauch nicht gantz und gar verboten, ſondern nur dieſes dabey erinnert wird, daß, gleichwie das Sommer-Obſt im Anfang, alſo das Winter-Obſt zum Beſchluß der Mahlzeit gegeſſen werden ſolle: Welche Regel doch nicht ſo allgemein, daß nicht eines oder das andere davon ausgenommen werden müſte. Unter das Winter-Obſt gehören die allermeiſten Sorten, von Aepffeln, Birnen, Quitten, Miſpeln, Speyerlinge oder Spor-Aepffel, Mandeln, Welſche Nüſſe, Caſtanien, Arls-Beere ꝛc. Daß man aber hier von denen Aepffeln und Birnen keine beſondere Specification beygefüget, welche von dieſen zu den Sommer- oder Winter-Obſt zu zehlen, iſt daher geſchehen, weil die veränderliche Lage und der Boden, allwo ſolches Obſt wächſet, einen mercklichen Unterſcheid darinnen machet ſo, daß z. Ex. die Poire blanche und gris, welche bey uns in Leipzig allerdings unter die Sommer-Früchte gezehlt werden, in den rauhen Gebürgen an manchen Orten kaum zu ihrer Reiffe gelangen, und folglich viele bey uns ſpäte Früchte an gedachten Orten gar nicht aufzubringen ſeyn. Derohalben ein bedachtſamer Haus-Vater, nachdem er die Umſtände eines Ortes gnugſam erwogen, gar leichte ſelbſt aus den unter den Worten Apffel, Birn mitgetheilten Catalogis diejenigen Arten finden kan, welche bey ihm ſpäte oder gar nicht reiff werden dürfften, wenn ihm ohngefehr etwa nur eine davon aus der Erfahrung bekannt iſt. Noch einen Unterſchied, was die Aepffel und Birnen anlanget, machet das ſo genannte Frantz-Obſt, welches auf Zwerg- oder niederſtämmigen Bäumen wächſet, und dem ordentlichen Deutſchen Obſt, ſo von denen hochſtämmigen Bäumen herkommt, entgegen geſetzet wird. Das Frantz-Obſt iſt zwar angenehm, es wird aber doch von einigen demſelben das Deutſche Obſt um folgender Urſachen willen vorgezogen: 1) Kan das Deutſche Obſt die Fröſte und allerhand Witterungen beſſer vertragen, denn das Frantz-Obſt; 2) Hält es ſich auch viel länger gut, und kan man manche Aepffel und Birnen aufheben, bis wieder welche werden, dahingegen die Frantz-Früchte bald faulen und verderben; 3) Kan es in Anſehung des Backens beſſer genutzt werden. 4) Wird es auch nicht ſo leichtlich benaſcht, denn es muß manches, zumal von dem harten Winter-Obſt ſechs oder acht Wochen auf den Böden und in Gewölbern liegen, ehe es eßbar wird, und alſo vergehet manchem Diebe der Appetit, wenn er ſo lange drauf warten ſoll, das Frantz-Obſt aber kan man meiſtentheils alſo bald genieſſen, wenn es reiff iſt. Und endlich 5) füllt das Deutſche Obſt auch beſſer die Böden und Cammern; denn mann kan von einem groſſen und tragbaren Apffel- oder Birn-Baum allerdings mehr Säcke und Trag-Körbe voll herunter ſchütteln, als man von einem Frantz-Baume abnehmen kan. Ob er ſchon nach Proportion ſeiner Gröſſe ebenfalls ſeine Früchte reichlich giebt. Die Güte des Obſtes überhaupt beſtehet darinnen, daß es in ſeinem Wachsthum zu vollkommener Gröſſe gelanget, iedes nach ſeiner Art fein ſafftig ſey, und einen guten Geſchmack habe. Die Einſammlung und Ableſen des Obſtes ſoll zu der Zeit, da eine iede Gattung zu ihrer gehörigen Reiffe gelanget, nicht zu früh, weil alsdann das Obſt noch ungeſchmack, auch nicht zu ſpät, weil es ſodann nicht auf die Dauer iſt, bey trocknem, hellen und ſchönen Wetter, und mit Verſchonung der Bäume geſchehen. Inſonderheit ſoll das weiche Früh-Obſt lieber vor der völligen Zeitigung im Auguſto, weil es nicht lange gehalten wird, im zunehmenden Monden gebrochen, das harte Winter- und Lager-Obſt aber, ſo lang als es das Wetter zuläſſet, an dem Stamme gelaſſen, und ſodann im September oder October, im abnehmenden Monden abgenommen werden; wiewohl etliche den Vollmond ohne Unterſcheid dazu erwählen. Die Art des Obſt-Leſens betreffend, ſoll man dasjenige, was Lager-Obſt abgeben ſoll, (denn was man preſſen oder dörren will, bedarff ſolcher Vorſichtigkeit nicht,) nicht von den Bäumen ſchütteln, weil es leichte dadurch Schaden nehmen und zur Fäulniß Anlaß gewinnen kan, ſondern vielmehr mit dem Stiel ſanfft abbrechen, und es entweder in ein um den Leib gehangenes Tuch hinein leſen, oder, falls ſolches zu beſchwehrlich ſeyn ſolte, doch in einem zu dem Ende an den Baum gehängten Behner oder Korb ſolches einſammle, welchen Korb man hernach allezeit, ſo offt er gefüllt iſt, mittelſt eines Stricks wieder herunter laſſen kan. Wenn Obſt-Bäume nahe an einem Teiche, Graben oder andern Waſſer ſtehen, und bey dem Schütteln vieles hinein fallen möchte, muß man ſo weit, als man dencket, daß es ins Waſſer kommt, ein Netz aufſtellen, damit man es hernach wieder da heraus fiſchen kan. Diejenigen Früchte, die am gefährlichſten ſtehen, und dem Auslauff am meiſten unterworffen ſind, muß man erſten abnehmen.

men. Das abgelesene Obst muß man nicht gleich in die Keller oder Gewölbe bringen, sondern es zuvor in trockenen Kammern und Gemächern abschwitzen lassen; man muß es auch nicht gleich auf die Erde schütten, sondern entweder auf Stroh, oder auf untergebreitete Tücher, und zwar iede Art besonders legen, iedoch nicht gar zu dichte auf einander schichten, weil es sonst gar leichte auf- und übereinander zu faulen pfleat; absonderlich soll man die Quitten nicht zu dem andern Obst legen, weil sie solchem mit ihren starcken Geruch sehr schädlich sind, und die Fäulniß an demselben erregen. So bald man auch das Obst in die Gemächer gebracht, muß man solches auslesen, und das wurmstichichte, zerfallene und angefaulte von dem Guten absondern, und solches zeitlich verbrauchen. Etliche, wenn sie das Lager-Obst abbrechen, schlagen sie solches in eine Tonne, und lassen es also in dem Garten, wo es sicher liegen, bis zu einem einfallenden Froste, worauf sie solche erst in ein Gemach setzen, darinnen sie nicht gefrieren können; allein man muß gleichwohl alle vierzehen Tage dazu sehen, und sie durchlesen, damit die faulen und schadhafften die andern nicht anstecken und verderben; das also schadhafft gefundene wird entweder in der Haushaltung verspeiset oder gebacken. Es hat zwar das Tonnen-Obst ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baum käme, aber es ist nicht so schmackhafftig, als das, so in geraumen Gemächern oder in Kellern nur auf Stroh-Lagern beybehalten wird; zugeschweigen, daß man in Gemächern und Kellern das Auslesen des Obstes besser vornehmen kan, als wenn es in Tonnen eingeschlagen ist. Viele sind der Meynung, man solte das Obst nicht auf Stroh legen, sondern nur auf blosse Breter, von welchen man in Kammern und Kellern etliche Lager über einander macht, weil es solchergestalt frischer bleiben, und von dem Stroh, wenn dasselbige feucht ist, keinen bösen Geruch an sich nehmen würde, welches man auch in der That wahr zu seyn befunden: Wenn der Frost in den Zimmern oder Obst-Kammern über der Erde einzudringen beginnet, muß man das Obst in die Keller auf die blossen Läger bringen. Denen sorgfältigen und geschäfftigen Haushältern wird es nicht mißfällig seyn, wenn man hier ein und andere Mittel an die Hand giebt, wie das Obst, ja so gar einiges Sommer-Obst frisch und schmackhafft bis zu einer ungewöhnlichen Zeit aufzubehalten, darinnen die Erfahrung die beste Lehrmeisterin gewesen. Das Frantz-Obst so sehr zarte Schalen hat, als wie die Poires blanches, die Bonchrêtiens und dergleichen, weil solche, wenn man sie mit dem blossen Händen offt angreifft, also bald schwartz und anbrüchig werden, muß man demnach in Papier einwickeln, und zwar iede besonders, denn so berühren sie einander nicht, und behalten ihre natürliche Schöne, doch müssen sie an einem trockenen Orte aufbehalten werden; Einige versiegeln die Stiele gar mit Siegelac, und glauben, daß sie hierdurch den Safft länger bey sich behalten. Die Quitten lassen sich lange erhalten, wenn sie im October um den Vollmond bey trockenem Wetter gebrochen, die daran klebende Wolle sauber davon abgewischet, und an einem trockenen Ort auf Sand geleget werden. Wolte man sie sehr lange und frisch erhalten, als ob sie erst von ihren Zweigen abgebrochen, umwickelt man dieselben zuförderst mit einigen Laub, überziehet dieses mit reinen Thon, und lässet solchen an der Sonne trocken werden, so daß er nicht aufreisse. Die Castanien lassen sich in ihren rauhen Hülsen lange Zeit frisch erhalten; die Nüsse aber, wenn man sie gleichfalls samt ihren grünen Schalen, wie sie von Baume kommen, in Sand leget, und diesen Sand ziemlich mit Saltz-Wasser anfeuchtet, darauf aber das Gefässe, darinnen man sie aufbehält, fest vermachet, daß keine Luft eindringen kan. Einige mischen Welsche Nüsse unter ihre Castanien, damit diese desto frischer bleiben, und nicht so leichte schimmlicht werden sollen. Kirschen den Winter über frisch zu behalten, soll man ein abgesägtes Stücke von einem Erlen Stamm, mit einem grossen Bohrer ausbohren, reiffe Kirschen hinein thun, und wenn es an beyden Seiten wohl verspündet, daß weder Lufft noch Wasser eindringen kan, solches in einen kühlen Brunnen, oder sonst in ein frisches Wasser ziemlich tieff, doch, daß es den Boden nicht berühre, hinein hängen. Auf welche Art man auch Pflaumen und anderes Stein-Obst erhalten kan. Aepffel und Birnen bleiben am allerlängsten frisch, und bekommen darzu einen schönen Muscateller Geschmack, wenn man sie gleich vom Baume dergestallt in ein Fäßgen oder Schachtel einleget, da man erst den Boden einen guten Zoll hoch mit sehr wohl gedörrten Hollunder-Blüthen unterstreuet, gedachtes Obst also darein füttert, daß es weder aneinander, noch auch an das Holtz zu liegen komme, und wenn dieses verrichtet, abermahlen von erwehnten Blüthen eine Decke darauf machet, so wenigstens zwey Zoll hoch, eine neue Schicht vom Obst darein setzet, und das wechselsweis fortfähret, bis es gnug. Man leget aber gerne einerley Sorte Obst zusamen in ein Gefäß, damit der Geschmack nicht corrumpiret und verderbet werde. Es lässet sich auch dasjenige mit denen Aepffeln vornehmen, was oben bey den Quitten gesaget worden. So verdienet auch dasjenige allhier nachgelesen zu werden, was bey dem Wort Obst-Kammer angeführet worden. Weil nun aber das Obst nicht eben in Uberfluß also frisch aufzuheben, indem alsdann viel Kosten und Mühe darauf zu wenden; über dieses auch nicht alles ohne Unterscheid sich auf diese Art tractiren lässet; also soll ein guter Hauswirth bey fruchtbaren Jahren sein Speise-Gewölbe auch mit einem guten Vorrath gebackenen oder gedörrten Obstes zu versehen unvergessen seyn, und kan derselbige nicht nur alles weiche und frühzeitige Obst, so sich nicht aufhalten lässet, sondern auch, was er von dauerhafften oder Lager-Obst nicht zu verkauffen, oder selbst zu consumiren gedencket, dazu gebrauchen. Das edle Obst, so man dörren will, wird geschälet, die Kern-Stöcke oder Kröbse ausgeschnit-

geschnitten, und also liegen gelassen, daß es ein wenig abwelcke, ehe es auf die Obst-Darre gebracht wird, wie bey diesem Worte umständlicher davon gehandelt worden. Was aber insgemein und zum Verkauff dienen soll, pfleat man alleine zu spalten. Alles gedörrte Obst wird in Kästen oder Fässer geschlagen, und an einem kühlen trocknen Ort verwahret. Aus Aepffeln und Birnen kan man auch einen Most oder Wein pressen, so wohl als aus allerley Obst Brantewein abziehen, und aus Aepffel-Most einen Eßig ansetzen, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Obst-Bäume, heisset man diejenigen Bäume, darauf das in vorhergehenden Artickel beschriebene Obst wächset. Sie werden in wilde und heimische oder Garten-Obst-Bäume unterschieden. Jene wachsen von sich selber, von denen Kernen, so von wilden Obst ausfallen, oder von Vogeln in die Hölтzer getragen werden, wie denn bekannt, daß aus allen Kernen auch der guten und besten Früchte nur wilde Obst-Bäume wachsen, und wäre daher zu wünschen, daß durch Kern-Säen dergleichen Bäume mehr aufgebracht würden, weil solches so leichte als mit andern Holtze geschehen könte, massen es auch nicht mehr Platz einnimmt, und hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zugeschweigen, daß dieses Holtz so wohl wegen seiner Härte als auch um der schönen Farbe willen zu allerhand Geräthschafft dienlich, so ist auch ohnstreitig gewiß, daß man es ebenfalls zum Brauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen schnellen Wuchs, und schlägt, wie es denn so wohl als ein anderes zu Schlag-Holtz gezogen werden mag, wieder vom Stocke aus. Wenn aber der Baum einen feinen Schafft hat, ziehet man solchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Uberfluß pfropffen will, hat man ebenfachen Nutzen davon zugewarten. Denn alle so genannte Wildlinge oder Wild-Stämme können mit Reisern von guten fruchtbaren Obst-Bäumen gepeltzet und gepfropffet, oder aber oculiret werden, siehe Baum-Schule. Die Pfersich-Apricosen-Kirsch- und Nuß-Bäume wachsen starck aus denen Kernen hervor, und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen, sie können aber gleichwohl eben so wohl, als die andern gepfropffet werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein sich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit sie fein in die Höhe steigen, und sich nicht auf der Erde ausbreiten. Wenn sie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man sie am Stamme haben will, muß man ihnen auch nach zwey oder drey Jahren in die Dicke helffen, welches geschicht, da man sie versetzt, und sie zuvor oben am Wipffel, und unten an den Wurtzeln verkürtzt, so treiben sie nicht mehr über sich, noch unter sich, sondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn das Bäumlein nach abgezogenen Wipffel sich breitet und Aeste träget, mag man so viel Aeste dran lassen als man will, doch muß man selbigen mit Ausschneiden der vergebenen Ausschösse immer zu helffen. Von dem Oculiren und verschiedenen Arten die Obst-Bäume zu pfropffen, wie auch die guten bereits gepfropfften oder oculirten Bäume durch das Einlegen fortzupflantzen, ist behörigen Ortes Meldung geschehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obst-Bäume das nöthige erwähnen. Die Obst-Bäume pflegen meistentheils in feuchten, lockern, schwartzen und etwas sandigen Boden fortzukommen. Der allzusandige oder steinigte Grund taugt wenig oder nichts; den schlechten Boden muß man, dafern es nicht allzu viel Unkosten erfordert, und Hoffnung zur Verbesserung übrig, in bessern Stand zu setzen suchen, und die untüchtigen Plätze, mit Gassen-Koth, Holtz-Erde, Seiffensieder-Asche, Säge-Spänen und dergleichen ausfüllen. Einige Früchte wachsen in einem sandigen Boden ziemlich wohl, als die Apricosen-Pfersich- und Mandel-Bäume ꝛc. und werden auch andere Früchte darinnen süsser und wohlschmäckender, weil die Sonne mit ihren Strahlen denselben eher durchdringen und erwärmen kan. Wenn man Obst-Bäume ziehen will, die sich recht breiten sollen, muß man denenselben sonderlich wehren, daß sie inwendig nicht zu viel Holtz kriegen. So auch die Aeste zu dünne und zu schwach werden wollen, so kan man dieselben ebenfalls am Wipffel verkürtzen, und also durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Bäumlein schon Blüh-Knospen gefaßt haben. Doch soll man dabey gute Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen sonsten der Safft entgehen, und ihnen solches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeste soll an denen Deutschen Obst-Bäumen, (denn von denen Spalier- und Zwerg-Bäumen soll an seinem Orte gehandelt werden,) von rechtswegen wenigstens so hoch seyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeste unten an einem Baum oder Stamme, machen den Baum einer Staude ähnlicher, denn einem Baum, und müssen doch endlich abgehauen werden, so der Baum in die Höhe treiben soll, weil sie alle Kräffte unten benehmen, und zu sich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen grosser, verwachsener und veralteter Aeste keine guten Bäume, dahero man dieselben in der Jugend ziehen soll, wie man sie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dürffe. Soll sich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, so muß er von Jahren zu Jahren inwendig gegen den Stamm, an den stärcksten Aesten von allen Auswachs- und Nebenschossen gereiniget werden. Die gepfropfften Stämme müssen auch immerzu über den andern Tag besehen werden, ob unten an dem Stamm oder an der Seiten unter dem gepfropfften Reiß was hervor wächst, und dasselbe soll abgeschnitten werden: Denn solche Räuber benehmen dem Pfropff-Reiß alle Krafft, daß es nicht fort wachsen kan. Im Januario und Februario sollen alle Obst-Bäume wohl besichtiget, und die Blätter, so sich von Spinn-Weben zusammen gezogen, samt allen Raupen-Nestern und

Spinnen-Gewebe abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein, wenn dieselben Blätter gewinnen, sich allerley Geschmeiß in die Blätter zu verspinnen, welches dieselben zusammen ziehet, und allerhand Ungeziefer, und kleine Würmer, so den Bäumen Schaden zufügen, darinnen erzeuget: Darum soll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beschauen, das Ungeziefer abnehmen, verbrennen oder sonst tödten, damit es nicht zu kräfften kommen möge. So sind auch noch andere kleine schwartze Würmlein, welche die Sprossen an denen jungen Bäumlein oben an der Spitzen abfressen, und dadurch verursachen, daß sie darnach nirgend hin wachsen wollen. Diesen muß man gleichfalls nachtrachten und sie vertilgen. Etwan im October oder November da das Laub abgefallen, und der Safft aus den Bäumen getreten ist, muß man die Bäume raupen, alles Geschmeiß an Aesten und Blättern fleißig abbrechen und hinweg nehmen, auch die dürren Aeste abhauen, und die Bäume durchaus schneideln, und die Wunden mit Baum-Salbe verstreichen, damit sie desto eher zu heilen und verwachsen. Etliche pflegen es auch im Januario, Februario, oder auch im Martio, ehe das Laub ausschlägt, zu thun. Wenn auch die Obst-Bäume zu sehr mit Moos beschlagen sind, soll man nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte ist, denselben mit einem groben leinenen oder wüllenen Tuche abziehen, oder sonst mit etwas, ohne Beschädigung der Rinde abschaben. Allzuviel Geilheit ist den Obst-Bäumen durchaus nichts nütze, so können auch nicht alle Bäume so viel Mist leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, sonderlich Küh- oder Ochsen-Mist. Am füglichsten werden die Obst-Bäume folgender Gestalt gedünget: Es wird nemlich im Herbste, ohngefehr um Matthäi, und zwar im abnehmen des Monden, der Rasen bey anderthalb Ellen rings herum vom Stamm abgezogen, und sodann etwas gute Erde an den Stamm geschüttet, auch so fort guter kleiner Küh- oder Ochsen-Mist darauf geleget, doch daß der Mist weder den Stamm noch die Wurtzel berühre, und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Mist desto sicherer auf die Wurtzel steige; ehe es gefrieret, schüttet man die erste Erde wieder drauf, damit weder die Wurtzel noch der Stamm gefriere; alsdann im Martio oder April thut man den Mist wieder hinweg, und beschüttet die Wurtzel mit neuer guter Erde. Oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben, ehe man sie wieder mit Erden zu decket, nimt man fein erlegenen Schlamm, oder gute Schurr-Erde, und schüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, sodann eine Schichte Schlamm oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde drauf, ferner abermals eine Schicht Schlamm, und denn endlich zu oberst drauf eine Schicht kleinen Küh-Mist, welchen man letzlich nochmals mit Erden beschüttet, und solche sodann etwas eintritt. Die abgeschabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekömmt, um die Wurtzeln gestreuet, sind besser, als anderer Mist, ingleichen aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt, düngt besser als der neue. Sonsten brauchet man auch noch den Schaaf-Mist, item die Horn-Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Strassen-Koth und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und ist es genug, wenn man nur auf den Rasen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und so weit sich die Aeste ausbreiten, den Dung hinschüttet, da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigkeit denenselben dennoch zu gute kommet. Die Obst-Bäume müssen um den Stamm und Wurtzel aufgegraben oder gelüfftet werden, damit das Gras, welches sonst den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünste von den verstopfften Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenste Zeit hierzu ist im November. Im Frühling darauf muß man denen alten Obst-Bäumen, etwan im Martio einmal, denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey- oder dreymal den Rasen um den Stamm ein wenig aufhacken, und gleichsam nur die Erden auflüfften, damit der Regen, wie vorgedacht, sich besser darein ziehen könne. Denen Obst-Bäumen soll, wie etliche wollen, weder Reiff noch Frost schaden, wenn man sie im Martio im alten Monden umgraben, und in die Gruben Wasser giessen lässet, so daß die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, also feuchte gelassen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, um der Sonnen Niedergang, die Obst-Bäume um die Stämme, so weit die Wurtzeln gehen, in etwas umhacken und wohl begiessen, denn sonsten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erden, und härtet das Erdreich. Zum Begiessen soll man vor allen Dingen das Regen-Wasser gebrauchen, oder sonst ein stille stehendes Teich- oder Pfützen-Wasser, so von der Sonnen immerzu beschienen und gewärmet worden. Denn die Qvell- und Brunnen- auch kiesigte, kalte, scharffe, gesaltzene und salpetrische Wasser sind den Bäumen schädlich, und entziehen denenselben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel- Birn- Feigen- und Qvitten-Bäume, wollen viel, Mispel- Maul-Beer und andere dergleichen Bäume etwas weniger gefeuchtet seyn. Denen Bäumlein, so im Martio versetzet werden, wenn sie nicht fortwachsen wollen, soll man mit Begiessen helffen, sonderlich aber um die Wurtzeln Mist-Lacke giessen lassen. Wenn das Obst zu zeitigen beginnet, welches man so wohl aus dem Geruch und Geschmack, als auch der guten Farbe erkennen kan, und aber die Aeste durch die Menge der Früchte dermassen beschwehret werden, daß sie sich zur Erden biegen, und zu besorgen, sie möchten sonderlich, wenn die Nord-Winde stürmen, abbrechen, so muß man denselben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abschütteln der kleinen

Früchte,

Früchte, als welchen ohnedem die Wurtzel nicht genugsame Nahrung einflössen kan, behülflich seyn; dabey kan man auch dasjenige, so Wurm-stichig ist, weg thun, und solchergestallt den Baum von dem überflüßigen Obst entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln, Stelzen oder Stützen begegnen, und damit den schwehren Aesten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein beyzeiten geschehen, und nicht, bis die Aeste schon gantz abwärts gebogen, gewartet werden, weil solche alsdann, da man ihnen durchs Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutsam umgehen, und insonderheit die Aeste, die nicht gar alt sind, fein sanfft unter die Stangen bringen, damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefretzet, oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel, worauf der Ast ruhen muß, mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern soll, damit derselbe durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht erqvetschet werde. So soll man auch bey dem Abnehmen des Obstes mit denen Bäumen dergestallt säuberlich verfahren, daß denenselben kein Schaden zugezogen werden möge. Von den Zwerg- und Spalier-Bäumen siehe an einem Orte.

Obst-Darre, ist bey einem Land-Gute, welches mit grossen Baum-Gärten versehen, ein nothwendiger Ort, daselbst vermittelst eines Ofens, und um denselben gebauten Gerüstes, auf welchen die Darr-Horden, oder Breter liegen, allerhand Obst gebacken, oder abgedörret werden kan. Die Anlage einer solchen Darre richtet sich iedesmal nach der Nothwendigkeit, welche die Menge des Obstes, oder die Grösse und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es hat dieselbe einen grossen Vortheil vor denen Back-Oefen, denn zugeschweigen, wie beschwehrlich es zugehe, das Obst in einem Back-Ofen ein- und auszubringen, so kan man in selbigen kaum den dritten Theil desjenigen backen, was man in der Obst-Darre oder Dörr-Stüblein auf einmal abdörren kan, und werden noch darzu die Back-Oefen mit der von dem Obste ausdünstenden Feuchtigkeit mercklich verderbet; da hingegen in der Obst-Darre, oder dem Dörr-Stüblein man überall frey darzu kommen, die der Hitze am nächsten gelegene Horden oder Breter, und was meistens gedörrt, in einen kühlern Ort bringen, folglich eines und das andere alsd temperiren kan, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel, ausgedörret, und zu Nutzen gebracht werde. Uber dieses haben sie noch diesen Nutzen, daß darinnen das getrocknete Obst auf das reinlichste gehalten wird, da sonst bey dem an der Lufft getreigten Obste die Fliegen und allerley Geschmeiß, wie auch der daran geflohene Staub solches sehr verunreiniget, dergleichen auch einiger Maßen sich in den Back-Oefen leicht ein Aschen-Staub anhängen kan, wenn das Obst schon auf reinen Darr-Bretern eingeschoben wird. Alles Obst soll nicht untereinander unordentlich, sondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen, sonderlich die schlechtern Sorten, welche man nur für das Gesinde und die Tage-Lohner braucht, werden nur zerspalten, das edlere Obst aber sauber geschälet, und die Kern-Stöcke ausgeschnitten; dieses muß man nicht so gleich in die Obst-Darre bringen, sondern vorher ein wenig abwelcken lassen. Was gar edle Birnen sind, werden entweder gantz, oder was groß ist, von einander getheilt, in Zucker gesotten, hernach gemächlich gedörrt, mit Zucker bestreut, und also zum Confect aufgehaben. Die Pfersiche werden auch zertheilet, in Zucker ein wenig gesotten, mit geschälten Mandeln an statt ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen setzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Breter oder Horden, (die alle mit höltzernen Leisten umfangen seyn müssen,) und dörrt sie also nach und nach. Man pflegt sie auch zu schälen, die Kerne heraus zu machen, und also allmählig zu trocknen, welches hernachmals Brinellen genennet werden. Die sauren Kirschen werden etwas dicker aufgeschüttet. Bey dem Dörren ist fleißig in Acht zunehmen, daß man dem Obst im Anfang nicht zu starcke Hitze gebe, denn wenn die in dem Obste liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geschwind die übermäßige Hitze empfindet, wallet sie so mächtig auf, daß die Haut davon bersten, der beste Safft ausrinnen, und also das Obst untüchtig werden muß; wenn man aber den Anfang fein gelinde macht, so vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, bleibet beysammen, und macht das gebackene oder gedörrte Obst safftig und wohlgeschmackt; deswegen werden auch die Dörr-Horden oder Breter in den Obst-Darren, vier, sechs, acht oder mehr Fach über einander gelegt, daß wenn etliche von der Hitze gar zuviel litten, man solche auf die Orte, so von der Hitze am wenigsten betroffen werden, hinbringen und auswechseln möge, welches man in denen Back-Oefen nicht so anständig und beqvem verrichten kan.

Obst-Garten, suche Baum-Garten.

Obst-Hamen, wird dasjenige Instrument Tab. I. fig. 3. genennet, dessen man sich zu Abnehmung des Obstes gar beqvem bedienen kan, welches folgender Gestallt beschaffen: Es wird ein eiserner Ring gemacht, der unter sich ein gestricktes Säcklein, gleich wie ein Hamen oder Ketscher hangen hat; zu oberst rund herum befinden sich einige stumpffe Zähne, so zwey bis drey Zoll lang, und etwas enge beysammen stehen, daß sie eine mittelmäßige Birne und Apffel fassen können. Wiewohl nicht unrecht gethan wäre, wenn diese Zähne in ungleicher Weite voneinander ständen; damit allerley Obst, so wohl grosses als kleines dadurch abgepflücket werden möge, wenn man dieses Garten-Instrument gleich den darbey gezeichneten Apffel-Pflücker mit seiner Dille an eine lange Stange befestiget. Es lässet sich aber mit diesem das Obst nicht so gar unbeschädiget herab bringen als mit jenem, weil es theils an den eisernen Ring sich drücken, oder auch, wenn es abbricht, schon so derb auf das in den Hamen bereits befindliche auffallen kan, welches allerdings, sonderlich bey weichen und dünn-

schädlichen Obst schon einen Fleck machet, dergleichen bey dem andern nicht zu besorgen, indem es iedesmal auf den Teller liegen bleibet,

Obst-Kammer, ist bey mancher Haushaltung ein wohl eingerichtetes Zimmer, worinnen allerley Baum-Früchte füglich bewahret und aufbehalten werden. Es muß dieselbe niemals an der Mitternacht-Seite, sondern entweder gegen Morgen oder Mittag, oder zum wenigsten gegen Abend liegen, weil die Nord-Lufft denen Früchten grossen Schaden thut. Ihre Mauren müssen anderhalb bis zwey Fuß dick, und die gewöhnlichen Fenster noch mit doppelten Fenster-Rahmen, insonderheit von Papier-Scheiben versehen seyn, damit nicht die geringste Kälte hinein dringen könne, welche so wohl als die Hitze vom Feuer der Obst-Kammer sehr schädlich ist. Man soll auch nicht die geringste Lufft von aussen in dieselbe dringen lassen, damit die gemäßigte Lufft, welche in derselben verschlossen ist, nicht verdorben werden möge; auch so gar im Frühling soll man bey einem hellen Mittag keine Fenster öffnen, weil vom Frantz-Obst die Bonchrétiens bey einer kleinen Lüfftung gleich schwartz, die Reinetten runtzlicht, und beyde Gestallt und Geschmack verlieren würden. Es dienen dahero Keller und Böden nicht wohl zu Obst-Kammern; denn in die Böden kan die Kälte sehr leicht durch das Dach eintreten, und in den Kellern findet sich eine nasse Wärme, die den Früchten einen schimmlichten Geschmack giebet, und eine Fäulung veranlasset. An allen Wänden der Obst-Kammer müssen Lager oder Repositoria von Bretern, eines über das andere angeleget werden, damit eine iede Frucht oder Gattung ihren eigenen Platz habe. Diese Breter sollen zwantzig bis vier und zwanzig Zoll breit, und zwölff bis funffzehen Zoll von einander entfernet seyn, auch nicht gantz eben oder Wage-Recht, sondern dergestallt liegen, daß die Seite, welche an der Wand ist, ohngefehr drey Zoll höher, als die vörderste Seite, und folglich etwas schräg und abhängig sey, damit die Früchte desto besser in die Augen fallen mögen. Die Breter werden vornen mit einer Leiste zweyen Finger hoch eingefasset, um zu verhindern, daß die Früchte nicht herunter fallen. Auf die Breter leget man trocken Moos, das keinen bösen Geruch hat, oder feinen Sand, ingleichen sehr wohl getrocknete Hollunder-Blüthen, eines Zolles hoch, damit die darauf gesetzte Frucht sich einsencken und fest stehen, auch eine die andere nicht berühren möge. Die eichenen Breter sind hierzu die besten, weil sie dem Obste keinen bösen Geruch und Beyschmack geben; indessen kan man sich auch wohl der Tannenen Breter bedienen, aber dabey die Vorsichtigkeit gebrauchen, daß man eine iede Frucht besonders in Papier wickele, weil die Erfahrung zeiget, daß sie auf solche Art nicht den geringsten Schaden an Geruch und Geschmack nehmen. Die Obst-Kammer muß sorgfältig rein gehalten, und von den Spinne-Weben gesäubert, auch, damit das Obst keinen bösen Geschmack bekomme, weder Heu, Stroh, Käse und dergleichen, noch unsauber leinen Zeug, insonderheit was in der Küche gebraucht ist, darinnen oder nahe dabey gelitten werden. Sie muß so wohl verwahret seyn, daß weder Ratten noch Mäuse hinein kommen können. In der Mitten kan eine grosse Tafel stehen, das Obst darauf auseinander zu lesen. Wenn es nun mit einer solchen Obst-Kammer seine Richtigkeit hat, so werden die abgepflückten Früchte in dieselbe gebracht, und gehören nicht allein die Herbst- und Winter-Früchte, sondern auch Feigen, Apricosen und Pfersiche hieher. Diese zwey letztern bekommen einen weit bessern und angenehmern Geschmack, wenn man sie vor dem Gebrauch erst ein paar Tage in die Obst-Kammer leget; man muß sie aber in solcher Zeit öffters besehen und auslesen, weil eine einzige faule alle übrige anstecken kan. Die Pfersiche müssen auf den Ort wo der Stengel ist, gesetzet werden, denn wo sie anderst liegen, werden sie leicht gequetschet. Die Apricosen kan man legen wie man will. Die Feigen werden auf die Seite geleget, denn wo sie auf dem Auge stehen, so zieht sich der beste Safft aus; sie schmecken auch viel frischer, wenn man sie ein paar Tage nach der Abpflückung liegen lässet. Weil die Pflaumen nicht schwehr sind, so ists ihnen gleich viel, wie sie liegen. Die Birnen müssen auf dem Auge, und der Stiel in die Höhe stehen, den Aepffeln aber ist das eine und das andere gleich gültig. Aepffel und Birnen haben in der Obst-Kammer unumgänglich eben kein Moos und Sand nöthig, sondern können auf die blossen Breter gesetzet, auch im Anfang, und wenn sie vom Baume kommen, wohl übereinander geleget werden. Eine iede Gattung Früchte erfordert ihren besondern Platz, und dieser ist wiederum in verschiedene Fächer eingetheilet, da man in das eine diejenige, welche früh, und in das andere welche spät reiff werden, oder die etwas zu früh vom Baum gefallen sind, hinsetzet. Ferner werden die Früchte von denen Spalieren, von zwerg- hoch- und mittelstämmigen Bäumen wohl unterschieden, und einer ieden ein besonderer Ort angewiesen, auch übrigens in solche Ordnung geleget, daß man diejenige, welche reiff sind, unten so fort bey der Hand habe, und die auf den obersten Bretern liegen, so wie sie zeitig werden, herunter hohle, und auf die unterstten Breter lege. Bey hereindringender Winter-Kälte setze man in die Obst-Kammer ein Gefässe mit Wasser, und gebe alle Morgen Achtung, ob dasselbe gefroren, oder oben nur etwas geharscht sey, ingleichen kan man ein Wetter-Glas in die Obst-Kammer hängen, und so bald man siehet, daß der Frost länger, als einen Tag anhält, die Früchte mit guten Matratzen, oder haarigen Decken, oder mit trockenen Moos dichte bedecken. Hat man einen guten Keller, so lasse man die Früchte bey strenger Kälte hinein bringen, sie müssen aber, so bald der Frost vorüber, wieder heraus genommen, und an voriges Ort geschaffet werden. Wenn aber ja bey unvermuthet eingefallener Kälte das Obst gefrohren, so nehme man eine Schüssel oder Becken, giesse kalt Wasser hinein, lege die gefrohrnen Früchte drein, und bringe

Digitized by Google

solch

elch Gefäß alsbald in eine warme Stube, so wird sich der Frost aus den Früchten ziehen, und, wenn man um das Obst herum etwas Eis legt, so erlangen zwar die erfrohrnen Früchte, auch ihr vorig Ansehen, dennoch aber nicht ihre vorige gute Eigenschafften und Geschmack wieder.

Obst-Most, Obst-Wein, ist dasjenige Getränckе, welches aus Aepffeln oder Birnen zubereitet wird, und durch die Gährung fast gantz und gar einen Wein-Geschmack bekomt. Siehe Cidre.

Obst-Presse, siehe Presse.

Ochse, ist das Männlein unter dem Rindvieh. Man unterscheidet sie in zahme und wilde. Diese sind diejenigen, so sich in den Wäldern aufhalten, deren es zweyerley giebt, nemlich Büffel- und Auer-Ochsen. Die zahmen Ochsen sind entweder ausländische, und werden, nachdem man sie aus mancherley von uns entlegenen Ländern herbringet, auch mit verschiedenen Nahmen beleget, als da sind die Englischen, die weit grösser und fetter sind als unsere Ochsen; die Pohlnischen, die in die Marck Brandenburg, in Schlesien und Sachsen fleissig getrieben werden, die Ungarischen, mit welchen Welschland und ein gutes Stück von Oberteutschland versehen wird. Die magern Dänischen Ochsen, die man aus Dänemarck gar offt nach Holland zur Mastung bringet, und dergleichen mehr; oder sie sind einheimische, die von der Nachzucht sind aufgebracht worden. Welche alle gute Schlacht- und Mast-Ochsen abgeben, und in der Haushaltung verbrauchet werden, weil dieses Ochsen oder Rindfleisch eine derer nahrhafftigsten Speisen, der man sich niemahlen überdrüßig essen kan. Es findet sich aber dennoch darunter ein mercklicher Unterscheid: Also wird das Fleisch von einem jungen Ochsen einem alten vorgezogen; das von einem auf der Mast gestandenen ist besser, als von einem der von der Weyde gleich geschlachtet wird, jedes aber ist wieder unterschieden; denn da wird eine fette und Klee-reiche Weyde auf fruchtbaren Bergen einer sandigen und magern allerdings vorgesetzet, und die Mastung mit Körnern und reinen Heu giebt derber und Nußichter Fleisch als die mit Träbern und Leinkuchen. Dieses Fleisch nun wird auf mancherley Art genutzet, entweder frisch zugerichtet, oder man pflegt es auch wohl aus dem Saltz im Rauch zu hängen, oder einige Zeit in Eßig einzupeitzen, davon siehe Rindfleisch; oder es wird eingesaltzen und sodenn erst verspeiset, dergleichen das Böckel-Fleisch. Von denen übrigen Stücken, welche in einer Haushaltung verspeiset oder sonst genutzet werden können, dergleichen die Füsse, Haut, Hörner, Kaldaunen, Marck, Maul, Schlund, Talch oder Unschlitt, Zungen ꝛc. von solchen ist bereits an eines ieglichen Ort erwehnet worden. Die Schieb- oder Zug-Ochsen, welche man zum Schieben und Ziehen, es seye nun im Pflug oder an den Wägen gebraucht, müssen verschnitten seyn, weil die Stiere, Brummer oder Brüll-Ochsen, welche zum Bespringen der Kühe gebrauchet werden, und dahero nicht verschnitten sind, sich nicht bändigen lassen. Von diesen letztern ist bereits unter dem Wort Brummer gehandelt worden, dahero hier nur der erstern Gattung zu gedencken. Weil die Zug- oder Schieb-Ochsen, so man selber ziehet insgemein die besten seyn, indem sie des Futters, Wassers, der Weyde und des Landes von Jugend auf schon gewohnet sind, da hingegen die, so aus der Ferne herkommen, vielmals aus Aenderung eines und des andern, mancherley Zufälle, mit grossen Schaden des Landmannes über sich müssen gehen lassen, als soll man unter den Ochsen-Kälbern nur diejenigen absetzen, die von grossen ansehnlichen und milchreichen Kühen gefallen sind. Diese lässet man fünff oder sechs Wochen an den Alten saugen, giebt ihnen auch zehen oder vierzehen Tage vorhero, ehe sie abgesetzt werden, etwas weniges von Linsen, Wicken, kleinem Heu, Haber-Garben, die entweder gar nicht, oder doch nur halb ausgedroschen sind, damit sie bey Zeiten fressen lernen, des Futters gewohnen, und desto stärcker und ansehnlicher inskünfftige werden. Man muß ihnen aber dieses Futter mit heissem Wasser anbrühen, und also eine oder zwo Stunden stehen lassen. Dieser Siede giebt man ihnen nicht viel, sondern nur etwan ein paar Hände voll für, und streuet eine Hand voll Saltz und Kleyen darauf, das lecken sie denn gerne weg, und werden ihnen die Zähne davon hart, daß sie sich nachmals desto besser zum andern Futter schicken lernen. Am besten werden sie verschnitten, wenn sie noch an der Mutter saugen und etwan drey Wochen alt sind, denn sie vergessen den Schnitt eher als die zweyjährigen, oder die nach dem ersten Jahr verschnitten werden, die Kühe helffen mit ihrem Belecken die Heilung um ein merckliches befördern, und wenn ja der Schnitt umschlagen solte, ist auch dieser kleine Verlust eher zu vergessen, als wenn man sie mit vielen Unkosten ein, zwey bis drey Jahre aufgezogen hätte. Nach also verrichteten Schnitt, welcher im Februario, früher oder später, nachdem das Ochsen-Kalb gefallen, geschehen muß, behält man es ohngefehr bis um Jacobi in den Stall, und wartet seiner unterdessen mit Futter und anderer Wartung wohl, doch giebt man ihnen immerzu etwas mehr zu fressen; hernach läßt man es unter die Heerde mit auf die Weyde lauffen; und füttert solches in folgender Zeit, wie man die Absetze-Kälber und das gälte Vieh, daraus etwas werden soll, zu füttern pfleget. Endlich aber wird er zum Ziehen nach den vierten Jahre angewohnet, und seiner darbey wohl wahr genommen, wie davon weiter das Wort Zug-Ochse nachzulesen. Wenn man die Zug-Ochsen nicht mehr zur Arbeit gebrauchen kan oder will, weil sie entweder Schaden genommen, oder das Alter bey ihnen heran rücket, so stellet man sie auf die Mast, da sie denn den Nahmen verändern, und Mast-Ochsen genennet werden. Sie müssen nicht zu alt seyn, aufs höchste funffzehen Jahr. Die zwölffjährigen sind am besten zu Leibe zu bringen. Man stellet sie entweder im Frühling, zu Ende des Monats May, oder im Herbst gegen den Winter zu auf die Mast. Jenen Falles treibet man sie auf die Weyde, ehe die Sonne mit ihren Strahlen her-

für bricht, weil alsdenn das Gras noch voller Thau iſt, und ſie alſo beydes mit einander genieſſen können; wenn aber die Sonne heiß zu ſcheinen beginnet, ſo thut man ſie entweder ein, oder bringet ſie an einen ſchattichten Ort, wo man ſie ſo lange graſen und weiden läſſet, auch unterdeſſen etliche mahl tränket, bis es wieder kühl wird, da man ſie denn wieder auf die alte oder eine andere gute Weyde treibet, und ſo lange gehen läßt, bis es Zeit iſt ſie wieder heim zu treiben und in den Stall zu bringen; damit ſie aber einen guten Appetit und Luſt zum Freſſen bekommen, geben ihnen einige alle Wochen eine gewiſſe Quantität Saltz, und täglich drey oder viermal zu trincken. Solcher Geſtalt gehet man mit den ausgeſtellten Maſt-Ochſen den gantzen Sommer über um, bis zu Ende des Septembers, um welche Zeit ſie denn auch ſo ſchön leibig, fett und feiſt werden, daß man ſie gar wohl abſchlachten, oder andern gegen baares Geld darzu kan abfolgen laſſen. Etliche, die keine Gelegenheit zur Weyde haben, mäſten mit trockenem Futter, nemlich mit dem allerbeſten Heu, als wovon das Vieh deſto ſchwehrer wird, und beſſer ins Gewicht fällt; andere füttern ſie mit Kleyen und geſchrotenen Früchten, und werffen in ihr Getränckе etwas weniges von Mehl und Saltz. Die Eichel-Maſt iſt auch gut, man muß aber die Eicheln zuvor ſchroten, und denen Ochſen dabey nur ſchlechtes und gemeines Waſſer, aber nicht eher als nach vermuthlicher Verdauung der Eicheln zu ſauffen geben. Die Herbſt-Maſt iſt etwas koſtbarer, weil man die Weyde nicht mehr zum Vortheil hat, alſo muß man ſich bey Zeiten mit guten trockenen Futter, Schrot, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren u. d. g. verſehen, denen Ochſen offt aber allezeit wenig vorgeben, und ſie mit lauligem Waſſer, worein Mehl und Kleyen gemenget, fleißig tränckеn. Wicken mit ſamt dem Stroh, ausgebrochene Wein-Reben, Laub von verſchiedenen Bäumen grün oder gedörret auch geſottene Gerſte, dann und wann ihnen darneben fürgeſtreuet, befördern die Maſt nicht wenig, ingleichen wenn die Ochſen in einem warmen Stalle vor der Kälte bewahret, und mit warmen Waſſer fleißig abgewaſchen werden. Das Fleiſch von jungen Ochſen, die noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, wird vor ungleich beſſer gehalten, als das, ſo man von alten abgetriebenen Ochſen bekömmt, welches ſehr hart und unverdaulich iſt; die Hörner werden von denen Kammachern zu Kämmen, und von denen Wild-Ruff- und Horn-Drehern zu allerley Wild-Ruffen, Pfeiffen, Schreib-Zeugen, Pulver-Flaſchen und Pulver-Hörnern, Tabacks-Doſen, Büchslein, auch zu Meſſer-Hefften, Löffeln, Laternen-Scheiben und andern Dingen mehr gebraucht. Die Knochen verarbeiten nicht nur die Drechsler, Meſſerſchmiede und Pater Noſter macher, ſondern es wird auch eine Sorte ſchwartzer Farbe, die man Beinſchwartz zu nennen pfleget, und von den Mahlern gebrauchet wird, daraus gebrannt; dieſe muß zart, glänzend und wohl gerieben ſeyn, und ſich alsbald zerdrücken laſſen. Aus ihren Knorpeln und Nerven, die man gantz und gar im Waſſer kocht, wird der Leim gemacht, welcher in Formen geſchüttet, zu Blättern geſchnitten und getrocknet wird. Die Ochſen-Häute werden bekannter maſſen von den Roth- oder Loh-Gerbern, auch von denen Sattlern gar gemacht, und zu allerhand bey einer Haushaltung benöthigten Sachen verarbeitet. Aus ihrem Talg oder Unſchlitt werden von den Haus-Müttern und Seiffenſiedern Lichter gezogen oder gegoſſen, und Seiffe geſotten. In dem Hertzen der alten Ochſen findet man bisweilen einen Knorpel, welcher betrüglicher Weiſe vor das Hirſch-Kreutz ausgegeben wird. Das Marck wird nächſt dem Hirſch-Marck, die Nerven zu ſtärcken und ſchmeidig zu machen, vor das beſte gehalten.

Ochſen-Aug, Rinds-Aug, Rinds-Blume, iſt ein wildes Kraut, ſo an vielen Orten Teutſchlandes auf den Feldern gefunden wird, wiewohl man es auch in Gärten zu halten pfleget. Es hat dünne eines Fuſſes lange Stengel, kleine zerkerbte Blätter wie der Fenchel, und groſſe bleich-gelbe Blumen, auf welche ein Knopff mit vielen dicht bey einander ſtehenden braunen Saam-Körnlein folget. Das aus dieſem Kraut deſtillirte Waſſer iſt inſonderheit wider die gelbe Sucht dienlich, welche auch die Blumen in Wein geſotten, und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken, vertreiben ſollen.

Ochſen-Augen, werden von einigen wegen ihrer Aehnlichkeit die in Butter geſchlagene und gebackene Eyer genennet.

Ochſen-Brech, ſuche Heu-Hechel.

Ochſen-Fleiſch, ſiehe Rind-Fleiſch.

Ochſen-Kalb, ſuche Kalb.

Ochſen-Knecht, ſiehe Knecht.

Ochſen-Stall, ſowohl vor die Zug- als Maſt-Ochſen, wird nach der Art des Kuh-Stalles ohne unterſchiedene Stände entweder einfach, oder wo man viel Ochſen, und in der Länge nicht genugſamen Raum hat, gedoppelt angeleget, und mit Trögen wie der Kuh-Stall verſehen, über welchen eine Räuffe angebracht wird, damit man denen Ochſen das Heu darinnen vorlegen könne. In dem Zug-Ochſen-Stall muß ein Futter-Kaſten zum Schrot, Heckerling und Kleyen, nebſt einer Heu-Bucht, und über denſelben, gleichwie im Pferd-Stall, das Bette des Ochſen-Knechts ſich befinden.

Ochſen-Zunge, iſt ein Kraut, deſſen man verſchiedene Gattungen hat. Die gemeine Ochſen-Zunge hat längere Blätter als der Borragen oder Burretſch, ſind aber auch rauh und ſtachlicht. Die rauhen haarigen Stengel wachſen faſt zwey Ellen hoch, und ſind mit vielen geraden Zweiglein beſetzt, ſo Purpur-Farbe oder weiſſe Blümlein tragen, daraus ein ſchwartzer Saamen entſpringet. Ihre Wurtzel ſiehet der Burretſch-Wurtzel gleich. Sie wächſet an ſandigen Orten, und wird auch wegen ihres trefflichen Nutzens in die Gärten gepflantzet. Man hat derſelben zweyerley Arten, nemlich die breit-blatterige und die ſchmal-blatterige. Die Cretiſche oder Candiſche und die ſtarsgrünende, wovon jene rauh anzugreiffen, und mit kleinen Blättern, und ſchön geſtalteten braun und weiſſen wohlriechenden Blumen

verſehen

hätte, und der gleiches Alters ist mit dem, darauf man oculiren will, beschneidet die über dem Knospen oder Auge befindlichen Blätter, und machet einen Quer-Schnitt ober und unter dem Auge; hernach thut man von dem Ober- bis zum Unter-Schnitte auf beyden Seiten auch einen Schnitt, daß es wie ein viereckigtes Schildlein aussiehet, welches mit dem Finger und Daumen behende vom Holtze abgezogen wird. Hierauf hebt man mit einem knochenen oder elffenbeinernen Messerlein, welches gemeiniglich unten am Oculir-Messer ist, die Flügel des gemachten, und, wie obgemeldt, einem T gleichstehenden Schnittes subtil auf und von einander, und schiebet das Auge zwischen die Rinde und das Holtz hinein, daß der obere Rand des Schildleins dichte an den Quer-Schnitt zu stehen komme. Man muß sich wohl in Acht nehmen, daß das Auge ja nicht naß werde, weil ihm solches sehr zuwider ist. Letzlich bindet man es mit Hanff oder Bast umher zu, iedoch oben fester als unten, damit der Safft desto leichter hinauf steigen könne. Nach Verfliessung zweyer Monate, (bey starcken Bäumen muß man wohl ein halb Jahr warten) wenn das Aug gequollen und das Blat abgestossen hat, welches eine Anzeige, daß es angesetzet und eingewachsen ist, denn muß man das Band in etwas lösen, damit der Safft desto besser hinein gehen kan. Und auf diese Weise können zwey, drey und mehr Augen auf einen Baum gesetzet werden, woferne man sie nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht gerade gegen einander über, oder eines unter das andere einsetzet, weil letztern Falls das niedrigste den Safft allein an sich ziehen, und solchen denen übrigen benehmen würde. Doch wenn sie alle gerathen, so muß man nur das beste stehen lassen, und die andern alle wegnehmen, damit solches desto besser seine Nahrung bekomme, auch muß man ober demselben etwan drey Zoll vom Stamm abnehmen, damit es den Safft alleine behalten möge, und den Ort mit Baum-Wachs bekleiben. Übers Jahr kan man den Stamm vollends glatt an den Augen abnehmen, und ebenfalls wieder Baum-Wachs darüber kleiben. Bey der Oculirung in das schlaffende Auge aber muß das Holtz oben am Stamme gelassen werden, bis künfftigen Frühling, da denn, wenn das Auge schöne treibet, der Stamm über demselben abgeschnitten und mit Baum-Wachs wie bey dem vorigen bekleibet werden muß. Diese Art ist viel dauerhafftiger und besser als die vorige, sonderlich bey Stein- und Kern-Obst. Endlich müssen auch die Augen gegen die Mitternacht- oder Abend-Seite eingesetzet werden, weil sie sonsten, wo sie gegen Mittag stünden, von der Sonnen-Hitze leicht ausgetrocknet werden würden. Zu Birn- Aepffel- und Pflaum-Bäumen sind die einfachen Augen eben so gut als die gedoppelten, aber die Pfersich-Reiser müssen doppelte und dreyfache Augen haben. Bey den Birn-Bäumen ist es nicht einerley, was man vor Reiser zum Aeugeln gebrauche. Die gerade aufstehende sind die besten, denn diejenige, welche seit- oder niederwärts gehänget haben, werden durch die von ihnen genommene Augen auch eben solche krumm-stehende Reiser hervor treiben. So bald man die Treib-Reiser mit guten reiffen Augen vom Baume abgelöset, muß man ihnen die Blätter bis an den Stiel benehmen, weil in Unterlassung dessen die Augen bald verwelcken. Wenn man das äusserste Ende der Reiser in Wasser oder fette und feuchte Erde leget, und sie nicht über anderthalb Fuß lang sind, so kan man sie drey bis vier Tage ohne Gefahr bewahren. Sie werden auch wohl in etliche Theile geschnitten, wenn ihre Länge auf zween Fuß sich erstrecket. Vermittelst dieses Oculirens kan man alle Bäume, so die andere Pfropff-Arten nicht annehmen, auch unterschiedliche Farben Rosen auf einer Stauden; item Pomerantzen, Citronen, Limonien und dergleichen fortbringen; so verdirbt auch der Stamm nicht, wenn gleich das Auge absticht und verdirbet, wie bey andern Pfropff-Arten offtermals zu geschehen pfleget.

Obermennige, Adermennige, Heil aller Welt, Leber-Klette, ist ein wildes Heil-Kraut, welches an den Wegen, um die Zäune und Hecken, und auf ungebauten Feldern wächset, hat eine schwartz-braune, harte und holtzigte, und in viele Zacken zertheilte Wurtzel, welche grösser und länger, als die Wurtzel des Benedicten-Krauts ist, und keinen Geruch, iedoch aber einen bittern zusammen ziehenden Geschmack hat. Die Blätter sind in viele kleine Blätlein zerspalten, gleichwie der Gänserich, und diese sind wieder zerkerbt, wie das Fünffinger Kraut. Zu Ende des Mayen kommen gemeiniglich von einer Wurtzel zween lange holtzigte und rauhe Stengel, welche einer Ellen hoch und drüber gerade über sich aufwachsen. An diesen erscheinen kleine bleich-gelbe, gestirnte wohlriechende Blümlein, eines an dem andern, rings herum, bis oben hinaus. Wenn die Blümlein vergangen, erscheinen kleine rauhe Kletten, die gleich denen ordentlichen Kletten sich anhängen, und mit weissen süssen Saam-Körnlein angefüllet sind. Dieses Kraut wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerstehet aller Fäulung, wird auch in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebraucht. Das grüne Kraut zerstossen aufgelegt, heilet Schlangen-Stiche und faule Schäden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Qvintlein mit rothen Wein, auf die Nacht eingenommen, dienet denen, die das Wasser im Schlaff nicht halten können. Man bereitet davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Extract und Saltz, welche wider die Verstopffung der Leber und Milt, Gelb- und Wassersucht, Blut-Flüsse, Harn-Winde und den Stein dienen, und alle Würmer im Leibe tödten.

Oeconomie, siehe Haushaltung.

Oede oder Oedlose Güter sind die bau-los gelassen werden, als ob sie niemand zugehöreten oder eigen wären.

Oehrling, suche Ohr-Wurm.

Oel, wird insgemein ein ieder dünner fetter aus allerhand Früchten und Gewächsen oder andern Corpern gezogener Safft genennet, dessen man dreyerley Arten zehlen kan: Als destillirtes, so aus allen dreyen Reichen der Natur sich bereiten lässet; das gekochte oder infundirte,

welches

elches gemachet wird, wenn man die frische nd einfache Stücke zerschneidet, selbige in Oel it Wasser, Wein oder einer anderen darzu uglichen flüßigen Materie vermischet und emach kochet, bis die wässerigte Feuchtigkeit anz verzehret ist; und denn das Ausgepreßte, elches man theils auf besonderen darzu eingeichteten Oel-Mühlen schlagen, oder in besonem Trotten oder Oel-Pressen ausdrucken läßt. Alle Arten, sonderlich aber die zwey ersten, ienen meist denen Officinen der Apothecker nd Materialisten; das letzte aber wird in der Haushaltung als ein unentbehrliches Stück ngesehen, und lässet sich eintheilen in Baumel, so aus denen Oliven gepresset wird, und in Brenn-Oel, so man aus Lein- und Rüb-Saaen zu schlagen pfleget, davon diese beyden Wörter weitere Nachricht geben können.

Oel-Baum, ist zweyerley, der zahme und er wilde. Jener wächset in Italien, Spanien, Portugal, dem mittägigen Theile von Franckreich und andern warmen Ländern, wird aber uch in unsern Gärten, wiewohl mehr zur Zier, als Nutzens halber gehalten, angesehen er en uns nicht zur Blüthe, geschweige zur Frucht edeihen will. Sein Stamm wird in denen eissen Ländern gemeiniglich nicht dicker, als eines Mannes Hüffte ist, aber voller Knoten, welche von den Florentinischen Bauren Olivenyer genennet werden. Seine Blätter sind hmal und länglicht, wie die Weiden-Blätter, ch ungekerbt, dick, hart, oben schwartz-grün, nten weißlicht oder grau, fast ohne Stiele, und allen den Winter nicht ab. Die Blüthe, welhe aus vier weißlichen Blätlein bestehet, und klümperweise hänget, kommet im Julio heror, und folgen darauf die bekannten ovalen früchte, Oliven genannt, wovon an seinem Ort ein mehrers. Der Oel-Baum wird durch weialein und die Wurtzel-Schößlinge fortgeflantzet, und muß des Winters im Gewächshause beygesetzet werden. Der wilde Oel-Baum, welcher auch von einigen der Böhmische Oel-Baum, ingleichen Oleaster genennet ird, ist ziemlich groß, breit von Aesten, mit einer glatten Aschen-farben oder weißglantzenen Rinde, langen schmalen mit einer weißlichen Wolle bezogenen Blättern, an deren Stielen im Majo Silber-farbe wohlriechende Blumen, und im Herbst längliche weisse Beeren, inwendig mit einem gestreifften Stein, wie kleine Oliven, folgen, welche aber zu nichts nütze nd. Er bringet diese Frucht nur in warmen ändern, und wird bey uns durch die Wurtzel-Brut und abgebrochene Zweige vermehret. Weil er die Kälte wohl dauren kan, bleibet er en Winter über in den Gärten stehen. Der Oel-Baum hat einen geraden Stamm; das Holtz sowohl von dem wilden als zahmen, ist dauerhafft, und weder der Fäule noch dem Wurmstich unterworffen, und die Wurtzel, ween der schönen Maser, zu allerhand zierlicher Tischler- Drechsler- und anderer Arbeit dienlich. Die Blätter, sonderlich von dem wilden Oel-Baum, haben eine kühlende trocknende nd anziehende Krafft, sind gut auf die Rose, Carbunckel, und um sich fressende Schäden zu legen; zertheilen mit Honig vermischt, Entzündungen und Geschwulsten, und heilen, wenn sie gekauet werden inwendige Mund-Geschwüre.

Oel-Kuchen, heissen die in Gestalt grosser viereckigter Kuchen gepreßte Trester, so von dem geschlagenen Oel übrig bleiben. Die Lein-Kuchen pfleget man vornehmlich denen Pferden, und die Hanff- und Rübsen-Oel-Kuchen denen Kühen ins Trincken zu werffen; die Hanff-Oel-Kuchen ins besondere aber den Schweinen die Spreu mit anzumengen; so gebrauchen auch die Fischer die letztern sehr nützlich zu den Fisch-Ködern, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen.

Oel-Mühle, siehe Mühle.

Oestern, suche Austern.

Ofen, heisset überhaupt ein verschlossener Raum oder besonders angelegt Gebäude, darinnen Feuer angemacht und zu einer gewissen Absicht erhalten werden kan. Diesemnach seyn die Ofen unterschieden, und entweder Brenn- Schmeltz- und Treib-Ofen, dergleichen man bey denen Bergwercken nöthig hat, oder solche, welcher man im häuslichen Leben gar bedürfftig, als Back- Brat- Brüth- Glas- Kalch- Stuben- und Ziegel-Ofen. Wie nun eine iede Art an ihrem Ort erkläret worden; so wollen wir gegenwärtig von dem Stuben-Ofen, so man eben insgemein schlechter Dings Ofen nennet, handeln. Diese nun welche in den mitternächtigen Theilen Europä die Gemächer zu erwärmen dienen, sind entweder gantz eiserne, daran der Kasten aus gegossenen Eisen, und der Aufsatz von Eisen-Blech verfertiget, oder gantz törfferne, deren Theile aus thönernen Kacheln bestehen, daher sie auch Kachel-Ofen genennet werden, oder sie bestehen aus beyderley Arten zugleich, da der Kasten eisern, und der Aufsatz von Kacheln zusammen gesetzet. Durchbrochene Ofen werden genennet, wenn der Aufsatz also beschaffen, daß dessen mittlere Theil durchsichtig und gemeiniglich in Form eines Bogens ist, damit der Rauch und die Hitze einige Zeit darinnen circuliren müssen. Ob nun schon von einigen die Camine denen Ofen wollen vorgezogen werden, und zwar eines Theils wegen ihrer Zierlichkeit, immassen sie an die Mitte einer Wand anzubringen, da hingegen ein Ofen wegen der Bequemlichkeit und anderer Umstände willen meist an einer Seite seinen Platz haben muß; andern Theils weil in den Camin-Stuben weit gesündere Lufft anzutreffen: Immassen durch diese die vom Speisen und anderen in einem Wohnzimmer entstehende Ausdünstung sehr wohl abgeführet, und die Lufft immerzu darinnen reine gehalten werde; so behält dennoch ein in seiner Länge und Höhe wohl proportionirter Ofen, wenn er mit gehörigen Vortheilen angeleget, wohl den Preiß vor jenen; denn dieser giebt alsdenn mehr und auch beständigere Hitze, verursachet keinen Rauch, Asche und unreines Wesen im Zimmer; im übrigen aber kan eines Theils dem Ubelstand, daß der Ofen an einer Seite, oder gar an eine Ecke des Zimmers zu stehen kommt, dadurch abgeholffen werden,

wenn ihm auf der andern Seite ein Schranck oder anderer Aufputz mit gleicher Austheilung zugesetzet; die Empfindung der übelriechenden Dünste kan andern Theils durch genugsame Höhe des Zimmers verhütet werden, zumalen so über einem und dem andern Fenster ein kleines Lufft-Loch gelassen wird, das man nach Gefallen öffnen und wieder verschliessen kan. Die Vortheile, welche bey einem guten eingerichteten Ofen anzubringen, seyn diese, wenn er zuförderst die vom Feuer entstehende Hitze genugsam beysammen hält, der Rauch so lange darinnen aufgehalten wird, bis er seine meiste Hitze verlohren, und selbige sodenn durch alle seine Theile in das Gemach eindringen lässet. Diese aber werden erhalten 1) wenn ein Ofen etwas lang und desto schmähler angeleget. 2) So er eine eiserne Platte hat an statt eines gemauerten Heerdes; wiewohl einige in Ermanglung der Platte sich eines eisernen Rostes, der mit breiten steinern Ziegel-Steinen oder Platten belegt, bedienen, welche Art aber so schädlich als unbeständig. 3) Daferne der Ofen gantz von der Brand-Mauer bis auf den Theil abgerückt ist, darinnen die Rohre des Ofen-Lochs, welches auch lieber so breit als so hoch seyn mag, weil unten her die kalte Lufft hinein ziehet und das Feuer ausbläset, oben her aber mit völliger Hitze wiederum den Ausgang nimmt, so daraus abzunehmen, wenn man ein brennend Licht erst unten hernach oben vor das Ofen-Loch hält. Wenn man unten gleich über den Ofen-Heerd ein schmahles Zug-Loch lässet, so kan das Ofen-Loch selbst mit einer guten Thüre verschlossen gehalten werden, wenn einmal eingeheitzet und der Rauch bekömt dadurch seinen gehörigen Zug. Zu diesem Ende wird 4) über dem Ofen-Loche durch die Brand-Mauer eine Röhre oder sogenannter Rauch-Fang aus dem Ofen geführet, welche, sobald das Holtz zu Kohlen verbrennet und nicht mehr Rauch giebt, verschlossen werden kan. Uber dieses dienet noch zu schneller Vermehrung der Wärme, daferne man 5) eine küpfferne Röhre, welche an beyden Enden offen, dergestalt durch den Ofen über dem Feuer weggeführet, daß das eine offene Ende in der Seite des Ofens, das andere aber oben in der Decke zu stehen komme. Denn sobald eine solche Röhre vom Feuer erwärmet, und die darinne enthaltene Lufft verdünnet wird, so bald ziehet die noch gar kalte Lufft aus dem Zimer in die unterste Oeffnung der Röhre, und bläset oben starck erhitzet wieder heraus, wodurch in kurtzen das gantze Gemach mit Wärme angefüllet wird. Das nöthigste so darbey zu besorgen ist, daß die Oerter, wo die Röhre durchgestecket überal wohl verwahret seyn müssen, daß kein Rauch darneben in das Zimmer kommen könne. Zu diesem Ende dienet vor vielen andern Erfindungen sehr wohl diejenige Art von Ofen, welche Sturm in der achten Anmerckung über den Daviler beschreibet, und an vielen Orten, da das Holtz theuer ist, mit grosser Menage gebrauchet wird. Siehe Tab. X. fig. 1. die gantze Breite des Ofens I. K. hält sechs Schuh, und ist in drey gleiche Theile abgetheilet, jeden von zwey Schuhen. Auf die beyden äussersten kommen zween hohle Pfeiler C. D. und F. E. der mittelste aber bleibet frey, und formiret eine kleine Bogen-Thüre zween Fuß weit, und bis an den Kämpffer vier Fuß, mit dem Bogen aber fünff Fuß hoch. Die gantze Höhe der Pfeiler C. D. ist sechs Fuß, und die Tieffe I. L. dritthalb Fuß. Jedoch kan man auch zur gantzen Breite nur fünff Schuh nehmen, daß die Thür und jeder Pfeiler zwantzig Zoll bekommen, und alle gemeldte Höhen sich darnach proportioniren. Oben darauf mag man noch einen zierlichen Aufsatz mit ablauffenden Kehlen und saubern Gesims stellen, selbigen nach Gefallen mit Vasen oder Gyps-Bildern besetzen, auch wohl in die Bogen-Thüre, welche vor eine Niche oder Bilder-Fach paßiret, eine Statue von Gyps aufrichten, so wird der Ofen ein so gutes Ansehen, als irgend ein Camin machen, wenn zumal auch die Pfeiler von vornen und auf den Seiten vertiefte Felder mit saubern Leisten bekommen, welche in dem Riß, die innerliche Structur desto deutlicher zu zeigen nicht ausgedrücket worden ist. Der gantze Ofen wird von Kacheln gemachet, ausgenommen die unterste Platte K. I. L. und den Rauch-Fang G. H. nebst der Ofen-Thür A, welche billig von Eisen seyn sollen. Er wird gantz von der Wand abgesetzet, etwan einen halben Schuh weit oder darüber, bis auf das Rohr des Ofen-Loches A. durch welches er mit der Brand-Mauer verbunden ist. Daselbst leget man Holtz und Feuer ein, auf den Heerd C. und schliesset die Thüre bald wieder zu. Durch das kleine Lufft-Loch B. wird das Feuer aufgeblasen, und der erhitzte Rauch steiget zuerst gegen D, und oben in den Aufsatz; darnach über den Bogen bey E wieder herunter in den andern Pfeiler, bis in F. Von dar ziehet er endlich durch den Rauch-Fang G. H, welcher über H. einen Winckel haben, und durch die Wand hinaus in die Feuer-Mäuer oder den Schlot gehen muß. Solchergestalt hitzet der Ofen (1) durch die untere Platte, (2) durch alle vier Wände beyder Pfeiler, (3) durch den Bogen der Thür oder Niche, und (4) durch den obersten Aufsatz, so daß man mit wenig Holtz genugsame Wärme in das Zimmer bringen kan, ohne etwas davon unnützlich zu verlieren. Es ist auch nicht zu befürchten, daß der Ofen und Rauch-Fang inwendig bald mit Ruß angefüllet werde, welchem man wegen der engen und allenthalben geschlossenen Structur nicht beykommen könne: Denn so lange der Rauch, wie es hier geschiehet, enge geschlossen, und in starcker Bewegung ist, setzet er keinen oder doch wenig Ruß an, und in dem Rauch-Fang kan derselbe durch einen Kehrwisch von aussen hinein abgestossen werden. Wolte man ja mit der Zeit auch den Pfeiler E. F. oder den gantzen Ofen reinigen lassen, darff man nur den Aufsatz abheben, oder eine Kachel auf der Seite ausnehmen. Fig. 2 zeiget den Grund-Riß eines aus gleichem Fundament gebauten Ofens, welcher in dem Eck des Zimmers, etwa sechs bis acht Zoll von der Mauer stehet, folglich weniger Platz in dem Gemach einnimmt. Man bringet das Feuer von aussen durch die Ofen-Thür A. auf den Heerd C. Von dar steiget der Rauch

über

ber den mitlern Bogen, wie vorhin gedacht worden, in den andern Pfeiler F. und gehet aus demselben unten her wieder in den Rauch-Fang z, welcher ihn denn endlich oben hinaus in die Feuer-Mäuer führet. Das Lufft-Loch gehet bey B. durch die Mauer vermittelst einer Rohre auf den Heerd, und kan durch Umwendung des runden Blechs d. geschlossen werden, wiewohl nicht zu befürchten ist, daß einige Hitze dadurch hinaus ziehe, weil die Lufft continuirlich von aussen hinein dringet. Das Viereck b. c. ist eine liegende Ofen-Thür von Eisen, welche durch Wendung der Handhebe a. in die Höhe, und vor das Ofen-Loch schläget, an einen quer darüber gehenden Falz. Aussen bey A. kan zum Uberfluß noch eine Thüre gemacht werden, allen Ausgang der Wärme zu verwehren; gleichwie auch der Rauch-Fang in beyden Oefen eine Klappe haben soll, welche man, wenn das Feuer zu rauchen aufgehöret, verschliessen kan. Dieser letztere Ofen kommt in seinem Gebäude noch zierlicher heraus als der vorige, und hitzet eben so gut, wo nicht besser, weil hier auch der Rauch-Fang von zweyen Seiten Wärme giebt. Vornen an der Bogen-Thüre oder Niche stehet ein rund-gebogener Fuß heraus, die Statue desto füglicher zu stellen. Wer ein mehrers von den Oefen und ihrer Anlage nachzulesen begehret, kan L. C. Sturms vollständige Anweisung bürgerlicher Wohnhäuser aufschlagen; wie sie aber in ansehnlichen Zimmern aufs beste zu arrangiren, findet man in eben dieses Autoris vollständigen Anweisung grosser Herren Palläste p. m. 29.

Ofen-Blase, siehe Blase.

Ofen-Gabel, ist ein zweyzackigtes Eisen an einem langen höltzernen Stiel befestiget, womit man das Holtz in den Ofen schiebet.

Ofen-Krücke ist ein kleines Stücklein Bret, an dessen breite Seite eine lange Stange gesetzet ist, das Feuer und die Asche, nach beschehener Heitzung des Backofens, aus demselben damit heraus zu ziehen.

Ofen-Wisch, heisset ein starcker an eine lange Stange gesteckter Strohwisch, welcher geneget, und damit der Backofen, wenn er behörig geheitzet, und mit der Ofen-Krücke das Feuer und die Asche aus demselben heraus geschaffet ist, ausgekehret wird.

Offene Zeit wird der geschlossenen Zeit entgegen gesetzet. Diese letzte heisset, wenn die Aecker, Wiesen, Wasser und Holtzungen gehäget werden; jene die erste aber, wenn man die Aecker und Wiesen, (weil das Getraide und das Gras abgebracht) und die Holtzungen, (weil der Anflug oder Widerwachs in solcher Grösse, daß durch das Vieh kein Schade mehr daran verursachet werden kan) wieder mit dem Vieh betreiben, und darauf hetzen, baitzen, in den Wassern aber fischen mag.

Ohm, Ahm, ist ein Wein-Maas oder Gefäße, welches in Teutschland gebräuchlich, aber von verschiedlichen Gehalts ist: Denn im Elsaß hält die Ohm vier und zwantzig Maas, und vier und zwantzig solche Ohmen machen ein Fuder. Zu Worms, Maynz und Cassel hat die Ohm zwantzig Qvärtlein oder achtzig Maas, und gehen sechs Ohmen auf ein Fuder. In Franckfurt am Mayn hat die Ohm zwantzig Viertel, und achtzig Schenck- oder neuntzig Aich-Maase.

Ohr, heisset diejenige Oeffnung am Haupte eines Thieres, vermittelst welcher die Empfindung des Gehöres geschiehet. Es seyn aber von dem allein weisen Schopffer nicht nur zwey dergleichen an diesem Theil eines belebten Corpers gesetzet, um zu beyden Seiten desto leichter zu der gedachten Empfindung zu gelangen, und weil der Schall von Natur in die Höhe steiget, auch aus dieser Ursache dem höchsten Theil des Leibes einverleibet, sondern es ist die Structur des Ohres an und vor sich selbst so wunderbar beschaffen, daß Joh. Andr. Schmid daher Anlaß genommen GOttes würckliche Existentz in einer Disputation daraus zu erweisen. Man theilet gemeiniglich dasselbe in zwey Theile, davon ist der äusserliche die Ohr-Muschel, dessen unterer herab hangende weiche Theil bey den Menschen das Ohr-Läpplein genennet wird, das Ohr-Loch hingegen oder die Höhle, ingleichen die Schnecke findet sich in der Mitte nur gedachter Muschel, und dienet dieser äussere Theil die durch den Schall bewegte Lufft aufzufangen und in das Ohr zu bringen; die inneren Theile bestehen aus dem äusseren Gehörs-Gange, der von der Schnecke krum hinein gehet, und durch ein dünnes, trockenes und durchsichtig Häutlein geschlossen ist, welches das Trommel-Häutlein heisset, zu nechst auf dieses Häutlein folget die Trommel selbst oder der innere Gehöres-Gang, welcher eine ziemlich grosse Höhle ausmachet; in diesen finden sich vier Beinlein, die nach ihrer Gestalt zubenahmet seyn, als da ist der Hammer, der Ambos, der Stegreiff und das runde Beinlein, welche dergestalt auf einander folgen: An das Trommel-Häutlein ist gebunden der Stiel des Hammers, der Kopff aber desselben trifft auf den Ambos, dieser hergegen gründet sich vermittelst des runden Beinleins auf den Wirbel des Stegreiffs, durch die Bewegung nun dieser vier Beinleins geschiehet die mehrere und wenigere Ausspannung des Trommel-Häutleins, nach welcher eben auch die Zäserlein der Gehör-Nerven mehr oder weniger beweget werden, und gleichergestalt die Empfindung des Gehöres verursachen. Denn es folgen nach gedachten Beinlein noch andere Höhlen, wie auch insonderheit die Gehör-Nerve die sich in viele zarte Zäserlein zertheilet, und in das Häutlein der übrigen Theile ausbreitet. Weil aber alle diese innere Theile gar subtil und folglich leichte gestopffet oder gar zerrissen werden können, so entstehen dahero nicht nur zuweilen einige übele Zufälle von starcken Flüssen, so sich daran legen und das Ohren-Klingen, Prausen oder Sausen verursachen, welche als gewisse Vorbothen eines bevorstehenden Schlag-Flusses zu achten; sonderu es findet sich auch wohl bisweilen eine Ohren-Taubheit, indem entweder, wie gedacht, diese zarte Theile verstopffet, zerrissen, oder wie bey alten Leuten zu geschehen pfleget, fast vertrocknet und so geschwächet seyn, daß sie dahero nicht mehr bequem von dem äusseren Schall eine Empfindung haben. In die-

sem letzten Fall, wenn nur das Trommel-Häutlein noch unverletzet, ist gar dienlich, daß zuförderst die gelbe Unreinigkeit, so man das Ohren-Schmaltz nennet, und welches sich in dem Loch der Schnecke des Ohres sammlet, mit guter Vorsichtigkeit mittelst eines von Horn, Silber ꝛc. subtilen Werckzeugs, nemlich des Ohr-Löffels weggenommen wird, weil dieser Unrath nebst den sich daran hangenden leichten Staube, und dergleichen offt gar sehr in Ermangelung genugsamer Wärme erhärtet; hiernechst aber dienet auch darzu die verstopfften Theile durch Schweiß zu eröffnen, den Leib von der schleimigen zähen Materie zu purgiren, und sich der warmen Bäder zu bedienen. Der gemeine Mann braucht vor gedachte Zufälle als ein Præservativ nüchternen Speichel, indem er damit den kleinen Finger netzet, und das Ohr-Loch mit gedachter Feuchtigkeit des Morgens reiniget. Das Ohren-Schmaltz nehmen eben dergleichen Leute als ein gantz bewehrtes Mittel vor die Colica in einem Trunck Bier oder Brantwein ein. Das Frauenzimmer suchet diesen Theil des Leibes auf mancherley Weise zu schmücken und auszuzieren, als mit kleinen goldenen oder silbernen schlechten, geätzten auch wohl mit Diamanten, Perlen und anderen Jubelen besetzten Ringlein, in welche noch wohl zum Uberfluß andere Zierrathen eingehencket werden, die aus kostbaren Metallen, Edelgesteinen, Perlen, Corallen und dergleichen bestehen; diejenigen hergegen, welche sich zu denen Ringen die Ohren nicht gerne durchlöchern lassen wollen, gebrauchen einen von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogenen Drat, der unten mit einem halben Ringlein und darein hangenden Ohr-Gehencke versehen, welches ein Ohren-Drat oder Ohren-Spange heisset.

Ohrenhöler, siehe Ohr-Wurm.

Ohren-Morgeln, suche Morgeln.

Ohren-Mückel, siehe Assel-Wurm.

Ohrhahn, suche Auerhan.

Ohr-Wurm, Ohren-Höler, Oehrling, ist ein langer platter Kupfferfarber Wurm, welcher scharffe Zähne, viele Füsse, und an dem Hintertheile des Leibes zwey krumm-gebogene Enden wie Stacheln hat. Den deutschen Nahmen mag er daher haben, weil er dem Menschen gerne in die Ohren kriecht; wenn solches geschehen, muß er entweder durch Auflegung einer warmen Brod-Krume, oder eines faulen Apffels heraus gelocket, oder durch Baum-Oel getödtet werden. Er ist vor die Gärten ein schädliches Ungeziefer, wiewohl er denen kleinen Garten-Gewächsen nicht so sehr, als denen Bäumen nachtheilig fället, massen er sich überall, wo die Rinde nur ein wenig schälet und schadhafft worden ist, darunter einschleichet, und den Baum vollends verderbet. Wenn man diese Würmer an einem Baum wahrnimt, soll man ein paar frisch-ausgehohlte Daumensdicke Hollunder-Aeste, ein paar Spannen lang, die auf der einen Seiten mit einem höltzernen Zapffen verstopfft sind, daran hängen, so kriechen über Nacht ihrer so viel hinein, als Raum darinnen ist, und kan man sie also mit einander in einem Geschirre mit Wasser ersäuffen. Man muß aber die Hollunder-Röhren also hängen, daß sich das offene Loch seitwärts kehre, und weder Regen noch Thau hinein fallen möge, denn wo sie inwendig naß, würden keine Würmer hinein kriechen. An statt der Hollunder-Röhren, kan man auch Klauen von Ochsen, Schweinen oder Hämmeln nehmen, und sie auf die Spitzen der Baum-Pfähle, und auf die von Weiden geflochtene Zäune stecken, welche gleiche Wirckung thun werden.

Ohs, siehe Schrot.

Oleander, Lorbeer-Rose, ist ein angenehmes Gewächse, welches so wohl um Tripolis in Syrien, als auf der Insul Candia von sich selbst wächset, bey uns aber in Gärten unterhalten wird. Der Stamm gelangt hier bey uns zu der Dicke eines Arms, da er seines Ortes ordentlich vielfach stärcker wird; seine Blätter gleichen dem Laube des Mandel-Baums, nur daß sie etwas stärcker sind, und den Winter über an denen Zweigen hängen bleiben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, sehen wie die Röslein, bevoraus die gefüllten, welche eine Leibfarbe haben. Der einfachen giebt es rothe und weisse. Auf dieselben folgt die Frucht in Gestallt einer Schote, welche, wenn sie reiff ist, berstet, und eine Wolle ausschüttet. Dieses Gewächse wird durch die Brut, oder abgebrochene Zweiglein vermehret, und will im Sommer fleißig begossen seyn. Es ist ein tödtliches Gifft für Menschen und Vieh, und wird dahero innerlich nichts davon gebraucht, äusserlich aber die Blätter aufgelegt, sollen die harte Geschwulsten zertheilen.

Oleaster, suche Oel-Baum.

Oliven sind die länglicht runden und gelbgrünen Früchte des zahmen Oel-Baums, welche unter einer glatten Haut, und öhlichtem Marck, einen sehr harten und rauhen Kern in sich haben, und eines etwas bittern und anhaltenden herben Geschmacks sind. Sie werden, wenn sie etwas über halb reiff, gemeiniglich im Junio und Julio abgenommen, erstlich in frischem Wasser, und nach diesem in einer von Potasche oder Soude gemachten Lauge gewisse Zeit geweichet, endlich in Fäßlein von unterschiedlicher Grösse eingetheilet, mit Saltz-Wasser übergossen, mit einer vermischten Essentz von Nägelein, Zimmet, Coriander, Fenchel und andern Gewürtz beschüttet, und also verführet. Dieser eingemachten Oliven giebt es, nach Unterschied der Grösse, und der Länder wo sie gewachsen, auch unterschiedliche Sorten, deren meistens dreyerley bekannt sind, nemlich (1) die Spanischen, welche die grössesten, aber eines etwas bittern Geschmacks sind, und derowegen nicht einem ieden anstehen; (2) die aus Provence, welche mittelmäßiger Grösse, und denn (3) die Italiänischen, so die kleinesten, aber eines lieblichen Geschmacks sind. Unter denen diejenige Florentinische vor die besten gehalten werden, derer Fleisch sich von dem Kerne wohl ablöset. Die besten müssen noch frisch, hart, und wohl eingemacht, auch nicht zu bitter seyn, so muß auch die Sauce noch daran seyn, weil sie in deren Ermangelung sonst weich und schwartz werden, und nicht für gut paßiren. Sie werden

en bey uns an Speisen, und zu dem gebrate-
en genossen. So lange sie frisch und gut sind,
ärcken sie den Magen, erwecken den Appetit,
nd benehmen den Eckel; so bald sie aber ran-
ig werden, bringen sie dem Magen mehr Scha-
en als Nutzen, sind den Augen zuwider, und
erursachen bey manchen Wehe-Tagen des
)aupts. Dem Saltz, so aus der Saltz-Lacke
er Oliven gezogen wird, legt man die Tugend
ey, daß es den Urin treflich treibe. Die völ-
ig reiffen Oliven, welche an dem Baum
chwärtzlich worden, dienen nicht zum einpö-
keln, sondern werden unter die Presse gebracht,
as Baum-Oel daraus zu drücken. Davon
nter diesem Worte ferner nachzulesen.

Oliven-Baum, siehe Oel-Baum.

Oliven-Eyer, suche Oel-Baum.

Olruppen, siehe Aal-Raupen.

Olypodrigo, Olypodrie, ist dasjenige Spanische oder Frantzösische gekochte Essen, so us allerhand Fleische mit unterschiedenen Kühen-Kräutern und Speck zugerichtet beste-et; daher man auch bey uns zuweilen die Hü-er mit allerley gekocht oder ein so genanntes Allerley ebenfalls, ob wohl mit nicht allzugu-en Rechte, mit diesen Nahmen beleget.

Omeis, suche Ameis.

Omphalodes, siehe Wall-Wurtz.

Orangerie, Gewächs-Haus, ist ein Ge-äude in einem Garten, darinnen die ausländ-ischen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, auf den Winter eingestellet, und für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret wer-den. Ein solch Gebäude, wird lang und nicht gar breit angeleget, mit der einen langen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen und wei-ten Fenstern versehen, die im angehenden Früh-ling geöffnet werden mögen, die frische Lufft und warme Sonne hinein zu lassen: im rauhen Winter aber mit bretternen Laden und Schir-men dergestallt zu versetzen, damit nur das nö-thige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben. Die Ofen werden entweder an der hintern Seite gegen Norden, welche keine Oeffnung haben soll, oder aber an den beyden Neben-Seiten angebracht. Man kan den Rauch durch Röhren von eiser-nem Blech, so herum führen, daß er alle Wär-me zurücke lassen muß, und dieselbe zugleich durch solch Mittel in dem Hause besser ausge-breitet wird. Siehe Gewächs-Haus.

Orangerie, heisset auch der von Citronen-Pommerantzen-allerhand ausländischen Bäu-men und Gewächsen bey einem Garten vor-handene Vorrath, welcher seiner Herkunfft nach ein wärmeres Land, als das unserige ist, erfordert, darbey aber demselben eine beson-dere Zier und Ansehen giebt, und daher auf dessen Anbau viel Fleiß gewendet wird. Die Erde zu solchen Gewächsen soll nicht zu starck, und nicht zu leicht, nicht zu fett und nicht zu mager, jedoch nach Unterschied der Gewächse, unter-schiedlich gemischet, und zu ihrem behörigen Raas gebracht seyn. Die Fort-Pflantzung ist mannigfaltig; durch Stecken der Kerne, kan man Citronen, Pomerantzen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und ab-nehmenden Licht, in einem mit fetter gesiebter luckerer Erde zubereiteten Kasten, einen Zoll tieff, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne gesetzt, bey trocknem Wetter täglich begossen, und von den kalten Nord- und Ost-Winden wohl beschirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen sie versetzet werden, da sie denn fleißig begossen, gereiniget und gezogen seyn wollen, damit sie gerade und glatte Stämme bekom-men, die, wenn sie die Dicke eines kleinen Fin-gers erlanget, geängelt werden mögen. Durch Ansatz, wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art, in einen Spalt-Topff geschlagen wird, mit guter Erde gefüllet, und also gewar-tet, daß er darin eigene Wurtzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne. Durch Absaugen, wodurch, wie auch durch das Oculiren wilde Stämme verbessert werden. Durch abgeschnittene Zweige, wenn in dem May von einem guten Baum, ein glatter Zweig eines Fusses lang abgeschnitten, die Rin-de unten auf zwey Zoll abgeschabt, vier Zoll tieff, und bis zwey Fuß weit in gutes Erdreich gesteckt, und durch fleißige Wartung dahin ge-bracht wird, daß er Wurtzeln bekommt. Die-ses gehet allein mit Citronen-Bäumen an. Zu Pomerantzen und andern Gewächsen, so ein härter Holtz haben, werden Zweige von Adams-Aepffeln genommen, auf vorbesagte Weise zum Wachsthum gebracht, und folgends mit aller-hand Augen besetzet. Ja man hat es so weit ge-bracht, daß einzele Blätter, daran das Auge noch frisch und unbeschädiget gesessen, Wurtzeln ge-schlagen, und zu Bäumen erwachsen. Die aus der Fremde auher gebrachte Bäume, wenn sie aus dem Kasten genommen, und die Wurtzeln wohl gereiniget, werden in Gefässe mit guter Erde angefüllet, versetzt, eine Zeitlang im Schatten, iedoch in freyer Lufft gehalten, und fleißig begossen. Das Beschneiden geschiehet im May, an denen Bäumen, die starck getrie-ben, (denn die solches nicht gethan, lässet man mit dem Messer ohnberührt,) da man die zu weit vorragenden Schosse abstutzet, zugleich, wo der Baum zu dick, ihn vorsichtig ausschnei-det, die Dornen abkneipet, was daran verbro-chen oder verdorben, mit der Säge abnimt, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl ver-streichet. Den Citronen ist weniger, als den Pomerantzen und andern Gewächsen abzuneh-men. Die Wurtzeln der Bäume, so in Gefäs-sen stehen, sollen alle drey Jahr gereiniget und erfrischet, zu dem Ende der Baum mit samt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund umher hinweg gethan, die Wurtzeln, wo sie zu lang beschnitten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzet werden. Die Erde in dem Gefässe soll lucker gehalten, und demnach so bald im Frühling, bey der Ent-deckung, um den Stamm umgraben, auch da-mit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wässe-rung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschwehret werde. Wenn die neue Blätter an dem Baum sich zu neigen, oder schrumpffe-lig zu werden beginnen, hat er der Wässerung

nöthig.

1. Die Färber bedienen ſich dieſer, ingleichen gebrauchen auch dieſe einige von denen beglichen Bauern in Holſtein und Holland, die Butter damit ſchön und gelb zu machen, wenn man dieſe aber nicht bald verthut, kommt ſie nach einigen Monaten einen bitn Geſchmack davon.

Ornithogalum, ſiehe Vogel-Kraut.

Ortolan, ſuche Hortulan.

Ort-Scheit, iſt dasjenige Stücke Holtz, darein ein Pferd ꝛc. mit den Strängen vor eine utſche oder Wagen geſpannt wird. Eine Zaage hat zwey Ort-Scheite; bey einem dreyännigen Fuhrwerck, wird das Riem-Pferd, r den beyden Deichſel- oder Stangen-Pferen, ingleichen auch darneben, wenn es die Bild-Bahn lauffen muß, neben das Handferd an ein einzelnes Ort-Scheit geſpannt.

Orzade, ein Gerſten-Waſſer, welches im Sommer, als ein Kühl-Tranck gebrauchet, und olgender Geſtallt zugerichtet wird. Man nimt ein Pfund geſchälter Gerſte, geuſt zwey Maas Waſſer darauf, und läſſet es eine halbe Stunde kochen; hernach durch ein Tuch lauffen, thut darzu drey Loth Melonen-Kerne klein geſtoſſen, und durch ein Tuch getrieben, mit ſo viel Biſam-Waſſer, (oder, wer dieſes nicht vertragen kan, mit Roſen-Waſſer) und Zucker, als man meynet genug zu ſeyn. Auf eine andere Art, wird ſolche auch folgender Geſtallt gemacht: Man nimt vier Untzen Melonen-Kern, zwey Untzen reine Gurcken-Kerne, und zwey Untzen ſüſſe geſchälte Mandeln, ſtöſſet dieſes alles zuſammen in einem Mörſer, beſprenget ſie zu Zeiten mit ein wenig Roſen- oder Pomerantzen-Blüth-Waſſer, damit es nicht verblicht werde. Wenn es wohl geſtoſſen, weicht man es in drey Nöſſel Waſſer ein, treibet es zwey- oder dreymal durch ein härenes Sieb, damit es weis und die Milch heraus gezwungen werde, thut etwas von Citronen-Schalen, Citronen-Saffr und ſechs Untzen Zucker dazu. Iſt es zerſchmoltzen, drücket man es durch ein weiſſes Serviet, läſſet es ſachte abflöſſen, thut es in Bouteillen, und läſt es kalt werden. Man kan ſie auch mit Milch machen, und, wer ein Liebhaber davon iſt, Moſch und Ambra drunter mit nehmen.

Oſt, ſiehe Morgen.

Oſter-Ey, nennet man dasjenige hart abgeſottene, und bald mit der, bald mit jener Couleur gefärbte Ey, ſo man hier bey uns annoch des Grünen-Donnerſtages und um dieſe Zeit in groſſer Zahl zum Verkauff aufſtellt, und ein überbliebenes Andencken aus dem Pabſtthum iſt, da man den heiligen Oſter-Abend gantze Körbe voll ſolcher Eyer, die ſchön gefärbt, und mit zierlichen Figuren bezeichnet waren, in der Kirchen weyhen und den Seegen darüber ſprechen lieſe, ſolche hernach zu Hauſe in den ſchönſten aufgeputzten Zimmern in einer Schüſſel Pyramiden weiſe aufgethürmet, auf eine gedeckte und mit allerley Blumen beſtreuete Tafel die gantze Oſter-Woche über aufſtellte, und einem ieden, der zu der Zeit einſprach, ein Oſter-Ey zu eſſen nöthigte; auch ſolte dieſes nach ihrer langen gehaltenen Faſten, gleichſam die erſte fleiſchige Speiſe ſeyn, ſo ihnen erlaubt nunmehro zu ſich zu nehmen.

Oſter-Fladen, iſt eine Art eines Gebackens, ſo von Mehl und Milch, Eyern und Butter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Roſinen und Gewürtze gemenget, dicke überſtrichen, in den Ofen, gleichwie ein Kuchen eingeſchoben und darinnen gebacken wird.

Oſter-Monat, ſuche April.

Oſt-Indiſche Aloe, ſiehe Aloe.

Oſtritz, ſiehe Meiſter-Wurtz.

Oſt-Wind, ſuche Wind.

Otter, ſiehe Fiſch-Otter.

Otter, ſiehe Schlange.

Oxhooft iſt ein Wein-Gebinde, welches nach den Unterſcheid der Oerter folgenden Inhalt hat: als ein Holländiſches Gebinde beſtehet ohngefehr aus anderthalb Eymer in Hamburg beträgt es 64. Stübgen, oder 3. Eymer und 12. Leipziger Maas.

Digitized by Google

Digitized by Google

Des

Oeconomischen

LEXICI

Anderer Theil.

Digitized by Google

Digitized by Google

Pacht, Bestand heisset zwar in weiterem Verstande überhaupt eine iede Vermiethung, da die Nutzung einer Sache von dem Eigenthums-Herrn einem andern, iedoch gegen Entrichtung eines gewissen Quanti überlassen wird; eigentlich aber heisset man nur diejenige Vermiethung also, da ein Land-Gut mit aller Zubehörung, oder nur einzelne Stücke davon, zum Exempel: Die Vieh-Zucht, der Acker-Bau, Wiesen ꝛc. oder Weinberge, Jagden, Fischereyen, Schenck- oder Wirths-Häuser und dergleichen, zum Gebrauch und Nutzen, auf eine gesetzte Zeit, gegen eine gewisse und verglichene Summa Geldes, oder gegen Erstattung eines gewissen Theils der Früchte einem Frembden eingeräumet und überlassen werden. Derjenige, der sein Gut solchergestallt einem andern verleihet, wird der Verpachter, derjenige aber, der solches zu seinem Nutzen und Gebrauch übernimt, der Pachter, Pacht-Inhaber, Beständer, oder Beland-Inhaber genennet; das Geld oder Equivalent hergegen, so der Pachter dem Verpachter vor den Nutzen und Gebrauch der in Pacht habenden Sache zu bezahlen schuldig, heisset das Pacht- oder Bestand-Geld. Es ist der Pacht oder Bestand eines Gutes nicht nur denenjenigen dienlich und gut, deren Mittel nicht zulangen wollen, daß sie selbst ein Gut kauffen könten; sondern solchen Eigenthums-Herrn auch selbst zuträglich, welche nicht im Stande seyn, die zu Verwaltung derer Güter nöthige und tägliche Sorgfalt über sich zunehmen. Beyde Theile aber haben bey Unternehmung eines Pachtes ein und das andere wohl in Acht zu nehmen. Derjenige, so sein Gut mit Nutzen und Bequemlichkeit in Pacht austhun will, soll unter denen, die sich darum anmelden und bewerben, einen solchen zum Pachter aussuchen, von dem bekannt, daß er ein guter Haushalter, und in seinem Beruff fleißig und arbeitsam ist, auch alle Eigenschafften besitzet, welche bey dem Wort Haus-Halter angeführt zu finden; ja der im Stande ist, nöthigen und genugsamen, auch derjenigen Sache, so ihm verpachtet wird, proportionirten Vorstand zu thun. Hierauf muß alles das Fahrnis, so in den Zimmern und Gemächern, auf denen Böden, in Kellern, Scheunen, Schirr-Kammern, Wagen-Schuppen, Brau- und Brantewein-Häusern, Gärten und Ziegel-Scheunen befindlich, die Mobilien, Haus-Rath, allerley Sorten Getraide, Saamen und andern Früchten, Heu und Stroh, Schiff und Geschirre, Schirr-Holtz, Brau- und Brantewein-Geräthe und Gefässe, an Bäumen und Garten-Instrumenten in und bey denen Gärten, an allerley Sorten Ziegeln, und andern Bau-Materialien, als Kalch, Bretern, Pfosten, Latten, Schindeln ꝛc. ingleichen wie viel Pferde, Rinder, Schweine, Schaafe, Ziegen und Feder-Vieh vorhanden, genau aufgezeichnet, und in ein richtiges Inventarium gebracht werden, damit man wisse, was der Pachter nach geendigten Pacht-Jahren dem Verpachter wieder übergeben oder ersetzen solle, wodurch manche Streitigkeiten vermieden werden. Es werden aber die Mobilien und Moventien dem Pachter entweder gezählt oder geschätzt übergeben; in diesem Falle, müssen sie von solchen Leuten, die in der Wirthschafft und solcher Sachen verständig, taxiret, und mit dieser Tare dem Inventario einverleibet werden, wie es denn mit Schiff und Geschirre so gehalten wird; in jenem aber werden auch verständige Leute dazu genommen, die die Gebäude, das Vieh und die beweglichen Sachen besichtigen, ihre Qvalitäten beurtheilen und wie sie solche befinden, in das Inventarium tragen müssen. Wegen der Pferde, Schiff und Geschirre, weil dergleichen ein Haus-Wirth ohne Schaden seines Haus-Wesens nicht einen einzigen Tag wohl entbehren kan, und folglich daran gelegen, daß er, nach Endigung des Pachts solche lieber in Natur, als den Werth davor wieder bekomme, thut ein Verpachter am klügsten handeln, wenn er sich deßhalber die Wahl vorbehält. Es gehet auch darinnen der Verpachter behutsam, wenn er zu der Zeit, da das Getraide viel gilt, dem Pachter wenig davon im Inventario überlässet, oder dasselbe schätzt, mit der Bedingung, daß er ihm, nach Ablauf der gesetzten Pacht-Jahre den Preiß davon ersetzen soll. Sonsten muß der Pachter sich verbindlich machen, das gepachtete Gut hauswirthlich zu bestellen, und zu administriren, die Arten der Felder nicht zu zertheilen, sondern, wie sie ihm angewiesen, ordentlich und pfleglich zu nutzen, den Dünger und Mist nicht zu verschlagen, sondern iedesmals in die Felder einzutheilen, und solche nach Erfordern zu bedüngen; dahero soll er auch weder Stroh, Schobe noch andern Dünger von dem Gute alieniren, vielweniger das Stroh verbrennen, und dargegen das ihme zum Deputat gegebene Holtz verkauffen; zu Verbesserung der Baum-Gärten jährlich ein halb Schock junge Stämme setzen, und mit nützlichen Reisern pfropffen, auch Saitz-Weiden pflantzen; die Gräben, Zäune und Gehäge zu rechter Zeit heben, machen, und ausbessern; ausser dem ihm im Pacht accordirten Deputat-Holtz, an Scheiten und Reis-Holtz sich weiter nichts anmaßen, noch in denen zu dem Pacht-Gute gehörigen Wäldern die Bäume umhauen, und nach etlicher eigennütziger und treuloser Pachter Gewohnheit, die Stöcke und Wurtzeln ausrotten lassen, und den Platz dergestallt wieder zurichten, daß nicht zu spühren, ob ein Baum da gestanden oder nicht; wie denn manche solcher bösen Haushalter, als untreue Miethlinge, so wohl durch erstgedachten verbotenen Holtz-Schlag, als auch durch das Vieh, insonderheit die Schaafe und Ziegen, zumal, wenn etwan der Verwalter, Jäger und Schäfer mit dem Pachter unter der Decke liegen, oder auch der Pachter zugleich mit Verwalter, folglich, wie man im gemeinen Sprichwort zu sagen pflegt, der Bock zum Gärtner bestellt ist, die Höltzer dergestallt verderben, und ausoden, daß sie sich in vielen Jahren nicht wieder erholen können. Es soll dahero ein Verpachter so lieb ihm die Erhaltung und Aufnahm seines Gutes ist, keinem Pachter, er stelle sich auch noch so ehrlich als er wolle, die Verwaltung

einiger im Pacht ausgezogenen Grund-Stücken, z. Ex. Wiesen, Holtzer, Teiche, Mühlen, Brau-Häuser, Ziegel-Scheunen ꝛc. anvertrauen, und durch gegebene Gelegenheit nicht verursachen, daß ein ehrlicher Mann zu einem Mause-Kopff werde: Denn ist die Herrschafft oder der Verpachter auf dem Gute nicht selber zugegen und wohnhafft, und der Pachter darff zugleich als Verwalter das Heu und Grummet verkauffen, so kan er dem Verpachter an daraus erlöstem Gelde verrechnen, was er will, und sich damit einen unzuläßlichen Profit machen. Mit dem Holtz-Verkauff hat es eben diese Beschaffenheit, denn es verkauffet alsdenn der Pachter sein Deputat-Holtz, und behilfft sich als Verwalter mit dem Abraum der gefällten und ausgerotteten Bäume, wovon er, so viel ihm gefällig, in Rechnung bringen wird. Ist vor die Herrschafft zu bauen, oder sonst was zu machen, müssen die Unterthanen um geringern Lohn arbeiten, hingegen verrechnet er alles voll, und mehr als es gekostet, da er denn bald hier, bald da viel zu seinem Vortheil aufgesetzte Quittungen durch andere abschreiben lässet, und damit in Rechnungen beleget. Noch schlimmer ist es vor den Verpachter, wenn der Pachter und Verwalter ein eigenthümlich Gut im Dorffe oder in der Nähe liegend hat, denn solches wird mit Herrschafftlichen Materialien, gebauet und gebessert, solche aber nebst dem Arbeits-Lohn in den Herrschafftlichen Bau-Rechnungen mit verstecket; Die Herrschafftlichen Fröhner müssen auf seinen Feldern und Wiesen, wo nicht gar umsonst, doch um einen geringern Lohn, und wie sie sonst der Herrschafft zu arbeiten pflegen, den Mist breiten, Gras mähen, Gerste und Haber hauen und harcken, und andere Frohndienste verrichten, die sie ausser den Herrschafftlichen Gute sonsten niemand zu thun schuldig sind. Kurtz: Der Pacht wird mit der Verwaltung dergestalt vermenget, daß der Pachter zwar grossen Nutzen, die Herrschafft hingegen grossen Schaden davon hat. Diesem aber abzuhelffen, ist am besten, der Verpachter übergebe die Verwaltung dergleichen ausgezogenen Stücken einem andern Haushaltungs-verständigen und ehrlichen Manne, welcher dieselben gebührend administrire, und dabey auf des Pachters Aufführung und Wirthschafft, ob er alles wohl bestelle, und sich dem Pacht-Contract gemäß bezeuget, ein wachsames Auge habe. Der Verpachter soll ferner den Pachter vor Antritt des Pachtes wegen derer dem Gute zustehenden Rechte und Dienstbarkeiten vollkommen informiren, damit nicht etwan durch des Pachters Nachläßigkeit hierinnen etwas zu schanden gehe; hingegen muß der Pachter sich hüten, keine Neuerungen anzufangen, und denen Unterthanen ein mehrers, als sie von Rechtswegen zu thun schuldig sind, nicht aufzubürden, weil dadurch nichts anders, als verdrüßliche Weitläufftigkeiten entstehen können. Die Bezahlung des Pacht-Geldes soll der Verpachter nicht auf Jahre, sondern auf gewisse Termine des Jahres einrichten, und dahin dem Contracte mit einverleiben lassen, daß, wenn Pachter den versprochenen Pacht zu der gesetzten Zeit nicht richtig abtrüge, dem Verpachter frey stehen solle, ihn so fort aus den verpachteten Gütern eigenmächtiger weise zu treiben. Wenn mit dem Guthe auch zugleich die Gerichte verpachtet werden, muß solches in dem Pacht-Contracte ausdrücklich mit gedacht, und insonderheit ausgemacht seyn, wer die grossen Unkosten, die zum öfftern bey denen Ober-Gerichten auf die Executiones lauffen, tragen solle. Vor Endigung des Pachts pflegt ein Theil dem andern denselben aufzukündigen, oder es wird solcher noch auf gewisse Zeit verlängert; So aber weder Auffkündigung noch Prolongation geschiehet, und der Pachter verbleibt über die Zeit im Gute, so ist er von Rechtswegen den Pacht noch auf ein Jahr fortzusetzen schuldig. Wenn man den Acker- oder Feld-Bau um die Helffte verpachtet, besäen und arbeiten lässet, wird solches eine Halb-Bauerey genennet, davon dieses Wort nachzuschlagen. Was in übrigen ausser dem allhier hin und wieder erwehnten auf Seiten des Pachters in acht zu haben, ist unter dem Wort Pachter befindlich.

Pacht-Anschlag, siehe Anschlag.

Pacht-Contract, oder Bestand-Contract, ist ein von zweyen contrahirenden Personen aufgerichteter Vergleich, da ein Theil dem andern um eine gewisse Summa Geldes die Einkünffte und Nutzungen eines unbeweglichen Grund-Stückes auf einige Zeit abtritt. Dergleichen werden entweder über einzelne Stücken oder gantze Güter, mit Recht und Gerechtigkeiten, aufgerichtet, und dabey dasjenige, was unter dem Wort Pacht und Pachter erinnert werden, fleißig beobachtet, auch alles, was beyde Contrahenten mit einander abgehandelt, und geschlossen, deutlich und verständiglich zu Papier gebracht, damit kein Mißverstand oder Streitigkeit daraus entstehen möge. Zum Formular eines solchen Pacht- oder Bestand-Contracts möchte folgender Auffsatz dienen:

Kund und zu wissen sey hiermit, daß zwischen Tit. Herrn H. v. S. Erb-Lehn- und Gerichts-Herrn zu N. und Tit. Herrn C. W. von W. nachfolgender Pacht-Contract wohl bedächtig abgeredet und geschlossen worden: Es hat nemlich der verpachtende Herr H. v. S. sein Erb-Lehen- und Ritter-Gut zu N. an Schloß, Stuben, Kammern, Küchen, Kellern, Gewölben, Hof, Scheunen und Ställen (ausgenommen den Saal, samt dabey befindlichen Stuben, Küchen und Kammern, wie auch der Stallung auf vier Pferde, die ihm Herr Verpachter, so offt er auf sein verpachtetes Gut kömmt, zugebrauchen vorbehält,) nebst denen darzu gehörigen Ländereyen, Wiese-Wachs, Triften, Fisch-Wassern, Jagden, Unterthanen, Gerichten, Straffen, Lehen, Frohn-Diensten, Zinsen, Gerechtigkeiten und Beschwehrungen, ingleichen jährlich zwanzig Clafftern halb eichene und halb Aspene Scheite, nebst achtzig Schocken Reiß-Holtz ꝛc. maßen das hierüber aufgerichtete Inventarium mit mehrern besagt, an Tit. Herrn C. W. v. W. von dato an auf sechs Jahr vermiethet und verpachtet, dergestalt und also, daß der Herr Pachter solches alles aufs beste, jedoch

iedoch pfleglichen nutzen und gebrauchen, das Leben nebst denen dazu gehörigen Gebäuden, Dach- und Fach-vest, oder in baulichen Würden erhalten, iedoch, wenn ein nothwendiger oder nützlicher Bau vorfiele, denselben anderergestallt nicht, als mit Vorwissen und Verwilligung des Verpachters vornehmen, auch diejenige Arbeit, so durch die Unterthanen selbst verrichtet werden kan, nicht in die Rechnung bringen solle: Worbey aber auch expresse bedungen worden, daß, wenn der Herr Pachter das Gut bey währenden Pacht-Jahren einem andern solte sublociren und verafterpachten wollen, solches ihm andergestallten nicht frey stehen solle, als wenn vorhero der Affter-Pachter ihme als dem ersten Herrn Verpachter, neue Versicherung bey Verpfändung seiner Güter wird gestellet haben. (NB. Siehet aber der Verpachter nicht gerne, daß von Pachtern das Gut anderweit verpachtet werde, kan er nachfolgende Clausul beyrücken lassen; Doch, daß er das Gut keinem andern verafterpachte.) Dargegen aber hat der Herr Pachter dem Hn. Verpachter alle und iede Jahr, so lange der Pacht währet = = = Fl. oder Thaler, als halb auf Michaelis, halb aber auf Ostern zum Pacht-Geld zu erlegen, dergestalt versprochen, daß, so er hierinnen nicht einhielte, dem Herrn Verpachter frey stehen solle, ihn krafft-habender Jurisdiction durch gewöhnlichen Gerichts-Zwang aus dem Gute zu setzen, allermaßen der Pachter sich auf solchen Fall dessen Jurisdiction hiermit per expressum unterwürfig machet. (NB Wenn aber der Verpachter den Gerichts-Zwang nicht hätte, könte an statt der vorigen nachfolgende Clausul inseriret werden: Solte auch der Pachter alle halbe Jahr die versprochene Pacht-Summa nicht abtragen, solle dem Herrn Verpachter frey stehen, ihn so fort aus dem verpachteten Gute eigenmächtiger weise zu depossediren und auszutreiben ꝛc.) Und gleichwie er ferner das Gut im baulichen Wesen und Besserung zu erhalten zusaget; also bedinget er sich hingegen, daß der Herr Verpachter nicht allein der Unkosten wegen, ihm gebührenden Abtrag thun, und zum Beweiß der Bau-Kosten, allein die Dingezettel gelten lassen; sondern auch denjenigen Schaden, so durch Göttliche Verhängniß, oder auch von bösen Leuten geschehen, nicht weniger alle Contributions-Durchmarsch und Einquartierungs-Kosten, so wohl von freund- als feindlichen Trouppen, es geschehe mit Consens des Lands-Herrn, oder wider dessen Willen und mit eigenthätiger Gewalt, über sich nehmen; desgleichen auch ihm, wenn er (bey etwan sich ereignenden gefährlichen Zeiten und Läufften,) an dem jährlich gesammleten Korn, ehe vor er solches verkaufft, durch Pfändung, Brand oder ander Unglück in Schaden gesetzet, oder ihm auch sein Vieh geraubet werden, nicht weniger, wenn ein Mißwachs geschehen, und derselbe nicht einmal die Helffte der Pension oder des Pachts-Geldes übersteigen solte, nach Proportion des erlittenen Schadens, an dem Pacht-Gelde etwas abgehen lassen wolle, mit dem ferner weiten Anhang, daß der Herr Verpachter Zeit-währender Pacht-Zeit, das verpachtete Lehen- und Ritter-Gut, samt denen Zugehörungen nicht verkaufe, wie er denn ihm Herrn Pachtern zu dem Ende zu besserer Versicherung dasselbige verschrieben und verpfändet hat. Übrigens will der Herr Pachter, bey Ausgang der Pacht-Zeit, dieses Gut, wie er solches nach dem Inventario bestellet überkommen, wieder getreulich überliefern, solte aber selbiges nicht alsofort nach verflossenen Pacht-Jahren geschehen, als denn soll er solches noch ein Jahr Pachts-weise zu behalten schuldig und gehalten seyn; Und damit alle das obgesetzte stets und unverbrüchlich gehalten werden möge, hat er dem Herrn Verpachter all sein Vermögen liegend und fahrend, insonderheit aber sein Gut zu W. zu einem Special-Unterpfande gesetzt, sich im Fall der Nichthaltung wegen des Pacht-Geldes, samt Kosten und Schäden, hieran zu erholen und bezahlt zu machen. Endlich aber haben sich beyde Theile aller Ausflüchte und Freyheiten, als der Verkürtzung über die Helffte, des Betrugs, Irrthums und dergleichen wissentlich begeben und renunciret. Zu Urkund ist dieser Pacht-Contract gedoppelt zu Papier gebracht, von denen Contrahenten, (und denen dazu erbetenen Zeugen oder Beständen,) eigenhändig unterschrieben und besiegelt, und von iedem Theil ein gleich lautendes Exemplar zu sich genommen worden. So geschehen ꝛc.

Pachter, oder **Beständner**, auch **Pacht-** oder **Bestand-Inhaber** genannt, heisset derjenige, der ein Land-Gut mit aller Zugehör, oder nur gewisse Stücke davon, auf eine bestimte Zeit gegen ein benanntes Pacht-Geld, oder andere Abstattung, zu nutzen und zu gebrauchen hat. Es muß aber ein Pachter die Eigenschafften eines guten Haushalters haben. Hiernächst soll derjenige, der zu Pachten gesonnen, vor allen Dingen den Pacht-Anschlag sorgfältig untersuchen, sich bey der Nachbarschafft und denen, so das Gut vor dem in Verwaltung gehabt, wegen dessen Beschaffenheit genau erkundigen, und aus diesen Umständen seinen Schluß machen, ob er auch nebst einer billigmäßigen Ergötzung das verlangte Pacht- oder Bestand-Geld ordentlich daraus ziehen könne. Zu diesem Ende ist nöthig, daß er untersuche ob die Gebäude an Dach und Fach in guten baulichen Wesen, oder schadhafft und baufällig? Wie die Grund-Stücke beschaffen, ingleichen wie und mit welcher Sorte Getraide die Felder bestellet? und was dergleichen mehr; insonderheit aber soll er sich um das Inventarium bekümmern. Darbey thut ein Pachter wohl, wenn er darinnen nicht viel Getraide, oder doch nicht anders als geschätzt in Anschlag mit übernimt, zumal wenn es zur Zeit des geschlossenen Contracts nicht viel gilt; denn wenn es hernach zur Zeit der Übergabe in höhern Preise wäre, würde er nothwendig zu kurtz kommen. So ist auch vor einen Pachter eine beschwerliche Sache, wenn der Verpachter sich gewisse Zimmer, Felder, Stücken Vieh und andere zum Gut gehörige Pertinentien ausziehet, und darbey die Bestellung dieser Felder, die

Fütterung dieses Viehes u. a. m. ausdinget, weil zu besorgen, daß der Verpachter sich von dergleichen das allerbeste und fruchtbarste vorbehalten werde; zu geschweigen, daß aller Auszug, der bey Schliessung eines Pachtes bedungen wird, immer die erste Gelegenheit zum Streit und Widerwärtigkeit abgiebt. Schlüßlich hat vornemlich ein Pachter wegen der zufälligen sowohl, als wegen der ganz ungewöhnlichen Unglücks-Fälle, dergleichen seyn Feuers-Brünste, die ohne seiner und der seinigen Verwahrlosung durch die Nachtbarn, oder von bösen Leuten, oder durch Zündung des Wetters herrühren, durchgehende Hagel-Wetter, Wolcken-Brüche und anderer Wasser-Schäden, feindliche Überfälle, schwere Durchzüge, Einquartirung, Land-Sterben, Umfall des Viehes, durchhängiger Mißwachs u. s. f. sich wohl vorzusehen, daß ausdrücklich zum voraus angemercket werde, wie es in allen solchen Fällen gehalten werden, was nemlich über Verpachtern und Pachtern allein gehen, oder was vor Remiß und Erlaß dem letzten in einem und andern Falle wiederfahren solle. Nicht weniger muß auch der Pachter in dem Pacht-Contract sich ausdingen, daß er nicht etwa durch einiges Vornehmen des Verpachters vor Endigung derer Pacht-Jahre aus dem Gute zu weichen genöthiget werde. Da nun ein Pachter bey also gestalten Sachen auf die Haupt-Mängel des Gutes, so er im Pacht besitzet, nichts aus seinem Beutel wenden darff, auch die ohngefehren Unglücks-Fälle nicht zu entgelden hat, hiernechst aber die tägliche Erfahrung ihm darbey lehret, wie er sich bey Besitzung und Nutznieſſung eines Gutes zu verhalten; so hat eine solche Person nicht nur den Vortheil, daß so lange seine Mittel nicht zureichen, sich ein eigenes Gut zu kauffen, er doch nicht indessen von den seinen zehren dürffe, sondern er erlanget auch durch dergleichen bequeme Gelegenheit eine gute Einsicht in die Beschaffenheit der Güter, um ihre Stärcke und Schwäche u. a. m. durch die Erfahrung anzumercken. Dahero wenn ein solches Gut selbst oder ein anderes dergleichen ihm zu Kauff vorkommt, er mit desto sicherern Nutzen darzu gelangen könne.

Pacht-Geld, Bestand-Geld, ist diejenige verglichene Summa, welche ein Pachter vor den Nutzen und Gebrauch einer in Pacht habenden Sache, dem der ihm solche verpachtet, zu bezahlen schuldig ist. Ein mehrers siehe unter Pacht.

Pact, Pactum, ist die Übereinstimmung des Willens von zwey oder mehreren Personen in einerley Sache, weshalber sie Abrede genommen, um entweder etwas zu geben oder zu thun. Es gehöret aber zu einem Pact eines Theils das Versprechen, es sey nun dieses wegen der Erfüllung entweder unverzüglich schlechtweg und ohne einzige Ausnahme, oder auf eine gewisse Zeit, oder mit Bedingung, es geschehe auch persönlich oder in Vollmacht, ingleichen mündlich oder schrifftlich; andern Theils aber wird auch darzu erfordert die Annehmung des Versprechens. Denn gleichwie niemand einem andern, dem er nichts zu befehlen hat, wider seinen Willen zwingen kan, daß er sich ihm zu etwas verbindlich mache; also wird im Gegentheil auch niemand einem andern seine Dienste oder andere gefällige Sachen wider dessen Willen aufdringen. Worüber aber zwey oder mehrere Personen einmal ein gewisses Pactum aufgerichtet, dem müssen sie auch unverbrüchlich nachkommen.

Pärsch, Barsch, Bärßig, Berschling, Berßig, Persch, Persich, Persing, Persling, Pirsing, ist ein Fisch, der sich in süssen Wassern, Flüssen und Seen aufhält. Er ist Silber-farb mit dunckeln von dem Rücken nach dem Bauch herab gehenden Streiffen, hat kleine aber dichte und harte Schuppen, und rothe Floß-Federn. Er wird mit unter die Raub-Fische gerechnet, indem er alles frißt, was er bezwingen kan; hingegen muß er sich auch trefflich wehren, wenn ihm die Hechte oder andere grosse Raub-Fische auf die Haut gehen: Es bestehet aber seine Gegenwehr darinnen, daß er seine Stacheln oben auf dem Rücken so künstlich in die Höhe streckt, daß sich seine Feinde, ohne verletzt zu werden, nicht an ihn machen dörffen. Wegen seiner Rauberey wird er in keine Karpffen-Teiche gethan, weil er, wie der Hecht, grossen Schaden darinnen thut; wenn er aber allein in einem Teiche ist, so bezahlet er, indem er sich starck vermehret, die Mühe schon, die man auf ihn wendet. Nur muß man sich vor seinen Stichen hüten: Denn wenn er angegriffen wird, so sträubet er seine Stacheln, und wer sich denn darein sticht, mit dem ist es eben so schlimm, als wenn ihn ein Hecht gebissen hätte. Seine Laich-Zeit ist im Martio oder April, mit andern Fischen, und kan er auch im Fang, wie andere Fische tractiret werden, weil er eben sowohl als dieselben in die Reussen und Netze oder Garn-Säcke gehet; sonderlich beisset er gerne an die Angeln, wo Krebse oder Weißfische angehänget sind; doch muß die Schnure über dem Haacken mit Bley oder Zinn überzogen, oder der Haacken erstlich an ein kleines Kettlein, und an dieses erst die Schnure angemachet werden, damit er dieselbe, seiner Gewohnheit nach, nicht abbeissen könne. Sein Fleisch ist wohl hart, aber auch recht gesund, dahero er auch krancken Leuten und Sechswöchnerinnen zu essen erlaubet wird. Er hat einen gar grossen, aber kleinkornigen, iedoch guten und zum Essen sehr wohl taualichen Rogen. Sein sonst angenehmes Fleisch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater. Man schuppet ihn mit einem Reib-Eisen, fähret hernach selbigen mit einer Spick-Nadel oder einem spitzigen Höltzlein unter dem Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, so wird die Galle daran hängen, welches man zusammen wegschneiden muß; oder man schneidet dem Pärsch den Bauch auf und nimmt das Eingeweide heraus, der Rogen aber muß darinnen bleiben, so ist er fertig, und mag entweder mit Butter und Petersilien, mit Rahm und Kümmel wie die Karauschen, mit zerlassener Butter, oder mit einer Fricaſſee, Citronen- oder Capern-Sosse bereitet, oder auch nur blau, wie ein Karpffen, gesotten werden. Es lassen sich dieselben auch mariniren, und müssen sie alsdenn zuförderst gerissen, geschuppet, auf den

Seiten

Digitized by Google

men Quecker. Es wird diesem Wein die Krafft beygeleget, daß er gantz mercklich die Natur stärcke, und ist er gleich von Baume weg überaus angenehm zu trincken, aber dabey auch so starck, daß man leicht und unvermerckt davon truncken wird.

Paltz siehe Faltz.

Panacea Hippiatrica, ist der Nahmen einer von dem berühmten Stallmeister Herrn von Solleisel in seinem veritable parfait Maréchal, beschriebenen allgemeinen Artzney für die Kranckheiten der Pferde, welche auch für ein gutes Freß-Pulver dienen kan. Es ist aber solche nichts anders, als das Hepar Antimonii, und wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Antimonium oder Spießglas und Salpeter, eines so viel als des andern; der Salpeter muß vom andern Sud seyn, sintemal der weisse und geläuterte gar starck ist. Zerstösset beydes ein wenig gröblich, und mischet es in einem eisernen Topff oder gegossenem Mörsel unter einander, dergestalt, daß zwey Drittheil des Topffs leer bleiben, zündet es mit einem glühenden Brandscheit an, und rühret es mit eben demselben ein wenig durch einander, damit es sich recht entzünde, und also lässet man es unter einander kochen, bis es von selbsten aufhöret und wieder kalt wird. Zu dieser Bereitung wird kein ander Feuer erfordert, als dasjenige, welches zu äusserst an der Kohle ist, damit die vermengte Materie angezündet wird. Hierauf stürtzet man den Mörser um, so wird das Hepar zu unterst, der Salpeter aber, welcher sich nicht angezündet hat mit den Unreinigkeiten des Spießglases oben auf seyn, welche zwey leicht von einander zu scheiden, sintemal das Hepar wie Glas glänzet, und eine dunckel-braune Leber-Farbe haben muß, wo es anderst recht gemacht ist. Für die Pferde muß man das Hepar Antimonii nicht waschen, weil ihm viel von seiner Krafft benommen wird. Von diesem Hepar kan man zwo Untzen gepülvert unter dem Haber oder den genetzten Kleyen den Pferden vierzehen Tage oder drey Wochen lang eingeben. Solches wird den Pferden, die nicht fressen wollen, den Lust darzu wieder bringen, die Würme tödten, zu Heilung der Wunden beförderlich seyn, die Pferde, welche nicht zu Leibe kommen können feißt machen, den Wurm und die Raude heilen, wie auch das Geblüte reinigen, die Gänge öffnen, den Husten stillen und guten Athem zu wege bringen.

Pancines, ist ein Ostindianischer gewebter seidener Zeug, der einen Gra di Napel Grund hat, und mit Blumen ausgezieret ist, dessen sich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Panirt wird z. E. eine Schweins-Keule oder anderes Stücke Fleisch genennet, wenn dasselbe mit harter geriebener Brod-Krume oder Rinde angeschlagen worden.

Panse, heisset in einer Scheune der Raum, so auf beyden Seiten der Scheun-Tenne sich befindet, und von den untersten Erdboden angerechnet bis oben unter den Forst in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getraide in seinen Garben oder Bunden aufgeschobert oder zusammen geschlichtet wird. Diese Arbeit wird das

Pansen genennet, und ist dabey folgendes zu beobachten: Ein iedes Getraide soll seine besondere Stelle im Pansen bekommen, vornehmlich aber muß das, wovon der Saamen genommen werden soll, alleine und so gepanset werden, daß man Dreschens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getraide in die Scheure geführet wird, sollen die Pansen zuförderst wohl an allen Orten gereiniget, und in selbigen sodenn von dem reinesten Stroh die Boden-Schicht auf das beste bereitet werden. Wenn das Getraide naß einkömmt, soll man in dem Pansen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Nässe und der Dampff über sich verrauchen mögen; am besten thut man, wenn man über dieses auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beyde Böden geschlagen sind, mitten in die Panse setzet, und um dasselbige herum panset, im Fort-Pansen aber das Faß immer nach und nach höher bis mit zu oberst hinaus ziehet, da man es denn stecken lässet, damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaus steigen, und das Getraide nicht stocken oder auswachsen möge.

Panster-Zeug, heisset an Wasser-Mühlen, wenn das Wasser-Rad fast noch einmal so hoch und breit, sonst aber den Schauffeln nach als ein Staber-Rad gemacht ist, und allezeit zwey Mahl-Gänge treibet. Es ist aber das Panster-Zeug zweyerley, nemlich Zieh-Panster und Stock-Panster; dieses letzte kan nicht gehoben werden, sondern läufft auf einem festen Lager; das erste hergegen kan mit seiner Zugehör in seinem Gerinne höher und niedriger gehänget werden. Das Panster-Rad ist insgemein 16. Fuß hoch, und hat 16. bis 19. Zoll Weite. Der Wasser-Stand ist mehrentheils bey dem Panster-Zeug 5. Quadrat-Fuß hoch. Es bestehet das Zieh-Panster-Zeug Tab. XI. fig. 1. aus dem Panster- oder Wasser-Rad, A. so mit seinem Stirn-Rad B. an einer Welle C. befindlich, welche bey dem Ziehwercke mit ihren Zapffen a a. in den zwey Röhren der Weffe oder Gatter D D. innen lieget, und durch die zwey Panster-Zieh-Ketten E E., die unten an den Rahmen, so sich in seiner Scheiden auf- und abziehen lässet, fest gemachet, oben aber über eine andere Welle F. aufgewunden werden können. Wenn nun diese Welle F. durch das Haspel-Rad oder die Zieh-Scheibe G. vermittelst des Getriebes H und des Stirn-Rades I. umgetrieben wird, so kan das gantze Rad A. mit seiner Welle auf und nieder gelassen werden. Die mit Panster-Zeug versehene Mühlen haben einen grossen Vortheil vor denen auf Staber-Zeug erbauten, angesehen sie bey hoch anwachsenden Wassern länger mahlen können, und nicht so leichte ersauffen oder gar zu tieff im Stauch gehen als diese, so, daß man mit allen Wassern, sie seyn hoch oder niedrig, dennoch mahlen kan. Wie dieses sowohl nach der gemeinen, als auch auf verbesserte Art beschaffen, davon ist das dritte Cap. in Leonh. Christ. Sturms Mühlen-Bau-Kunst p. m. 4. & seqq. nachzulesen.

Pantera, ist ein viereckigtes, dreyfaches, auswendig

wendig beyderseits mit Spiegeln, und inwendig mit einem subtilen weiten Jngarn (wie die Hüner-Steckgarne) wohl versehenes Garn, womit allerhand grossen und kleinen Vögeln, als Drosseln, Amseln, Mistlern, Kernbeissern, Krammets-Vögeln, Fincken und dergleichen gestellet, und dieselben in Menge damit gefangen werden. Der zugerichtete Platz, welcher mit der Pantera umzogen ist, und an dem einem Ende in der Mitte eine Hütte haben muß, wird Roccolo genennet. Unter allen Arten von Vogel-Fängen ist dieser mit der Pantera oder Roccolo ohnstreitig der vornehmste, lustigste und einträglichste, wiewohl auch, so viel die Garne und Zubereitung des Platzes anbetrifft, der kostbarste, und wird solcher sehr starck in Italien, Oesterreich und Tyrol practiciret. Man erwählet darzu einen Ort, wo dergleichen Vogel, die man fangen will, ihren Strich zu haben, in einem Vorholtze, das aus jungen Schlag bestehet, oder auch in einer Aue, und richtet ihn, nach der fig. 2. Tab. XI. folgender Gestalt an: Die Seite A. B. so just der Hütten gegen über ist, ingleichen die beyden Neben-Seiten A. C. und B D sind iede vier und sechzig Ellen lang. Die Seiten von C. bis E. und D. bis F. sind iegliche die Helffte erst bemeldter Länge, nemlich zwey und dreyßig Ellen. Um und um bis zu der Hütten ist ein vierthalb Ellen breiter Gang, auf beyden Seiten mit schönen grünen Bäumen in guter Ordnung beypflantzet. Jnwendig in diesem Gang werden die Garne, oder Pantere aufgerichtet, fest angezogen, und die grossen Spiegel-Maschen unter sich am Bodē mit Haacken fest angespannet, damit das Jngarn leichtlich hin und wieder gezogen, und dadurch die Vögel desto schneller können gefangen werden. Die Bäume, zwischen denen die Pantera zu stehen kömmt, müssen etwas höher als dieselbe seyn, auch unten herum, desgleichen auch inwerhalb, so hoch die Netze reichen, damit solche von den Aesten nicht berühret, noch darein verwickelt werden mögen, vorhero wohl ausgeschneidelt, obenher, inwendig sowohl als aussenherum aber dick und ästig gelassen werden. So hoch nun diese Bäume ausgeschneidelt sind, so hoch muß auch der Roccolo um und um mit einem Zaun umgeben und eingefangen seyn, damit kein wildes oder heimisches Thier in die Garne kommen, und selbige zerreissen möge, weil diese fast bis auf den Boden hinunter gehen müssen. Jm mitlern Platz des Roccolo sind bey i. i. grosse dürre Fall-Reiser, wie sonsten auf Krammets-Vogel-Heerden gebräuchlich, gesetzet; diese müssen um einen halben Mann höher seyn als die Garne. Ferner müssen ausserhalb dieser Fall-Bäume herum allerley Bäume sich befinden, welche iedoch nicht so hoch als diejenige, so um die Pantera stehen, seyn dörffen, dergestalt, daß der gantze Platz gleich einem lustigen Baum-Garten anzusehen ist. Die Hütte K. ist neun bis zehen Ellen hoch in zwey Stockwerck eingetheilet; in dem untersten werden die Vögel gehalten, in dem obersten aber ist der Vogelsteller mit denenjenigen, so dieser Lust mit geniessen wollen. Nicht weit von der Hütte sind drey ohngefehr vier bis fünfthalb Ellen hohe, oben mit grünen Rasen bedeckte Bühnen, auf welchen man die Ruhr-Vögel hat, so man von der Hütten aus ziehen kan; die mitlere Bühne muß am nächsten vor der Hütte zwey Klaffter oder 6. Ellen lang, und zwey Ellen breit, die kleinen aber recht viereckigt, und zwey bis dritthalb Ellen breit seyn. Jst der Roccolo solchergestalt zugerichtet, so hebt man um Bartholomäi an, solchen zu bestellen; da muß man denn gute verhaltene singende Lock-Vögel, von Drosseln, Amseln und Mistlern in Bereitschafft haben, in Ermanglung derselben aber ihren Gesang mit einem Pfifflein nachzuahmen wissen. Die singende Lock-Vögel müssen in dem Roccolo um die Fall-Bäume herum in ihren Ständen mit Tannen-Gras bedeckt, Claffter hoch stehen, und nie verwechselt werden; wenn nun auf ihr Locken fremde Vögel herzu fliegen, und sich auf die Fall-Reiser oder Bäume setzen, so werden aus dem obern Zimmer durch gewisse darzu gemachte Schieß-Löcher, vermittelst einiger Palleste die Pfeile oder Poltzen, welche fast wie fliegende Habichte formiret sind, abgedrücket, die denn ohngefehr Claffter hoch oberhalb den Fall-Bäumen über die fremden angekommenen Vögel hinfahren, welche in Meinung, es sey ein Habicht, aus Furcht vor denselben mit grossen Ungestümm niederschiessen, und indem sie sich in denen ausser und innerhalb des Garnes stehenden Bäumen zu salviren vermeinen, darüber in die Pantera gerathen, und in solcher hangen bleiben. Diejenigen, so sich in der Höhe fangen, daß man sie nicht erreichen kan, werden mit Hülffe einer freystehenden einfachen Baum-Leiter, auf die man in die Höhe steigen kan, gar bequem ausgenommen. Etliche bedienen sich bey dem Roccolo auch einer Eule, die Vögel zum Einfallen desto besser anzulocken. Auf solche Weise werden von allerhand Arten zu mancher Zeit in die tausend Vögel gefangen, welches sonst auf keinem Vogel-Fang geschehen kan. Die Pantera muß folgender Gestalt gestricket werden. Das Jngarn, so over gegen der Hütten über zu stehen kommt, von A. bis B. muß man mit vierzehen hundert Maschen zu stricken anfangen, und in der Höhe ein und dreyßig Fuß haben. Die grossen Spiegel aber müssen mit hundert und viertzig Maschen angefangen werden, und in der Höhe neun und einen halben Spiegel haben; die zwey grössern Panteren aber muß man mit ein und zwantzig hundert Maschen anfangen, die Höhe aber mit der erstern gleich halten; die Spiegel fängt man mit zwey hundert und zehen Maschen in gleicher Höhe an. Diese Panteren müssen wie die Steck-Gärnlein eingerichtet seyn, ausser daß oben, wo die grosse Leine ist, gedrehete Ringlein von Horn eingemachet werden, damit man die Pantera zusammen und wieder von einander ziehen kan, welche man und zwar iedes Stücke Garn oder Pantera, insonderheit an zweyen kleinen oben an die Latten angeschraubten Rädlein oder Kloben, und durch diese durchgezogene Hang-Leinen, als daran die beinerne Ringlein sind, so offt es beliebig und vonnöthen, nieder zu lassen, und wieder aufzuziehen pfleget. Die Panteren

und Roccoli zu denen Fincken und andern kleinen Vögeln werden eben auf diese Weise eingerichtet, die Garnen sind in gleicher Höhe, aber viel kleiner im Umkreiß, die Fall-Bäume müssen nicht innerhalb der Pantera, sondern ausserhalb derselben, drey Ellen weit davon gesetzet werden; so muß auch der Gang, wo die Garn in der Mitten stehen, oben wie ein abschößiges Dach von Latten gemacht, und mit Tannen-Reiß bedecket seyn, weil sonsten die Fincken, wenn sie nahe an das Garn kommen, über dasselbe aufsteigen würden; muß also an der Fincken Pantera das Garn gegen der Hütten über mit acht hundert Maschen, und die zwey längern bis zu der Hütten mit zwölff hundert angefangen werden; die Höhe erstrecket sich, wie bey der grossen Pantera, auf ein und dreyßig Fuß. Die grossen Spiegel-Maschen müssen gegen der Hütten über mit achtzig, und die Seiten-Panteren mit hundert und zwantzig Spiegeln angefangen seyn, und iede zehendhalbe Spiegel hoch werden.

Pantoffeln, seyn nichts anders als gleichsam Halb-Schuhe, indem sich weiter kein Unterscheid zwischen beyden befindet, ausser daß das Ober-Leder nicht so hoch heran gehe, folglich auch keine Laschen daran befindlich, und daß diese keine Hinter-Leder haben, oder so ja, sonderlich an denen vor die Manns-Personen, bey einigen dergleichen anzutreffen, haben diese einen gantz anderen Schnitt, als wie an den Schuhen, die Absätze hergegen seyn wegen der Bequemlichkeit im gehen gantz breit und niedrig. Die vor das Frauenzimmer gehörig, haben weder nur beschriebene Hinter-Leder, noch auch so niedrige und breite Absätze, hergegen seyn die Ober-Leder zuweilen aufs sauberste gestricket, und noch über dieses mit niedlichen Falbeln besetzet; die gar schlechten machet man zuweilen aus feinem Tuch, und bebrähmet diese mit goldenen oder silbernen Tressen.

Pantoffel-Holtz, Korck-Baum, ist ein Baum, welcher so starck als eine Eiche wird, auch kleine Eicheln trägt, und insonderheit eine überaus dicke Rinde bekömmt, so davon abgeschälet, und unter dem Nahmen Korck zu uns gebracht wird. Es ist dessen zweyerley, weisser oder Frantzösischer, und schwartzer oder Spanischer. Jener muß in schönen Tafeln seyn, kleine Knöpffe oder Hügel haben, mittelmäßiger Dicke, auswendig und inwendig gelblicht, auch dicht, und, wenn man ihn aufschneidet gantz seyn. Der andere muß inwendig gelblicht, auswendig schwärtzlicht sehen, und so dicht als nur möglich, doch leichtlich zu zerschneiden seyn. Je dicker dieser ist, ie besser ist er. Sein vornehmster Gebrauch ist, daß man Stöpsel zu Gläsern, Flaschen und Bouteillen daraus machet; die Schuhmacher aber bedienen sich desselben, ihn in die Solen zu legen. In der Artzney wird die Rinde, weil sie etwas anziehendes hat, gepülvert, oder in rothem Wein gekocht, wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse gebrauchet.

Panzer, heisset man bey der Jägerey die zum theil mit Fisch-Bein abgenäthe, zum theil aber mit Haaren oder Baumwolle ausgestopffte Jacken, welche man denen grossen schwehrfälligen Englischen Hunden, wenn sie an die hauende Schweine gehetzet werden, anzulegen pflegt, damit sie nicht so leichte zu Schaden kommen mögen. Diese Jacken werden auswendig von schwartzen oder braunen Barchent gemacht, und mit fester Leinewand unten ausgefüttert, auch mit Haaren oder Baumwolle wohl ausgestopffet, und gantz durchnehet. Unter dem Bauch und an der Brust aber werden solche nicht ausgestopffet, sondern, weil es da am gefährlichsten, mit Fisch-Bein ausgeleget, und mit eitel Nestel-Löchern hart an einander mit vieler Arbeit ausgenehet, daß eine solche Jacke so feste als ein Panzer wird; und weil sie auch Panzers Dienste thun, ist ihnen dahero sonder Zweiffel der Nahme Panzer beygeleget worden. Man muß bey denen Seiten-Flügeln, wegen der hintern Läuffte das rechte Maas nehmen, und dieselben um die Vorder-Schenckel mit Ermeln versehen, oben auf dem Rücken aber Schnür-Löcher machen, damit man sie daselbst mit Riemen zusammen schnüren könne.

Papagey, ist derjenige fremde Vogel, so theils aus Africa und Indien, theils aber aus seinen rechten Vaterlande America zu uns gebracht wird. Man liebet ihn mehr wegen seiner schönen Federn als um seiner Schwatzhafftigkeit; wie denn bekannt, daß er nicht nur gantze Worte, wiewohl nicht alle gar zu vernehmlich aussprechen lernet, sondern auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachzumachen pfleget, als Bellen, Krähen, Pfeiffen, Lachen, Weinen u. s. f. Dieses haben die Papageyen besonders, daß sie nicht den untern sondern den oberen Theil des Schnabels bewegen, und mit einer breiten, dicken Zunge versehen seyn. Ein mehrers von ihnen findet sich in dem Natur-Lexico.

Papageyen-Feder, wird eine Art Amaranten oder Tausendschön genannt. s. Amarant.

Papier, ist ein dünnes, aus alten Lumpen oder Hadern von dem Papiermacher auf der Papier-Mühle auf die folgende beschriebene Art künstlich zubereitetes Blat, auf welches man schreiben oder drucken kan. Wenn nemlich zuförderst die Hader-Lumpen zum zweyten mal gehackt sind, werden sie in das Geschirre gebracht, oder, nach der Papiermacher Kunst-Wörtern, eingetragen, und wenn sie Tag und Nacht, oder vier und zwantzig Stunden gestampffet worden, wieder aus dem Geschirre gethan, oder wie es eigentlich heisset geleeret, das ist, mit einem kleinen höltzernen Gefässe, so der Leer-Becher genennet wird, aus dem Geschirre geraffet, in das Leer-Faß gefasset, an seinen behörigen Ort gebracht, daselbst zusammen geschlagen und getrocknet. Und dieses nennet man sodenn den halben Zeug, welcher nachgehends wieder eingetragen, nochmalen gestampffet, und, wenn er dadurch zum gantzen Zeug geworden, in ein von Bretern zusammen geschlagenes etliche Ellen weit und breites Behältniß, so der Zeug Kasten heisset, auf einen Hauffen geschaffet, und mit einem Stücke Holtz, die Zeug-Brutsche genannt, derb geschlagen, von dar, so viel man dessen auf einmal benöthiget,

et, in einem grossen Trog, das Bütt-Loch genannt, in Wasser zerlassen und mit einer unten mit einem eisernen Gegitter versehenen Stange, so der Rechen heisset, zerrühret, hierauf in die Bütte (ist ein grosses Faß, darinnen man Zeug und Wasser vermittelst einer in der Bütte eingesetzten kupfernen Blase, in welcher man Feuer anmachet, nach Nothdurfft aufwärmen kan) geschüttet oder gestürtzet, mit der Bütt-Brücke zerrühret, von dem Bütt-Knecht mit der Forme (welche ein holtzerner Rahme, in der Grösse, wie die Bogen verlanget werden, an einer Seite mit feinen meßingen Drat dicht überzogen, worein zugleich das Zeichen des Papieres, als etwan in dem Post-Papiere, das Post-Horn ꝛc. ebenfalls aus feinem Drat subtil eingeflochten ist) aus der Bütte geschöpffet, und was an solcher Forme, nachdem das Wasser abgelauffen, hangen geblieben, auf ein viereckigtes Stücke Tuch, der Filtz genannt, (welchen ein Papiermacher Geselle, den man den Gautscher nennet, auf dem Gautsch-Bret vor sich hat) gedrucket wird, und solcher Gestalt ist ein Bogen Papier fertig. Wenn sieben Buch Filtze erfüllet, das ist, wenn auf iedem Filtz ein Bogen Papier aus der Bütte gemacht ist, so heisset es eine Buschr. Dieses wird unter die Presse gebracht, das Wasser wohl daraus gedruckt, die Bogen hierauf von denen Filtzen durch den Leger hinweg und auf ein hierzu bereitetes Leg-Bret gebracht oder geleget, vermittelst eines kleinen mit Tuch überzogenen Bretleins, von den Papiermachern Schleppe genannt, gleich auf einander gezogen und geleget, oder gebuscht, und Rießweise zusammen gebracht, von dar auf den Häng-Boden, wo zu solchem Ende eine Menge härener Stricklein ausgespannet seyn, getragen, und daran aufgehänget, folgends, wenn sie wohl getrocknet, gescheelet, das ist, Bogenweise von einander gesondert, und endlich sortiret. Und so weit gehet die Arbeit mit dem Druck-Pack und Lösch-Papier; das Schreib-Papier aber wird ferner in dem Leim-Ständer genetzt, das ist durch das Leim-Wasser gezogen, hierauf geworffen, das ist, Bogenweise von einander gemacht, mit dem Creutz aufgehangen, und denn zum andern mal mit Leim- oder Alaun-Wasser genetzet oder durchzogen, und wieder getrocknet, mit einem grossen und schweren an das Wasser gerichteten Hammer oder Schlag-Stampffe auf einer eisernen Blatte glatt geschlagen, oder mit einem in Holtz gefaßten Marmor-Stein, so der Glett-Stein heisset, auf der Glett-Blatte worzu ein Marmor- oder sonst feiner Stein genommen wird, glatt gemachet, endlich sortiret, der Ausschuß, das ist, zerrissene oder sonst untüchtige Bogen ausgeworffen, und auf die Seite geschaffet; das übrige aber in Bücher und Riese zusammen geleget und ausgebunden, fein gleich und eben gepresset, und sodenn abgerieben, das ist, das Papier in Riesen oben und unten mit einem grossen Reib-Eisen gleich gemachet. Ein Papier zuzubereiten, welches sich vielfältiae mal beschreiben, und hernach, so offt mans ins Feuer wirfft, von dem Beschriebenen wiederum reinigen lässet, solches ist in dem Natur-Lexico unter dem Wort Asbestisches Papier beschrieben zu finden. Einer gantz andern Art ist das Indianische Papier, so theils in Japan, theils in China aus einer und zwar der innersten weichen Baum-Rinden zubereitet wird. Es ist dieses so dünne, zart und weich, wie Seide oder Baumwolle, und darbey so gläntzend als wäre es versilbert oder mit einem Firniß überstrichen. Den Baum, davon diese Rinde genommen, heissen einige bald Bambou, bald Kaadi, bald Canschy, und soll er grösser, gerader, stärcker und glätter seyn als ein Holunder-Baum. Conf. *le Comte* heutiges *China*. Die Fabric und eigentliche Zubereitung gedachten Papiers findet man ausführlich beschrieben in Kempffers *Amœnit. Exot. Fasc.* 2. *p.* 467. *seqq.* Ingleichen verdienet gelesen zu werden, was *Andr. Cleyerus* in Misc. Nat. Cur. Dec. II. an. 6. davon angeführet. Das Japanische wird vor fester gehalten, daher es auch in rechten Rollen verkaufft, und nach Verlangen an Breite und Länge zubereitet und wohl noch zierlich bemahlet wird, wie denn vor wenig Jahren von einem Spitzen-Händler in Paris Nahmens Boileau allerley Sommer-Kleidungen daraus so gar verfertiget, und auch würcklich von ihm verkauffet worden seyn. Das Papier ist seiner Grösse und Gebrauch nach mancherley, nach seiner Grösse wird es unterschieden in Regal-Papier, so das grösseste aus gar grossen Bogen bestehend, welches zu Land-Charten, grossen Geometrischen, Architectonischen und Fortifications-Rissen, auch was das geringere ist, zum Einpacken der Waaren gebrauchet wird; in Median-Papier, so das Mittel zwischen dem vorhergehenden und dem gemeinen hält, welches letztere an Grösse auch unterschieden; und in Cavallier- und Damen-Papier, so das kleineste, von feinem Zeug, schön weiß, und zu Hand-Briefen am bequemsten ist. Seinem Gebrauch nach wird es in Schreibe-Druck-Pack- und Lösch-Papier oder Schrentz eingetheilet. Das Schreibe-Papier ist nach seiner Güte, fein Post-Papier, gemein Schreib-Papier von verschiedenen Sorten; Cantzley-Papier, so zu reinen Schrifften; und Concept-Papier, so das geringste, und zu Concepten in Cantzeleyen und Schreibe-Stuben gebrauchet wird. Worbey noch zu gedencken des gestempelten Papieres, welches mit des Landes-Herrn seinem Wapen bezeichnet, und heutiges Tages fast durch gantz Europa, die Reichs-Städte ausgenommen, eingeführet worden, um ohne grosse Beschwerniß der Unterthanen die Revenüen des Landes-Herrn dadurch zu vermehren, weil ohne eines solchen Stempel-Bogens nichts gültiges, oder etwas ohne dessen Gebrauch mit Bestraffung nieder geschrieben werden kan. Es seyn aber diese von ungleichen Werth, indem derselbe iedesmal nach der Beschaffenheit der Sache und ihrer Wichtigkeit proportioniret. Das Druck-Papier ist nicht geleimet und schlägt dahero durch; die Buchdrucker bedienen sich dessen alleine, Bücher darauf zu drucken. Pack-Papier ist weiß, grau oder blau, und dienet allerley Waaren einzuschlagen und darein zu packen.

Lösch-

Lösch-Papier oder Schrentz ist das geringste, und wird in den Apothecken und Kram-Läden zu Dieten und zum Einwickeln gebrauchet. Ausser diesen Arten hat man auch noch allerhand gefärbtes Papier, so entweder einfärbig, als gelb, grün, roth, blau, schwartz u. s. f. welches bisweilen auch mit gold- und silbernen Figuren eingedrückt und gemodelt, oder auch wohl gantz silbern und golden ist, dessen viel in Augspurg bereitet wird, oder es wird dasselbe gesprenget auf Frantz-Manier oder gar buntfärbig gemacht, wie das sogenannte Türckische Papier. Ein Buch Druck-Papier hat fünff und zwantzig Bogen, ein Buch Schreib-Papier aber nur vier und zwantzig. Zwantzig Buch Papier machen ein Rieß, und zehen Riesse einen Ballen. Vor allen andern ist das Frantzösische Papier, wegen seiner Weisse, Feine und Festigkeit berühmt. Wenn man rein Papier auf einen zinnernen Teller anzündet, so setzt sich von dem Rauch eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel, welches Papier-Oel genennet wird, dergleichen in ein wenig Baumwolle gefasset, und in Zahn-Wehe auf den schmertzenden Zahn geleget, stillet die Wehtagen; ingleichen auf ein Hüner-Auge geleget, und nach einigen Tagen kurtz vor dem neuen Mond dasselbe alsdenn ausgeschnitten vertreibet solches. Das blaue Papier, worinn Hut-Zucker eingewickelt gewesen, mit Kreide beschmieret, leget man auf die Rose oder das Rothlauff, die Geschwulst zu zertheilen.

Papier-Blume, ist ein zaseriges Sommer-Gewächse, so in den Gärten zur Zierde gehalten wird. Die ersten Blätter, so aus der Wurtzel hervor kommen, haben einige Gleichheit mit den Cichorien, denn sie sind lang, ein wenig zerschnitten, dunckel-grüner Farbe, und mit einer kurtzen Wolle bedecket. Die Stengel sind rauh, rund, gestreifft, steiff, und mit Blättern besetzt, welche denen erstern gleich, aber viel kürtzer sind. Auf denselben kommet eine Purpur-Farbe oder auch gelbe, oder weisse, einfache oder gefüllte Blume, die aus einem dunckel-grünen Kelche hervor bricht. Wenn dieselbe reiffet, wird sie steiff, und kan ohne einige Zuthat viele Jahre dauren. Die Wurtzel ist ziemlich starck, holtzig, eines anziehenden iedoch schlechten Geschmacks, wird zu bösen Hälsen gebrauchet.

Papier-Mühle, suche Mühle.

Papillon, siehe Schmetterling.

Pappel, ist ein Gewächse davon man zweyerley Haupt-Gattungen hat, nemlich die wilden oder Feld-Pappeln, und die Garten-Pappeln. Der wilden Pappel, so wegen ihrer fürtrefflichen Eigenschafften Omnimorbia genennet wird, giebt es wieder etliche Arten, als Roß-Käse-Gänse- oder Hasen-Pappeln, welche aber anderst nicht, als der Grösse nach unterschieden sind. Sie wächset allenthalben an ungebauten Orten, um die Zäune und Hecken in feuchten und auch dürren Boden, hat viel runde Stengel mit breiten rundlichten und am Rande herum zerkerbten Blättern, Leib-farbene und bisweilen licht Purpur-röthliche Blumen, auf welche breite runde Saamen-Köpffe, wie kleine Käse, folgen. Die Wurtzel ist weiß und lang, welche, nebst dem Kraut und Saamen in Milch gekocht, den Husten und die Heiserkeit vertreibet, auch für die Schwindsucht gar dienlich ist. Die Blätter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib; äusserlich dienen sie zu erweichenden und lindernden Umschlägen, Clystieren und Bädern. Die Wurtzel in rothen Wein gekocht, dienet vortrefflich die Zähne an statt eines Bürstleins damit zu reiben und reine zu halten. Aus dem Kraut wird zu Anfang des Meyen da es Käslein und Blumen zugleich hat, ein Wasser gebraunt, welches für Seitenstechen, Lungensucht, Geschwäre der Nieren und Blasen, und für den Gries sehr gut ist; aus den Blumen macht man eine Latwerge, welche wider die Heiserkeit, Husten und Lungensucht mit Nutzen gebraucht wird. Die Garten-Pappeln sind dreyerley: Die einfache Rosen-Pappel, wird sonst auch Herbst-Rosen genannt. Die gefüllte Pappel oder Stock-Rosen, und die Baum-Pappel, sie werden unter die Sommer-Gewächse gerechnet, schiessen mit einem einfachen dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben grosse breite Blätter, Blumen den Rosen ähnlich, von mancherley Farben, vornemlich hoch-roth, Purpur-Farbe, braun, Leibfarb und weiß, und dienen im Garten zur Zierde, in der Artzney aber die Blumen hauptsächlich zu den Wund-Träncken, für Geschwulst und Entzündungen im Halse, Mundfäule und innerliche Verkehrungen. Das gantze Kraut in Milch gesotten, und davon getruncken, ist eine bewährte Artzney für die Schwindsucht. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist ein gutes Gurgel-Wasser, und der davon bereitete Syrup stillet allerhand Bauch-Flüsse, rothe Ruhr und Blutspeyen. Die jungen Pappel-Blätter, wie auch die zarten Schößlinge werden im Frühling unter den Salat genommen, und sollen insonderheit die letztern gelinde purgiren. Dieses Gewächse stehet gerne in feuchtem Grunde und an einem offenen, an der Sonne wohl gelegenen Ort. Die einfachen und gefüllten Rosen-Pappeln werden aus den Saamen auf einem Mist-Beete fort gepflantzet, und die aufgegangene Pflantzlein drey Tage nach dem Vollmond versetzet, die Baum-Pappel aber dienet auch in ein Gefäß gepflantzet und beygesetzet zu werden. Die Pappel-Stöcke dauren etliche Jahre, und treiben im Frühling von neuem wieder hervor, daher man absonderlich die bey denen gefüllten auskeimende Nebenschosse samt der Wurtzel vom Stock absondern und weiter setzen kan. Dieses Gewächse ist unter seinem Lateinischen Nahmen Malva bey denen Garten-Liebhabern fast mehr bekannt als unter diesen.

Pappel-Baum, Pappel-Weide, Alber-Baum, Bellen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher gerne an feuchten Orten um die Ufer und Ränder der Flüsse, Bäche und Wasser-Gräben wächset. Man zählet davon dreyerley Arten: Der weisse Pappel- oder Alber-Baum treibet einen geraden Stamm, viel und starcke Aeste, eine weißlich-grünende Rinde, und ein weisses spältiges Holtz. Seine Blätter sind eckigt, breit und zerkerbet, fast denen

schmalen

chmalen Wein-Blättern ähnlich, oben glatt und Saat-grün, auf der unter Seiten aber weiß und wollig. An den Zweigen wachsen länglichte dünne anfänglich Purpur-braune Kätzlein oder Zäpflein, welche seine Blüthen sind, und, wenn sie von der Sonne ausgetrocknet, endlich vom Winde verstieben. Er setzet eine Wurtzel nicht tieff in die Erde, daher er leichtlich von den Winden umgerissen wird, beyorab wo er in luckern und sandigem Grunde stehet. Dieser Baum giebt einen feinen Schatten, und bey der Knospen-Zeit im Frühling einen lieblichen Geruch. Der schwartze Pappel-Baum, treibet einen stärckern Stamm, wirfft auch seine Wurtzeln tieffer in die Erde; sein Holtz ist härter und gelblich, auch nicht so spältig, als des vorhergehenden. Seine Blätter sind dreyeckigt, am Stiele breit, und vornen spitzig, am Rande herum ein wenig zerkerbet, oben schwartz-grün und unten grau, hängen an langen Stielen, und richten sich nach der Sonnen-Wende, (Solstitium) maßen sie, so bald solche vorbey, sich ebenfalls umwenden, und auf die andere Seite kehren, dahero dieser Baum bey denen Alten die Veränderung der Zeiten bedeutet und abgebildet. Er hat eine rauhe Aschen-farbene Rinde, die zuweilen, gleich denen Kirsch-Bäumen, wenn sie aufreisset, ein Hartz ausläßt, und an statt der Blüthe längliche Zäpflein oder Kätzlein, auf welche mit runden Beeren besetzte Träublein folgen, die, wenn sie reiff und zeitig werden, wie Wolle verfliegen. Ehe die Blätter ausschlagen, brechen längliche dunckel-gelbe Knöpflein hervor, etwas gröſſer, als Gersten-Körner, welche fett, öhlig, und im Angreiffen klebrig, dem Geruch nach aber lieblich und annuthig sind. Diese nennet man Alberbrossen oder Alberknöpffe, und bereitet das bekannte Pappel-Oel daraus, welches als eine Schmertzen-stillende Salbe, in hitzigen Fiebern, und sonst auf die Schläffe und Pulse gestrichen wird. Oder man machet folgende Pappel-Salbe daraus: Nachdem man zu ein Pfund solcher Alberknöpffe, Magsaamen-Blätter, Hauswurtz-Blätter, Knaben-Kraut, Nacht-Schatten, Bilsen-Blätter, Lattich-Blätter von jeden ein Loth genommen, und alles zusammen fein klar geschnitten, unter einander gemenget, läſſet man es im Wein halb einkochen, seiget es durch ein reines Tuch, und mischet endlich an dem Feuer ungesaltzene frische Butter oder Speck darunter. Diese Salbe ist so nöthig als dienlich vor böse und grünige Köpffe der Kinder. Dieselben Alberknöpffe auch nur mit frischer Butter zerstossen, hernach zerlassen und durchgeseiet, das Haar, nachdem es wohl gewaschen, damit gestrichen, machen, daß es lang und schön wächset. Die Pappel-Bäume, so wohl weisse als schwartze wachsen, unter allen Bäumen am geschwindesten auf, und wenn man sie in die Höhe ziehet, werden sie starck, wie eine Eiche oder Buche, setzen viel Aeste, und machen einen angenehmen Schatten; man kan sie aber auch wie die Weiden alle drey oder vier Jahr köpffen, und also trefflich nutzen. Sie können auch füglich zu Schlag-Holtz angeleget werden, weil sie schnell wachsen, und sich starck ausbreiten. An den Wurtzeln, wenn sie etwas bloß liegen, schlagen junge Sprossen oder Schösserlein aus, so man wieder versetzen kan. Sie werden am besten, wie die gemeinen Weiden, durch vier, fünff bis sechs Ellen lange, in wachsenden Monden gehauene, Satz-Stangen, oder Satz-Pappel-Weiden fortgepflantzet, siehe Weide. Ihr Holtz lodert im Feuer jählings weg, und hält die Wärme davon nicht lange nach, hingegen dienet es desto besser zu Tischer-Drechsler- und Bildhauer-Arbeit, sonderlich zu Blasebälgen, weil es nicht schwindet; man kan es auch zu Sparren- und andern Holtze in geringen Gebäuden gebrauchen. Der Stamm von den schwartzen Pappel-Baum ist sonderlich zu Back-Brunnen- und andern Trögen sehr brauchbar, nicht allein wegen seines wammerigen Wuchses, der es immer zusammen hält, und nicht, wie anderes Holtz aufreissen läſſet, sondern auch wegen seiner übrigen Zähigkeit, durch welche es sich in der Nässe mehr als anderes weiches Holtz conservirt. Die dritte Gattung des Pappel-Baums, ist die Aspe oder Zitter-Pappel, wovon an seinem Orte weiter gedacht wird.

Parade, dieses Wort wird denenjenigen Sachen beygeleget, die da mehr zum prächtigen Ansehen und zum Staat, als zum Gebrauch dienen sollen, und nur zum Aufputz und Zierde aufgestellet werden, dergleichen ist ein auf diese Art eingerichtet Zimmer, Kutsche, Bette u. s. f. welches letzte, z. Ex. nicht nur an der Art des Gestelles und durch seine Kostbarkeit sich von den Gemeinen gar mercklich unterscheidet, sondern auch an seinen übrigen Theilen auf die prächtigste Weise ausstaffiret; ja ein Zimmer selbst, welches mit dergleichen und andern auserlesenen schönen Mobilien mehr aufgeputzet worden, führet eben darum diesen Nahmen, und heisset ein Parade-Zimmer.

Paradis-Apffel-Baum, ist eine besondere Art von niederstämmigen Aepffel-Bäumen, welche wenig Holtz treibet, und hingegen sehr voll träget. Er ist von zweyerley Gattung, rother und weisser. Der rothe wird so wohl am Stamme als an der Frucht gröſſer, und muß an einen Sonnen-reichen Ort gepflantzet werden, worbey die Frucht auch schöner, röther und besser wird. Der weisse ist kleiner am Stamme, und bringet kleinere Früchte, welche frühzeitig reiff werden; er bekommet auf dem Boden viel Beyschoß, welche man ihm fleißig benehmen muß, weil das Wachsthum so wohl des Stammes als der Frucht dadurch befördert wird. Beyde Arten werden von den Kernen gezogen, und hätten wegen der natürlichen Güte ihrer Frucht, des Pfropffens nicht nöthig, wo man solches nicht um der Zwerg- oder Busch-Bäume willen thäte, welche von denen Paradis-Aepffel-Stämmen besser als von Qvitten-Stämmen gezogen werden, denn die Paradis-Aepffel-Bäume, wenn sie nur ein wenig dick sind, bekommen durch das Pfropffen im Spalt trefflich wohl, gerathen aber bey dem Aeuglen oder Oculiren gar selten; da hingegen das Oculiren bey denen Qvitten-Stämmen

weit

weit besser anschlägt, als das Propffen im Spalt.

Paradis-Holtz, ist dasjenige köstliche Holtz, so nur in einzelen Stücken zu uns aus Java, Sumatra und China gebracht, und dem Pfund nach verkauffet wird. Es ist dasselbe dunckel-Purpur mit Aschenfarbenen Adern durchzogen; hat einen bittern Geschmack, und wenn es angezündet wird, wiewohl es nicht gerne brennet, einen gar lieblichen Geruch giebt daher man es auch mit unter das kostbare Rauch-Werck zu nehmen pfleget; ja man schreibet ihm, und sonderlich der daraus bereiteten Essentz eine Haupt- und Hertz-stärckende Krafft zu.

Paradis-Körner, sonsten auch Cardamomum maximum, oder die gröste Art Cardamomen genannt, sind dreyeckigte kleine Korner, in der Grosse eines Pfefferkorns, auswendig röthlig-braun, inwendig gantz weiß, eines scharffen und beissenden Geschmacks, doch etwas gelinder und nicht so hitzig, als der Pfeffer; weil sie auch nicht so theuer sind, als derselbe, so pflegen sie von betrüglichen Würtz-Krämern unter den gestossenen Pfeffer gemischt zu werden; weßwegen man wohl thut, wenn man das Gewürtze gantz und ungestossen einkauffet.

Paraphernal-Gut, heisset in Rechten dasjenige Gut, so die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Geld, sondern sonst in währenden Ehe-Stande noch über die Mit-Gifft zubringen. Uber dergleichen Gut hat der Mann nach Kayserlichen und gemeinen Recht keine Gerechtsamkeit, es wolte denn das Weib ihm selbiges gutwillig zustehen; nach Sachsen-Recht aber hat der Mann von denen Paraphernal-Gütern eben so, wie von der Mit-Gifft die Frucht-Genüssung. Carpzov. P. I. C. 26. Def. 86. & L. 6. Tit. 6. Resp. 51. n. 14.

Parasol, heisset eigentlich ein Schirm-Dach, womit man sich wider die Sonnen-Strahlen zu bedecken gewohnt. Es bestehet dieses aus einem runden Knopff, der sich an einem etwas langen doch zierlichen Stängelgen, oben fest gemacht befindet. Aus dieses Knopffes Umkreiß gehen verschiedene schwache Stäblein heraus, die sich an demselben um ihre eigene Axe bewegen, über welche ein nach den Circul geschnittenes Tuch dergestalt befestiget, daß es sich, wenn gedachte Stäblein nieder geschlagen werden, zusammen leget, und wenn sie erhaben werden, mit ihnen sich zugleich ausspannet. Es bedienet sich dergleichen Schirmes vornemlich das Frauenzimmer, und zwar hiesiger Landen am meisten bey Regen-Wetter, zu welchem Ende das Tuch mehrentheils aus einer feinen gewächsten Leinwand bestehet, da sonst, wenn es vor die Sonne gebraucht wird, Taffend, Bast und dergleichen seidene Zeuge auch darzu dienen können.

Parat, ist ein einfärbiger schwartzer Zeug, wie solchen das Frauen-Volck in Hamburg zu ihren Regen-Kleidern gebraucht. Man hat dessen zweyerley, einen seiden und wollenen, der letzte aber ist gar verschiedener Gattung.

Parc, wird in einem vollständigen grossen fürstlichen Garten ein Lust-Wald genennet, welcher mit vielen netten und ansehnlichen Allee versehen, auch mit einem starcken Gehäge umschlossen, darinnen mancherley angenehmes Wild gehalten und auferzogen wird. Nebst diesen wird vornehmlich darzu erfordert, daß er schöne, geraume, freye Plätze habe, darauf etliche Alleen zu lauffen; ingleichen soll darinnen ein grosser Teich, oder wenigstens ein Canal, nebst einem lebendigen Wasser oder Spring-Werck angeleget seyn. Ein solcher Parc wird gern hinter den Lust-Garten, und zwar dergestalt angeleget, daß die Haupt-Alleen zusammen treffen, wodurch alsdenn die herrlichste Aussicht erhalten wird.

Parchent siehe Barchent.

Parforce- oder **Lauff-Hunde**, sind eine besondere Art Jagd-Hunde, welche ein aufgesprengtes Stücke Wild, wie sehr es auch wechseln, und sich drehen mag, so lange verfolgen, und wenn es ihnen gleich aus denen Augen gekommen, doch durch den Wind oder aus der Spur, wieder entdecken und auftreiben, bis es endlich vor Müdigkeit nicht weiter kan, und durch einen Fang mit dem Hirschfänger erleget wird. Es seyn solche meistens starcke Mittel-Hunde, rother, braun, röthlicher oder grauer Farbe und von langen Ohren. Die Frantzösischen und Englischen Parforce-Hunde sind ohnstreitig die besten, insgemein weisser Farbe oder Dockfleckigt, von langen Ohren wohl behangen, daß man auch welche von anderthalb Viertel von einer Elle gefunden. Die Frantzösischen Parforce-Hunde haben insonderheit einen ungemein starcken, hellen und vortrefflichen Laut, die Englischen aber werden nicht so laut, lassen sich auch gar selten hören; hingegen sind sie mit weniger und leichter Mühe ordentlich zum Jagen abzurichten, als jene. Man bedarff auch nicht viel Ordnung der Thone zu blasen, oder die Mühe zu haben, mit viel Redens-Arten ihnen zuzusprechen, und sie zu unterrichten; maßen sie einen natürlichen Gehorsam erzeigen, von gutem Geruch sind, und die Spur mit grösserer Ordnung halten, als die Frantzösischen; sie gehen auch gerne ins Wasser, und halten sich wohl bey Leibe, mit viel schlechterer Kost, als die Frantzösischen, welche schon eckler sind. Im Lauffen dauren sie lange aus, weswegen man nicht so viel Relais oder Vorlagen bedarff, alleine den Wiedergang des Hirsches suchen sie nicht so gar eigentlich, wie die Frantzösischen, welche darinnen viel accurater erfunden werden. Ein wohl proportionirter Parforce-Hund soll einen etwas länglichten Kopff, eine breite Stirn, einen spitzigen Hübel, grosse Augen, fein lang behangene Ohren, die unten gewendt, und, wo möglich, drey bis vier Finger breit über die Nase gehen, mittelmäßige Schultern, gebogene Nieren, hohe Hüfften, einen hocherhabenen dicken Wedel, dicke Lenden, gerade Knie, starcke Nerven, und kurtze dicke Klauen haben. Die Hündin, wovon man dergleichen Art nachziehen will, muß von guter Race auch hoch, lang und breit vom Leibe seyn und alle nur erzehlte Zeichen haben; so muß sie auch, weil sie ohne diß meist läufftig, tragend oder säugend, nicht zum Jagen ausgeführet,

führet, sondern zur fernern Zucht, nebst dem allerschönsten Hund allezeit zu Hause gelassen werden.

Parforce-Jagd, oder wie es auch sonst genennet wird, Lauff- oder Kenn-Jagen, ist, wenn das Wild, ohne Garn oder Tücher dabey zugebrauchen, durch Jäger zu Pferde und Hunde, die in verschiedene Relais oder Vorlagen vertheilet, ihm vorwarten, so lang auf der Fährte verfolget wird, bis es stürtzet, oder ermüdet sich von selbsten niederthut, oder aber von den Hunden zu Stande gebracht wird, daß es durch einen Fang mit dem Hirschfänger erletzet werden kan, welches aber bey denen Hirschen ohne Gefahr nicht zugehet, besonders, wenn sie ihr Gehörne vollkommen haben, oder in der Brunst sind, wo man es nicht mit Vortheil anzugreiffen weiß. Wenn der Hirsch erlegt, wird es mit dem Parforce-Horn kund gemacht, der Hirsch ins Gehörne gelegt, der Hals und Gurgel geöffnet, und denen jungen Hunden also warm ihr Genüß gegeben, folglich der rechte Vorder-Laufft abgelöset, und dem Herrn des Jagens präsentiret, endlich das Stücke vollends zerwircket, und, weil dergleichen Wildpret nicht wohl zu genieſſen, denen Hunden Preiß gegeben, oder, wem es sonst zugehöret, ausgetheilet; Auf den erstern Fall, werden die Knochen und Röhren davon abgesondert; andern Falles aber gehöret das Hertz, Lunge und Leber den Leit-Hunds-Knechten, als ihr Recht, welches dem Leit-Hund, um denselben desto begieriger zu machen, nach dem er an des Hirsches Kopff und Gehörn geführet worden, gegeben wird. Der rechte Vorder-Bug gehöret demjenigen, so den Hirsch bestätiget, der andere aber dem Jagd-Junckern. Die innerste Nieren Brätlein nebst dem Gehörn oder Geweyh dem Herrn der Jagd, der Zimmel kommt dem Ober-Jäger-Meister, der Rück-Braten und Keulen denen andern hohen Jagd-Officiern, und der Hals nebst dem Kopff den Hunde-Knechten zu. Die Parforce-Jagd ist nur eine Lust vor grosse Herren, kostbar, weil viele Menschen, Pferde und Hunde darauf gehalten werden müssen, und gefährlich, weil es eine Hals-brechende Arbeit vor Menschen und Thiere ist: Es leidet auch dergleichen nicht eines jeden Landes Gelegenheit; In Franckreich und Engelland ist sie sehr gemein, in Deutschland aber erst seit etlichen Jahren an verschiedenen Höfen Mode worden. Die Parforce-Jäger pflegen zwar von dem Früh-Jahr an, den Sommer durch, bis in den späten Herbst, auch öffters des Winters, oder wenigstens bis zu Anfang des Novembers zu jagen, und mit dem St. Hubertus-Tag, (welchen sie, weil dieser Hubertus eigentlich der Patron der Parforce-Jagd ist, mit einem besondern Festin celebriren,) zu beschlieſſen; Man hält aber, auſſer wenn ein grosser Herr nach seinem Plaisir jaget, vor die beste Zeit zum Parforce-Jagen: Wenn das Wild gesetzet, und die Kälber, so schon etwas erwachsen mit dem Thiere weichen, der Hirsch aber sein Gehörne geworffen und wieder aufgesetzet, bis zur Brunstzeit: Denn zu solcher Zeit die feisten oder guten Hirsche alleine sich besonders austheilen, und von denen andern absondern; in der Brunst aber bey vielen Wildpret schwehrlich von dem Hauffen zu trennen, auch einen heßlichen Gestanck haben; nach der Brunst aber sind sie mäger, und entkommen dahero leichtlich die meisten, wiewohl auch öffters einige, weil sie abgemattet, gefangen werden; zugeschweigen, daß auſſer obiger bequemsten Zeit, im Früh-Jahr und späten Herbst, Frost, Schnee und Eiß grosse Verhinderniß bey dieser Art zu jagen geben; denn die Hunde haben zu solcher Zeit keine Witterung oder Geruch von der Fährde, lauffen sich auf dem harten Froste wund und lahm, oder gleiten auf dem Eise und verrencken sich. Die Pferde verballen und vertreten ihren Huff auf dem Frost, auf dem Schnee und Eiß aber werden sie nicht nur am Lauffen verhindert, sondern auch in Gefahr gesetzt, samt dem Jäger oder Piqueur in eine vom Wind verwehete Grube zu stürtzen, oder auf dem glatten Eise auszugleiten, und nebst jenem den allergrösten Schaden zu nehmen; und was dergleichen wichtige Verhinderungs-Ursachen mehr seyn, weswegen das Parforce-Jagen bey dergleichen unbequemen Jahrs-Zeiten vorzunehmen nicht rathsam ist.

Parfumirte Sachen, heissen diejenigen, so einen wohlriechenden Geruch von sich geben, und von dem Frauenzimmer aus bloſſer Wollust hochgeachtet werden. Und pflegen einige nicht nur ihre Wäsche, Kleider, und alles was sie an ja um sich haben zu parfumiren; sondern es bedienen sich auch dieselben bald einer Massa oder Paste von dergleichen Art, die Hände damit weiß zu machen, bald allerley Essentzen zum Waschen, bald dergleichen Pomaden vor die Lippen und das Angesicht, bald Savonetten-Kugeln, Zahn-Pulver, Schnupff-Taback, Haar-Poudre und was dergleichen mehr, so daß in Italien und Franckreich eine ordentliche Profeßion oder Handwerck derer Parfumeurs, die gantze Catalogos von ihren wohlriechenden Waaren drucken lassen; und ob man schon in Deutschland dieses ebenfalls nachzumachen weiß, so bekommt man doch gedachte Sachen von weit besserer Güte und Eigenschafft aus Spanien, Franckreich und Italien, weil daselbst die wohlriechende Species, und die daraus extrahirte Essentzen des warmen Climatis wegen viel eher zu haben.

Pariren, ist eine Lection, so auf der Reit-Schule einem Pferde beygebracht wird, daß es nach dem Willen des Bereiters oder Reiters stille halten, und vorne sich etwas erheben muß. Das Pferd muß dabey sich zugleich auf die zweyen hintern Füsse setzen, den Kopff nicht auf den Zaum lehnen, oder vor sich hinaus strecken, und die vordern Füsse nicht von sich werffen, sondern geschickt biegen; wenn es sich solchergestalt recht erhoben, und die Füsse wieder auf die Erde nieder setzt, müssen Kopff und Hals gleich und stet wohl herbey bleiben; worzu man den Cavesson treflich gebrauchen kan.

Paris-Kraut, Stern-Kraut, Wolffs-Beer, ist ein Kraut, so in dicken schattigten Wäldern an feuchten Orten wächset, im April blühet, auf einem dünnen einer Spannen hohen

hen Stengel vier Blätter Creutzweise ansetzt, und eine Gras-grüne vier-blätterige Blume bringt, woraus eine schwartze mit kleinen weißlichten Saam-Kornlein angefüllte Beere folgt. Es hat eine kühlende und trocknende Krafft. Die Beeren, wenn sie vor Aufgang der Sonnen, und da dieselbe in den Zwillingen läufft, gesammlet worden, sind gut für Pest, ansteckende Kranckheiten und eingenommenes Gifft. Neun Beeren in Linden-Blüth-Wasser gepülvert eingenommen, taugen wider die schwehre Noth und Wahnwitz, die von Zauberey hergekommen. Die Blätter werden bey Pest-Beulen, Nagel-Geschwüren, und alten faulen Schäden mit Nutzen gebrauchet.

Parmesan-Kas, ist eine Art wohl schmäckender Käse, so um Parma herum in Italien gemachet wird, und soll, wie man insgemein davor hält, die Milch von Maul-Eseln darzu kommen. Man geniesset solchen entweder roh, oder bedienet sich des geriebenen auch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen.

Parnas-Gras, siehe Einblat.

Parterre, heisset derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand schönen Figuren die Blumen-Muster angeleget seyn. Sie werden auf unterschiedliche Art gemacht, überhaupt aber in Deutsche, Französische und Englische eingetheilet. Die Deutschen Parterren werden mit Buchs-Baum eingefasset, und bestehen entweder aus unterschiedenen mathematischen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Nahmen des Garten-Herrns hinein, und was dergleichen mehr. Ob sie gleich bey einigen, als Altväterisch, abgekommen, so geben sie doch, wenn eine geschickte Eintheilung der Blumen dabey observiret worden, in der Blumen-Flor eine so angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die Frantzösischen sind nichts anders, als gezogenes Lauh-Werck von guter Erde, da doch nicht viel von Blum-Werck eingesetzet wird. Die Plätze zwischen denen Laub-Zügen werden mit allerhand buntfarbigen Sand bestreuet; Man macht auch Wappen und verzogene Nahmen in solche Parterren. Die Englischen sind vermenagte Schnecken-Züge von Rasen, und Laub-Zügen nach Frantzösischer Art. Die Rasen-Parterren bestehen in allerley Figuren, aus grünen stets unter der Sichel gehaltenen Rasen, zwischen welchen die Gänge ebenfalls mit schönen Sande überzogen seyn. In die Figuren werden auch wohl hier und da geschnittene Tarus gesetzet, und finden am besten ihren Platz vor der Orangerie, schicken sich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man in denen Obst- und Grase-Gärten ohnedem Rasen genug hat. Man muß die Parterren und Lust-Beete also abtheilen und ordonniren, daß von dem Früh-Jahr bis in den späten Herbst hinein, iederzeit etliche Sorten der Blumen drauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Ansehen, wenn man sie in der Mitten hoher macht, als auf beyden Seiten. Die sehr grossen und hohen Blumen, als die Malvæ, Sonnen-Blumen, und andere dergleichen schicken sich nicht wohl unter die andern, sondern es stehet manierlicher, ob es gleich von den wenigsten in Acht genommen wird, wenn man sie in ein abgesondertes rundes oder eckigtes Lust-Beet einschliesst. Andern hingegen gefällt es besser, grosse und kleine Blumen unter einander zu vermischen.

Passade, heisset auf der Reit-Schule der Huf-Schlag oder Weg, den ein Pferd macht, wenn es mehr als einmal auf einem Erdreich hin und wieder gehet, und allemal an dem End im Umkehren eine halbe Rundung macht. Der Passaden sind mehr denn einerley. Passade d' un tems ist, wenn das Pferd im Umkehren nur ein Tempo nimt. Passade de cinq temps ist eine halbe Rundung, die am End einer geraden Linie gemacht wird, da das Pferd mit der Hüffte inwendig fünff tempi galoppiret, und, wenn solches geschehen, wieder gerade fort gehet. Passades relevées heissen, wenn die halben Volten mit Corbetten gemacht werden. Passade furieuse dienet zum duelliren: Wenn das Pferd in gerader Linie zum Ende kommen, macht man eine halbe Volte von drey Tempi, und galoppirt hernach gerade fort, bis zum Mittel der Passade, da lässet man das Pferd in voller Hitze lauffen, bis zum Ende, da man wieder einhält, und mit einer halben Volte umkehret.

Passagier, ist der Nahme, welchen man einem Falcken oder Habicht giebt, der im ersten Jahr seines Alters, zur Zeit, da diese Raub-Vögel sonsten ihren Strich zu haben pflegen, nemlich vom September bis in den December gefangen wird. Wenn ein Falckenier einen Passagier kauffen will, soll er auf folgende Stücke wohl Acht haben: Erstlich soll er an dem Kopff auswendig nachsehen, ob die Augen sauber und rein; ob die Ohren rein und gesund, ingleichen ob die Nasen-Löcher offen seyn; zum andern soll er dem Vogel, so weit als er kan in den Hals hinein sehen, um zu erfahren, ob alles gesund und unversehret sey? ob er keine Finnen an der Zunge habe? ob der Hals weit angelauffen, ingleichen, ob er im Maul alterirt sey, welches man mit dem mittel Finger fühlen kan. Und endlich drittens hat er beym übrigen Leibe zu beobachten: Ob der Vogel die Flügel recht und an ihrer Stelle trägt, und ob er sie übereinander schlägt? ob er sie recht beweget, wie es sich gebühret, wenn man ihn auf der Faust ein wenig schüttelt; ob die Flügel überall ganz, oder ihm der Träger nicht vielleicht eine verkehrte Feder ausgerissen; denn dieses thun sie offtmals, auf daß die Vögel überall glatt aussehen, und sie dieselben desto eher an den Mann bringen mögen? ob der Schwantz seine zwölff Federn habe oder nicht? ob die Hände überall sauber sind, und keine Wartzen haben, oder ob sie zu hitzig, geschwollen, oder sonst versehret sind? ob der Rücken starck oder schwach ist, welches man sehen kan, wenn man ihn ein wenig auf der Faust bewegt, oder eine Treppe mit ihm herab gehet, da er, wo er schwach, gleich die Flügel sperren, und sich für dem Fall fürchten wird. Endlich

hat er auch Achtung zu geben, ob der Vogel kräfftig ist, denn dieses sind gemeiniglich die besten; wie denn auch diejenigen, so nicht flattern, sondern sich gegen dem Winde schliessen, vor die besten und gesündesten gehalten werden. Einen Passagier-Falcken zahm zu gewöhnen und abzutragen, ist eine verdrüßliche und mühsame Arbeit; maßen dieser Vogel durch vieles Herumwandern schon klug worden, und also wohl durch fünff-Tägig- und fünff-Nächtiges Wachen bezwungen werden muß, bis er gantz übertäubet ist, und alle seine vorige gehabte Freyheit gäntzlich vergessen hat. Vor allen muß man ihn anfänglich zu der Haube gewöhnen, ihm grosse Schellen anlegen, und drey bis vier Wochen fleißig umher tragen, ehe man ihm recht wohl trauen darff. Zu dem hohen Beyde-Werck wird er auf junge Reiher oder Störche, Truthüner, oder junge zahme graue Gänse, abgerichtet; auf den Hasen-Fang aber erstlich in der Kammer ein grau Caninichen zu tragen angewöhnet, hernach im freyen Felde, in ausgestopffter Hasen-Balg, an einer langen Schnur, durch einen Mann zu Pferde, demselben schnell vorgezogen, damit er einen Hasen kennen lerne, und solchergestalt wird man mit ihm bald dergleichen baitzen können. Mit dem Rebhuhn, Ente und Wachtel hat es gleiche Bewandniß; worzu man ihn von diesem Feder-Wild gewöhnen will, demselben müssen die stärcksten Schwing-Federn ausgerauffet werden, daß es nicht fliegen könne: Wenn nun der Falcke hungerig, wird er von sich selbst gantz begierig drauf fallen, welchen man aber gemach bedecken, den Vogel ihm säuberlich abnehmen, und mit dem Hirn, Hertzen, Eingeweide und einem Schenckel, als seiner Gerechtigkeit, vergnügen und befriedigen kan.

Passementen, seyn mancherley Borten, Tanten, Schnüre und dergleichen, entweder von feinen oder unechten Gold und Silber, gantz oder halb Seiden, Wollen, Leinen oder Cameel-Haar, breit oder schmal, glatt oder erhaben, ingleichen durchbrochen Gewebe mit umschlungenen, auch mit gekleppelter Arbeit eingeschobenen Zierrathen, derer viele zu Liberey, und von deraleichen Personen auf sonderbaren hierzu aptirten Stühlen auch nunmehro bey uns zugerichtet werden; wie denn überhaupt die Deutschen Posementirer ihre Wissenschafft und Aufnahme denen in vorigen Zeiten sich zu ihnen gewendten und aus Franckreich vertriebenen Reformirten zu dancken haben.

Paß-Gänger, Zelter, heisset ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde sind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber besser zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reise, nicht allein, weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag, die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil selbige, wenn sie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anstossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches in verschiedenen Gegenden von America, so wohl auf dem festen Lande, als in denen dabey liegenden Insuln wächset, bey uns aber in denen Gärten zur Zierde gezogen wird. Es ist vor ungefehr hundert und zwantzig Jahren zuerst nach Rom gebracht, und von dar weiter ausgebreitet, auch, weil sie verschiedene Erinnerungs-Zeichen der Paßion, oder des schmertzlichen Leidens unseres Heylandes vorstellen solle, die Paßions-Blume genennet worden. Von den Holländern wird sie Rang-Apffel genennet. Diese Blume wächset an einem gantz kurtzen Stiel, aus einem schwachen, aber sehr hoch, fast wie ein Wein-Stock aufschiessenden und mit zusamm-gewundenen Zwicklein oder Gäbelein versehenen Stengel, welcher an einen Pfahl oder Geländere angebunden werden muß, damit das Gewächse daran in die Höhe lauffen, und sich anhängen könne. Die Blätter oder das Laub ist dunckelgrün, dem Epheu- oder Gunreben-Blättern nicht ungleich. Jede Blume, ehe sie aufgehet, ist ein ablanger oben runder Knopff, welcher sich in fünff grünlichte oder Oliven-Farbe Blätter eröffnet, zwischen ieden derselben stehet wieder ein gantz weisses Blat; Mitten aus der Blume wächset gleichsam eine kleine Säule heraus, und aus dem Grund derselben, über den weissen Blättern etlich und funffzig lange weisse und Purpur-rothe Zasern; oben auf der Säule sitzet ein rundes grünes Knöpflein, aus welchen drey mit röthlichen Puncten bezeichneten Fasern in die Höhe wachsen, so die Gestalt der Nägel haben. Um die Säule stehen fünff weisse Fasern, so gelbe Zünglein tragen, gleichwie unsere Lilien. In America erwächst der vorgedachte Knopff, nach abgefallener Blume, zu einer glatten Gold-gelben Frucht, in der Grosse eines Granat-Apffels, mit einer dicken Schale, welche mit einem überaus lieblichen und wohlgeschmackten Safft, und vielen schwartzen harten Kernen angefüllet ist. Dieser Safft so wohl als die eingemachte Schale, stärcket die Lebens-Geister, erwecket den Appetit, und lindert die Hitze, dahero sie sonderlich in allerley Fiebern nützlich zu gebrauchen sind. Die Brasilianer bauen dieses Gewächse mit Fleiß, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuser, damit sie des angenehmen Schattens und Geruchs geniessen; sie zehlen auch desselben siebenerley Gattungen, wovon bey uns nur die weissen und grünen mit braun vermengte Blumen gefunden werden, welche aber bis dahero weder zur Frucht, noch zu Saamen gedeihen wollen, wiewohl aus der Fürstlich-Würtembergischen Residentz-Stadt Stuttgard, unterm 2. December, 1727. berichtet worden, daß so wohl in diesem, als im vorhergehenden Jahr, daselbst eine Paßions-Blume floriret, welche eine Frucht getragen; ohne aber zu melden, ob die Frucht auch vollkommen reiff worden, woran nicht unbillig gezweiffelt wird. Die untersten Blumen eroffnen sich allezeit zu erst, und wenn diese abgefallen, sodenn immerzu die andern höher hinauf; diejenigen, so des Morgens früh aufblühen, pflegen sich gegen Abend schon wieder zu schliessen, und abzufal-

len. Hat das Gewächse völlig verblühet, so schneidet man das Kraut und die Stengel hinweg, damit die Wurtzel in der Erde sich vermehren und erstarcken könne. Den Winter über muß man es wohl verpflegen, und wo man mit keinem besondern Gewächs-Haus oder Winterung versehen, dasselbe in eine warme Stube oder Kammer setzen, wo es nicht gefrieren kan, aber ja nicht begiessen, weil es sonsten leicht verfaulet. Im Frühling kan man die Wurtzel heraus nehmen, wenn sie sich vermehret hat, zertheilen, und also wieder neue Stöcklein dadurch zeugen, welche man in gute fette Erde, und einen grossen weiten Blumen-Topff, etwan drey Zoll tieff einsetzen, an die Sonne stellen, und des Begiessens nicht vergessen muß; wiewohl solche Versetzung nicht eben alle Jahr nöthig ist.

Paßirt, Einpaßirt, ist ein Koch-Terminus, und bedeut eigentlich, wenn etwas in Butter oder Fett abgeschwitzt, oder mit demselben bestrichen, oder durch dergleichen gezogen worden. Ausserdem aber gebraucht man dieses Wort auch von dem zu einer Speise öffters gewöhnlichen Zugehör, daher pfleat man zu sagen eine Schöps-Keule mit einpaßirten Knoblauch: Schincken mit einpaßirter Salbey: Kalb-Fleisch mit einpaßirten Morcheln, Gurcken ꝛc.

Paſt, suche **Baſt**.

Paſtel, ist nicht nur ein Kraut, welches dem Waid ziemlich gleich kommt, auch eben so tractiret, und folglich eine blaue Farbe daraus bereitet wird; sondern es nennen auch die Mahler diejenigen trocknen Farben also, welche sie nach vorher gegangener Mischung und verlangter Compoſition, mit Gummi-Wasser, und ein wenig Gips anrühren, in lange runde Stücke von der Stärcke, wie etwa ein Bley-Stifft in Holtz gefaßt, derb wargeln, und wenn solche hernach trocken worden, können sie so nett damit auf rauh Papier, noch besser aber auf die rauhe Seite des zärtesten Pergaments zeichnen, daß dergleichen entworffene Figur als das schönste Gemählde von Oel-Farbe aussehen wird, zumal, wenn man selbe unter ein sauberes Glas leget, welches zugleich zu der Erhaltung einer solchen Zeichnung dienen kan. Ja diese Art zu mahlen, oder die also verfertigte Entwürffe selbst pfleget man ebenfalls **Paſtels** zu nennen.

Paſten, heissen allerhand Säfftе, von Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Apricosen, Qvitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet, und so weit gesotten sind, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

Paſteney, oder **Paſternack**, siehe **Paſtinack**.

Paſtete, ist ein bekanntes, treffliches, wohlschmeckendes Essen, aus zerhackten, oder gantzen, frischen, oder in Essig gebeitzten und gespickten Fleisch, Wildpreten, Vögeln, oder Fischen, so in einem Teig geschlagen, der nach Proportion seiner Inlage fast wie eine runde oder ovale tiefe Schachtel, auf das zierlichste formiret, und mit einem erhabenen Deckel verschlossen worden, auch darinnen mit einer wohlschmäckenden und lieblich gewürtzten Brühe angemacht, mit allerley Schleckereyen, als Kälber-Milch, Hahnen-Kämmen, Hüner-Lebern und Magen, Würstlein, Klösern und andern so genannten Bagillen, oder Lecker-Bißlein versetzet, und im Ofen gar gebacken wird. Zu den Paſteten von Rind-Fleisch, Hirsch-Wildpret oder anderen starcken Fleisch wird gemeiniglich schlechter Rocken, oder so genannter gebrennter Teig genommen, weil dieser standhafft zu seyn, und lange zu währen nöthig hat, davon unten Tera nachzulesen. Hingegen werden das zarte Kalb- oder Lamm-Fleisch, Truthüner, Capaunen, junge Hüner, Tauben, oder kleines Feder-Wild, auch allerley Fische, als Aale, Hechte, Karyffen, Austern, Halb- und Stock-Fische ꝛc. in feinen Blätter- oder Butter-Teig eingeschlagen; wie denn eben dieser Teig auch zu denen kleinen mit klar gehackten Fleisch, und dergleichen gefüllten Paſteten gar besonders bequem ist, indem sich der Teig und das Eingefüllte zugleich durchschneiden, und beydes zusammen aufessen lässet. Ob nun schon an den Höfen grosser Herren, wie auch in grossen und ansehnlichen Städten gantz eigene und besonders darzu eingerichtete Paſteten-Beckers, sich befinden, die dergleichen Essen auf das schmackhafftigste und zierlichste zuzubereiten wissen, so daß man bey denen letzten manchesmal um noch gar billigen Preiß solches zu Kauff haben kan; so ist es dennoch denen gemeinen und ordinairen Köchen so nöthig als nützlich, wenn sie ebenfalls verstehen, wie sie ein gutes Paſteten-Gebackens angeben und machen sollen: Und da auch zu eben diesem Ende allbereit bey der Erklärung eines ieden Stückes, das man etwa in die Paſteten zu schlagen pfleget, zugleich angewiesen worden, wie selbiges zuzubereiten, ehe es dahinein gebracht wird, und die Jus dazu zu machen, ingleichen wie solches in der Paſtete selbst zu dämpffen, und mit selbiger aufs beste zu backen, überdiß auch schon an seinem Ort Anweisung geschehen, wie die Butter- und gebrannte Teige darzu zu machen: Als ist nichts mehr übrig, denn daß wir an diesem Orte noch Erwehnung thun, derer noch übrigen Benennungen der Paſteten, und wie ieder Teig in einer begehrten Forme darzu aufzusetzen. Was demnach den mürben oder den Butter-Teig anlanget, muß solcher, nachdem er ohngefehr eines Messer Rückens starck aufgetrieben worden, fein in ein besonders darzu gehöriges Paſteten-Pfännlein, welches vorhero wohl mit Schmaltz überstrichen worden, sauber überall angedruckt, inwendig aber wo die Fülle hinein kommt, mit Eyern ausgestrichen werden. Wenn denn die begehrte Fülle hinein gethan, und wie allzeit nöthig einige Stücke ungesaltzene oder ausgewaschene Butter darüber hergeleget, decket man diese Paſtetaen mit einem gleich dicken und mit Eyern bestrichenen Deckel, ziehet und drücket solchen überall fein glatt an, damit die Paſtetaen Lufft fangen, und hohl ausbacken, schneidet diesen um den Rand doch mehr aus- als einwärts ordentlich ab, bestrichet ihn auch

tzen kan. Weil aber die solchergestalt im Keller eingelegte Wurtzeln gemeiniglich einen bittern Geschmack bekommen, so pflegen einige vor Winters nur etwas auszugraben, und im Garten in ein mit langen Pferde-Mist bedecktes Loch einzulegen, damit man sie im Winter bey hartem Froste bekommen könne, den meisten Theil aber lassen sie frey in der Erde stehen, weil die Wurtzeln darinnen besser, safftiger und lieblicher vom Geschmack bleiben, als wenn sie ausgegraben und im Keller im Sande verwahret werden; ist der im Garten, in dem nur erwehnten Loche eingelegte Vorrath bald aufgezehret, so gräbt man, wenn das Wetter aufthauet, wieder etwas aus, und also hat man im gantzen Winter sie aus dem Garten zugebrauchen. Wiewohl auch nicht zu läugnen, daß die Pastinack-Wurtzeln, wenn es einen feuchten und nassen Winter giebt, in der Erden leichtlich faulen, und dahero bey solcher Witterung besser und sicherer im Keller stehen. Der Saamen hält sich ins zweyte Jahr, aber das erste Jahr hält er sich allemal am besten. Die Pastinack-Wurtzel hat einen süssen Geschmack, giebt eine leichte gesunde Nahrung, läst sich leicht weich kochen, ist auch wohl zu verdauen, und besser, als andere Küchen-Wurtzeln zugeniessen. Sie machet alle Speisen wohlgeschmack, dahero sie über allerley Fleisch und Fische angerichtet, auch, wenn sie noch jung, allein mit Butter, Milch-Rahm, oder einer Fleisch-Brühe zugerichtet wird. Man kan sie mit Wein und Zucker einmachen, oder auch mit warmen Syrup begossen, als ein Composte geniessen. Der Saame wird absonderlich wider den Stein und die Mutter-Beschwehrung gerühmet, und in Fiebern, ein Löffel voll, in Cardobenedicten-Wasser oder Wein weich gekocht, vor dem Antritt warm einzunehmen verordnet. Aus dem Kraut, wenn es in Saamen schiesset, wird ein Wasser gezogen, welches ein gutes Mittel wider den Stein und Colic, ja selbst für die Pest gut seyn soll. Der wilde Pastinack, wächset an ungebauten Orten, und ist von dem Garten-Pastinack darinnen unterschieden, daß seine Blätter kleiner, seine Wurtzel härter, holtzigter und geringer, und überhaupt das gantze Gewächse zu nichts zugebrauchen ist.

Patatas, ist eigentlich eine Species Convolvuli Indiæ Orientalis, oder Sisarum Peruvianorum, welches wie die wilden Cucumern wächst, dessen Blätter den Mangold-Blättern ähnlich, die Wurtzel ist Spannen lang, und etwas drüber, zu beyden Seiten stumpff, eines Zucker-süssen Geschmacks, daher sie auch Indianische Zucker-Wurtz genennet wird, siehe oben Batrades. Herr Rochefort in der Beschreibung der Antillen Insul Cap. IX. Num. 5. p. 167. gedenckt, der Patate als einer Wurtzel, so den Garten-Erdnüssen fast gleicht, aber von einem weit bessern Geschmack, so daß die Engelländer daselbst diese Patatas an statt des Brodes brauchen, und unter der Asche oder auf Kohlen braten. Es seyn dergleichen zuerst aus Spanien nach Irrland kommen, allwo sie [illegible]nen Einwohnern, sonderlich im Nordlichen Theile zu einer gesunden täglichen Nahrung dienen, ohne andere Speisen, ausser Milch, darneben zugebrauchen. Sie dauret das gantze Jahr hindurch, und wird vom Ende des Septembers bis Anfangs Martii ausgegraben. Sie wachsen in einer lockeren und sandigen Erde am besten, werden das erstemal einen Schuh tieff, und eben auch so weit von einander in die Erde eingelegt, und lassen sich fast nicht wieder ausrotten, es wäre denn, daß man Hanff in solchen Acker säet; dahero wenn sie einmal angelegt, weiter nichts damit zu thun, als bey Anfang des Winters, oder gleich nach Endigung dessen, so viel man will, heraus zu nehmen. Man hat derer zweyerley Arten, nemlich fahlrothe, die denen Castanien am Geschmack nicht ungleich, und sich am meisten vermehren, und denn die weissen, welche denen Spanischen dem Geschmack nach gleichen. Diese letzten kommen unsern so genannten Erd-Birnen am nähesten, welche in den Gebürgen unsers Landes den armen Leuten zu einer treflichen Nahrung dienen. Man kocht sie in einer Viertel Stunde weich, schälet und bestreicht sie mit Butter, oder isset sie ohne dieselbe. Man kan sie auch nur halb kochen, und so denn, wie oben erwehnt, als Aeffel braten. Die Spanier bereiten sie mit Butter, Zucker, Muscaten oder Zimmet; oder machen ein Mus daraus, worzu sie viel Fett, Pfeffer und Jngber thun, welches sie vor ein delicat Essen halten.

Patente, siehe Feig-Blat.

Paternoster, hieß man ehemalen dasjenige seidene Band, woran allerley silberne Sachen und Instrumente, gehenckelt Geld und dergleichen geknüpffet, und welches denen noch gantz kleinen Kindern um den Hals herunter gehangen wurde. Gedachte Sachen bestunden meist in einer Klapper, eingefaßten Wolffs-Zahn, Crystall u. s. f. So hat man auch in Gewohnheit das gantz kleine und sehr schmale Bändlein, oder schlechte Schnürlein, also zu nennen, daran das Frauenzimmer insgemein ihre Diamantene Angehencke, zusamt den so genannten Schnür-Kasten zu reihen, und dieses um den Hals zu binden pfleget; beyder Benennung aber ist sonder Zweiffel hergenommen von der langen aus allerhand runden Küglein, von unterschiedener Gröse bestehenden Schnur, woran zu unterst theils ein Creutz, theils ein gewisses Gepräg eines Heiligen, oder ein so genanntes Agnus u. s. f. herabhänget, nach welcher die Päbstler sich in einer gewissen Art ihres Gebets zu richten pfleaen.

Pathen, siehe Gevatter.

Pathen-Zettel, oder Zeddul, nennet man die nach verschiedener Invention ausgefertigte Kupffer-Stiche, die allermeist nebst mancherley Glück-wünschenden Reimlein, auch wohl mit Sinn-Bildern ausgezieret, und bald aufs Männliche, bald Weibliche Geschlecht eingerichtet seyn, worein gemeiniglich eine iegliche Gevatter das Geschenck, oder Pathen-Geld, so sie dem Pathgen, das ist dem neugebohrnen Kind, welches sie aus der Tauffe heben, von Silber- oder Gold-Müntzen verehret, einwickelt, ihren Nahmen vorhero nebst dem Jahr

und Tag darein schreibet, und also versiegelt nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter in der Kirchen einhändiget, die solches Geschencke hernach zusammen mit dem getaufften Kinde denen Eltern zustellet.

Patin, ist eine besondere Art eines Huf-Eisens, unter welchen eine halbe Kugel geschmiedet ist. Man bedienet sich dessen, wenn ein Pferd die Hüfften verrencket hat, schläget solches auf den guten Fuß, damit es auf demselben nicht recht stehen kan, und daher auf den bösen treten muß, welches verhindert, daß die Nerven nicht zu kurtz werden.

Patin oder **Pattins**, heissen in Engelland auch diejenigen Uberzüge, so das Frauen-Volck über ihre ordentliche Schuh zu ziehen, und sich deren im Ausgehen bey garstigen und kothigen Wetter zu bedienen pfleget. Man zehlet derer dreyerley Sorten, als A pair of Clogs so von vornehmen Frauenzimmer getragen, und allein aus Leder gemacht seyn; A pair of wooden Clogs, so nur was vom Leder haben, das meiste aber daran ist vom Holtz, derer bedienen sich die vom mittleren Stand; A pair of Patten die gantz höltzern seyn und eiserne Sohlen haben, welche die gantz gemeinen Weibsbilder tragen. Anietzo pflegt man auch eben dergleichen von geflochtenen Schleussen-Holtz oder Stroh zu Tauff hiesigen Ortes herum zu tragen. Ihr Nutzen bestehet darinnen, daß wo man mit unsaubern Schuhen von der Gassen in einem reinlichen Zimmer sich aufhalten soll, daß man mit gedachten Schuhen sogleich hinein treten, und also ohne das Zimmer unreine zu machen, oder die unsauberen Schuh erstlich abzulegen sich darinnen aufhalten könne.

Patrone, pfleget man auf denen Damasten, Stoffen und andern dergleichen Zeugen das Muster zu nennen, oder die Ordonnance, nach welcher die Blumen, Gänge, Zweige und Ranken geschickt angebracht und darein gewürcket worden. Es bedeutet dieses Wort demnach eben so viel als Opera, Dessein, Rantage.

Paucke, pfleget man dasjenige Instrument zu nennen, darinnen auf gantz bequeme Art eine grosse Partey Caffee-Bohnen auf einmal gebrannt werden können. Es bestehet dies aus einer hohlen blechernen ohngefehr im Diametro 3. Zolligen Röhre mit zwey Böden, durch deren Centrum ein eiserner Stab durchgestecket und befestiget, an dessen einem Ende eine Leyer gebogen, um diese Röhre über ein Kohl-Feuer aufzulegen, und damit herum zu drehen. Wenn nun an der Peripherie, oder welches besser an dem einen Boden ein Thürlein gemacht, um die Bohnen dahinein zu schütten, und die Paucke über ein starckes Kohl-Feuer auf beyden Enden mit ihrer eisernen Are wohl aufgelegt, mit der daran befindlichen Leyer aber fleißig herum gedrehet wird, so lassen sich die Caffee-Bohnen recht wohlschmeckend brennen, weil bey dergleichen Art nicht so viel evaporirt und in die Lufft ziehet.

Pavillon, heisset in der Bau-Kunst nicht nur dasjenige Dach eines Hauses, welches von allen vier Seiten gegen die Mitte ziemlich flach und fast in einer Spitze zuläufft, sondern man versiehet auch öffters das Haus, so dergestalt gedeckt, selbst darunter, daher bedeut es ebenfalls ein Gezelt, dessen Decke oben nicht gar spitzig, sondern stumpff zugehet; ingleichen nennet man die auf eben diese Art formirte Bedeckung, über ein Ruhe- oder Feld-Bette, so aus Coton, Stoff u. s. f. bestehet, auch also.

Pausch und Bogen, wird nach gemeiner Redens-Art bey derjenigen Gelegenheit gebraucht, wenn eine Sache nach keiner gewissen Zahl, Maas oder Gewicht behandelt oder verkauffet wird; sondern da nur nach blossen Gutdüncken und ohne einige sonderliche Untersuchung überhaupt beyderseitige Contrahenden wegen einer Sache einig werden.

Pech, ist ein gesottenes und geläutertes meist Fichten- oder Kiefern-Hartz, welches zu vielen Dingen in der Haushaltung nützlich zu gebrauchen. Es wird aber auf mancherley Art dessen Zubereitung angestellet: Nachdem aus denen gerissenen Fichten das Hartz von denen sogenannten Pechlern oder Pech-Hauern in ihren höltzernen Kübeln aufgesammlet worden, wird es von ihnen in denen sogenannten Schmier- oder Pech-Oefen, welche in den Pech-Hütten von Leimen viereckigt und länglicht erbauet sind, in besondern Töpffen, die an dem Boden gewisse Löcher halb so groß als eine Erbse haben, vermittelst des untergemachten Feuers geschmeltzet, da denn das auf solche Weise geläuterte Pech durch gedachte Löcher aus denen Töpffen in die untergelegte Rinnen tropffet, durch welche es in grosse Gruben rinnet, und darinnen erhartet; was vom Hartz in den Töpffen übrig bleibet, wird zum Kiehn-Ruß gebrauchet. Auf eine andere Art wird das Pech aus denen Kiehn-Stöcken folgender Gestalt zubereitet: Erstlich muß der Pech-Ofen an sich selbst von unten auf gantz Zirckel-rund, etwan den dritten Theil unten in einer Weite, hernach allgemach immer enger bis oben zu gantz spitzig zu gewölbet seyn, damit die Hitze zusammen komme. Unten im Ofen ist der Boden, wie ein flacher Kessel gestaltet, woselbst sich in der Mitten ein schmal Räumgen anfänget, und nach dem Pech-Troge verdeckt hinaus gehet. Auswendig herum ist der Mantel, oder eine tüchtige Brand-Mauer, zwischen welchen das Feuer umher gemacht wird, forn ist das Brand-Loch, doch nur in der Brand-Mauer; hinten gegen über das Kohl-Loch in dem Ofen und Brand-Mauer, an der Seite ist oben das Setz-Loch, den gehackten Kiehn darinnen aufwärts zu setzen, und gehören zu einem rechten Pech-Ofen fast auf ein tausend Mauer-Ziegel, welcher meistentheils vier bis fünff Jahre dauern kan; wiewohl die Weite, Höhe und Grösse nach den Umständen des Ortes und eines ieden Gefallen veränderlich ist. Alsdenn werden theils alte Stöcke und Kiehn-Stämme, Wind-Brüche und Lager-Holtz ausgerottet, theils auch noch auf ieden Brand einige rundschälige Bäume zugegeben, der benöthigte Kiehn daraus gehauen, und der weisse Splint völlig davon abgesondert, der ausgehauene Kiehn aber, dessen man gemeiniglich zehen Fuder auf einen Ofen braucht, wie Fisch-Holtz gantz schmal gespalten,

und solcher so dichte als möglich schichtweise und ordentlich in dem Ofen auf einander gestellet, bis solcher voll ist. Endlich werden die beyden Löcher im Ofen zugemauert, um die Brand-Mauer im Anfange durch Schmauch-Holtz starck gefeuret, mit dem Brennen also zwey Tage fortgefahren, daß es Tag und Nacht seine Zeit zu würcken hat, ehe es klar läufft. Erstlich kommt das Hartz, aus welchem das Kiehn-Oel, so klar, wie Brantewein, in küpffernen Blasen geläutert wird, und hierauf das rechte Theer oder Wagenschmier, von welchem das Pech in einem hierzu gemachten Ofen und grossen Kessel gesotten und gehörig zubereitet, letzlich aber in die Erde gegossen wird, wovon das harte schwartze Pech entstehet. Weil die Pech-Oefen viel Holtz fressen, als pfleget man dergleichen nur an solchen Orten zu adulten, wo das Holtz im Uberfluß, und aller Unordnung durch gute Aufsicht vorgebogen werden kan. Je härter nun das Pech, ie besser ist es, ie weicher und zäher hergegen, ie schlechter hält man dasselbe, ja wenn es im Schmeltzen überkocht ist daraus zu schliessen, daß es von unreinen Theer gemacht. Das allermeiste Pech wird in Thüringen und Finnland bereitet. Das schwartze harte Pech, welches, wenn daran geschlagen wird, wie Glas springet, und von Stockholm weit und breit verführet wird, braucht man die Schiffe damit zu vertheeren, und heissen es daher auch Schiff-Pech, wiewohl dieses nicht mehr pur, sondern mit gemeinen Harz, Theer und Seiffen vermischt in diesem Falle verbraucht wird; mit diesem kommet überein das Schuster-Pech, beyden wird eine anziehende Krafft zugeschrieben, so daß man dergleichen zu Pflastern gebrauchet. Es wird auch in Tonnen gegossen, wovon es den Nahmen Tonnen-Pech führet. Aus einem Ofen-Brand bekommt man gemeiniglich fünff bis sechs Tonnen hart Pech. Wenn Pech an die Kleider gekommen, darff man nur, wenn es noch feucht ist, warmen gepülverten Leimen darauf streuen, und es so lange und so offt wiederholen, bis das Mahl ausgesogen ist. So ferne aber das Pech schon trocken worden, muß man vorhero Baum-Oel darauf streichen, es zum Feuer halten, und alsdenn den Leimen auf erstbesaate Weise gebrauchen. Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen, muß man warmes Oel oder ein ander dünnes Fett darauf legen, damit sich das Pech lösen, und folgends mit Seiffen und warmen Wasser oder Lauge ausgewaschen werden könne. Aus dem Pech, wenn es mit Wein genugsam durchs Kochen gereiniget, und alsdenn mit gebrannten Alaun und Salbey-Blättern in einer Retorte einige mal abgezogen, entstehet ein trefflich Balsamisches Oel, welches wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke ein herrliches Mittel, auch zu Geschwären nützlich zu gebrauchen ist. Aus demjenigen aber, was bey Ausziehung dieses Oels in der Retorte zurück bleibet, kan das feinste Colophonium annoch gekochet werden.

Pech-Hauen, siehe Hartz-Reissen.

Pech-Ofen, suche Pech.

Pech-Rinnen, werden die im schwartzen Holtz zu Loch- Mahl- oder Grentz-Bäumen angenommen und behörig gezeichnete Bäume genannt, wenn die Löchen oder heraus gehauene Plätze mit Hartze wieder überzogen und fast unkenntlich worden sind.

Peckel-Fleisch, siehe Böckel-Fleisch.

Peißker oder Beißker, sind Fische deren man zweyerley Sorten hat, nemlich Schlamm-Peißker und Stein-Peißker. Die ersten seyn eine gantz schlechte und höchst unverdauliche Speise; die letztern hergegen werden nur vor die Tafeln grosser Herren zubereitet, ihre Beschreibung ist unter den Worten Schlamm-Beißker, ingleichen Stein-Beißker zu finden.

Peltschen, ist ein Kraut dessen man zweyerley Gattungen hat. Das eine, welches auch Beilkraut genennet wird, treibet aus seiner Wurtzel viele bis zu anderthalben Fuß hohe und ästige Stengel, welche sich nach der Erde biegen, und auf derselbigen herum liegen. Die Blätter sind länglicht, und stehen ihrer viel an einer Ribbe oder Stiele, an dessen Ende vornen nur ein einig Blat befindlich ist; sie kommen denen Linsen-Blättern ziemlich gleich. Die Blüthen sind gelbe, und sehen aus, wie an andern Hülsen-Früchten, stehen aber Cronen- oder Dolden-weise auf den Spitzen der Stengel. Nach denenselbigen folgen lange und schmale, gerade und platte Schoten, mit einem erhabenen Rande, welche aus vielen viereckigten Stücken bestehen, die mit den Enden an einander hängen; in einem ieden Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, das auch viereckigt ist, auf der einen Seite als wie ausgeschnitten, von Farbe röthlicht, und bitter von Geschmack. Die Wurtzel ist lang, weiß und mit einigen Zasern besetzet. Dieses Kraut wächset an ungebauten Orten, auch im Felde unter dem Getraide. Der Saame dienet den Magen zu stärcken, die Verstopffungen zu heben, denen bösen Feuchtigkeiten in dem Leibe zu widerstehen, wenn er zu Pulver gestossen, oder abgesotten gebrauchet wird. Die andere Art Peltschen treibet einen Hauffen eckigte Stengel, die sich in sehr viele Zweiglein theilen. Die Blätter stehen daran wie die an den Wicken, oder an nur beschriebener erstern Art, gleichsam paarweise an einem Stiele, an dessen Ende vorne nur ein einig Blätlein stehet. Zwischen den Stielen aus den Winckeln heraus und oben am Kraute entspriesset ein langer Stengel, der hat auf seiner Spitze kleine rothe Blüthen, die wie an andern Hülsen-Früchten sehen, und deren viele beysammen sitzen; sie stehen in ihren Kelchen, die als wie ausgezackte Hörnlein formiret sind. Die darauf folgende Früchte sind gar breit, am Rande wie gezahnt, röthlicht grauer Farbe, und beschliessen zarte Saamen, die sehr viel kleiner sind als wie die Linsen; diese haben gemeiniglich die Gestalt wie eine kleine Niere, und schmecken als wie Schoten-Erbsen. Die Wurtzel ist lang und mit einigen Zasern besetzt. Dieses Kraut wird in den Gärten gezogen, und an Krafft und Tugend dem vorigen gleich geachtet.

Peltz, Peltzwerck, nennet man zwar insgemein schlechtweg alle gar gemachte und zu mancherley Gebrauch zugerichtete Schaaf-Felle, mit denen z. E. die gemeinen kurtzen Unter-Röcke gefül-

gefüttert, und noch andere Kleidungen mehr damit versehen seyn. Es begreifft aber auch vielmal dieses Wort alle sowohl einheimische als ausländische nützliche und kostbare Rauch-Waaren, womit meist in See-Städten, da man nach Moscau, Schweden und Norwegen handelt, der gröste Handel getrieben wird, von dar man dergleichen durch gantz Europa hin und wieder versendet; wiewohl auch die Engelländer und Frantzosen eben viel aus America bringen und gleichermassen verführen. Da aber in iedes besondere Land seine eigene Art des Rauchwercks in grosser Menge giebt, wie in gegenwärtigen Buch aus der Beschreibung eines jeden Thieres abzunehmen; als wollen wir hier nur einen kurtzen Entwurff machen, woher gleichsam als aus seinem Vaterlande eine iede Art hergebracht werde, und auf was Weise sie im besten zu Kauffe sey. Teutschland hat nun wohl Marter- und Iltis-Fuchs- und Wolffs-Bälge, Dachs-Felle, Hasen- Caninichen- Eichhörngen- Schaaf- Ziegen- und dergleichen Felle genug, derer letzten aber sonderlich in grosser Menge; doch werden über dieses der Marter und Iltis auch viele aus Moscau und Franckreich gebracht: Der Fuchs- und Wolffs-Balge kommen viele aus den Nord-Ländern, die aber meist gegen die anderen weiß-grau seyn, so man der daselbst regierenden strengen Kälte zuschreibet; sie werden Stück- Decher- und Zimmerweiß gekaufft, worbey man darauf siehet, ob sie klein oder groß, schön lang von Haaren, oder etwa von Wurm angefressen oder sonst schadhafft, unter allen aber hält man die schwartzen Fuchs-Bälge sehr hoch; Eichhörngen giebt es in Moscau und Lappland eine grosse Menge und bey gantzen Heerden; Bären-Häute und zwar die schwartzen kommen häufig aus Pohlen, Moscau und Liefland; die weissen hergegen aus Grönland, welche nach der Grösse, wie auch nach Beschaffenheit der Haare Stückweiß eingekaufft werden; die Tartarische und Astracanische Schaaf-Felle haben vor den anderen darum den Preiß, daß einige Pech-schwartz von Wolle, und wie Seide so zart, inbey auch so krauß, daß sie bey der übelsten Witterung solche so lange beständig behalten, als nur ein Stücke daran noch gantz ist; Otter- und Biber-Felle kommen in grosser Menge aus America; Zobel und Hermelin aus Moscau und Lappland. Alles dieses bemeldete Peltzwerck erfordert vielen Fleiß und grosse Sorgfalt, sowohl in seiner Zubereitung, als auch hernach bey seiner Verwahrung vor Motten und anderen schädlichen Zufällen, von welchen letzten insonderheit an seinem Orte Erwehnung geschehen. Wegen der Zubereitung ist hier nur das eintzige zu gedencken, daß man es in der Kunst, die Felle auf mancherley Weise schön zu färben, heutiges Tages so hoch gebracht, daß man aus geringen Marder-Fellen, gleichsam schöne Zobel-Felle zu machen weiß. Es ist aber nicht alles gefärbte Peltzwerck von gleicher Güte und Dauerhafftigkeit, indem manche Farbe von der Lufft und Nässe bald vertrieben wird, bey welchen Umständen solches hernach heßlich aussiehet. Die Probe nun, ob solches recht und wohl gefärbet? geschiehet also: Man reibet etwas davon zwischen den ein wenig feucht gemachten Fingern, und siehet ob solche ein Merckmal davon zurück behalten.

Peltzen, siehe Pfropffen.

Peltz-Reiß, suche Pfropff-Reiß.

Peltz-Schule, siehe Baum-Schule.

Peltz-Wachs, suche Baum-Wachs.

Pemd-Zucker, siehe Zucker.

Pentiere, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnepffen- und Wasser-Hüner-Fang gebrauchet, und dahero ordentlich und vornemlich an die Durch- und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forst oder Höltzer herum gemacht hat, aufgehänget, und gestellet wird. Diese Art Garn oder Netze pfleget man auch Pentieres volants, das ist fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und längst an einer Leine hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglich-gevierten Maschen oder Schmasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten doch starcken Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßinge Ringlein anhefften, um das Netze desto geläufftiger zum Auf- und Zuziehen zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vördersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne, welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger, als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinnen sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darff, massen obgedachte Vögel von selbsten sich darinnen fangen und verwickeln.

Peonie, Pfingst-Rose, Königs-Rose oder Gicht-Rose, ist ein Blumen-Gewächse das in Gärten gezielet wird. Sie ist zweyerley, das Männlein und das Weiblein. Die letzte Gattung ist mancherley, mit einfacher und voller Blume, die erste aber giebt keinen Saamen. Sie haben knollige Wurtzeln und zerschnittene Blätter, und wollen nicht so offt versetzet seyn, mehren sich aber starck durch neue Knollen, so sie jährlich gewinnen, welche abgenommen und weiter fortgepflantzet werden können. Nach der Gestalt und Farbe der Blumen werden sie unterschieden in die grosse und kleine rothe mit vollen Blumen, die Fleisch-farbene und die mit Ackeley-Blättern. Sie wollen einen guten Grund und mäßige Sonne haben. Die Wurtzeln werden im Frühling oder Herbst ausgenommen, und, wo es sich am besten schickt mit einem Messer von einander getheilet, auch fein gerade drey Finger tieff eingesetzt, die gemachte Grube mit guter Erde ausgefüllt, und bald nach dem Einsetzen begossen, damit sich die Wurtzel

mit dem Grund desto besser vereinigen möge. Man darff sie sonst vor drey Jahren nicht umsetzen, ohne wenn sie zu viel Beysätze haben, so man aus denen Blättern erkennen kan. Das Männlein, welches allein zur Artzney gebraucht wird, hat eine gerade Wurtzel, und Blätter gleich denen Nuß-Blättern, derer dunckelgrün mit der hoch Purpur-rothen Farbe der Blumen ein prächtiges Ansehen macht. Die Wurtzel ist herb, und soll, damit sie kräfftig sey, im Martio drey Tage vor dem neuen Mond, vor Aufgang der Sonnen gegraben werden, wenn sie wider die fallende Sucht dienen soll, wenn sie aber im May bey zunehmenden Lichte gegraben wird, hilfft sie wider die Gicht und Stein-Schmertzen. Dies Gewächs ist eigentlich ein bewährtes Heil-Mittel wider die fallende Sucht und schwehre Noth, auch wenn nur die Wurtzel an den Hals gehencket, oder die schwartzen glantzenden Körner an einen Faden wie Corallen angereihet, den Kindern um die Arme gebunden werden; wordurch alles Ubel so ihnen von plötzlichen Schrecken entstehen konte, verhütet wird. Man leat auch zu dem Ende das Kraut mit den Blumen den Kindern in die Wiegen. Die Wurtzel in Wein gesotten, davon getruncken ist gut wider die lauffende Gicht, Krampff und Stein; gepülvert in Rauten-Wasser eingenommen, widerstehet sie der Pest. Die Blätter der einfachen Peonie aufgeleat, sind gut alte Schäden und erfrorne Glieder aus dem Grunde zu heilen. Frisch kan man sie auch denen gedruckten Pferden auflegen, oder, wenn sie dürr, zu Pulver gemacht denenselben einstreuen.

Peperle Salat, siehe Rüben-Körbel.

Percan ist ein von Cameel-Haaren gewürckter Zeug mit einem gezwirnten oder rund-gedreheten Faden, dessen man sich ehedem zu mancherley Kleidungen bedienete, und war der feinste unter allen der Percan de Brüssel.

Perle, ist eine Art geflügeltes Ungeziefers mit einem langen und dünnen Leib, woran sechs lange und geschlancke Füsse, ein langer Schwantz und vier überaus zarte Flügel, welche mit allerhand Farben, wie ein Regen-Bogen spielen; ihr Kopff scheinet lauter Augen zu seyn, schon glantzend, (als daher ihnen auch der Nahme Perle gegeben worden) und dicker als der Leib. Sie haben zwey Hörner, und in dem Maul zwey Zähne, mit welchen sie scharff zwicken können. Sie lassen ihre Brut, die wie Fisch-Rogen aussiehet, in das Wasser fallen, aus welcher ein Wurm mit sechs rauhen Füssen kreucht, deren ieder sechs Glieder und zwey Klauen hat. An dem Ort, wo der untere Leib an den obern gefüget, sind vier kleine Beulen zu sehen, in welchen die Flügel verschlossen, die, wenn der Wurm verändert, sich ausbreiten, und aus einem kriechenden ein fliegendes Thier machen. Einige nennen sie Schille-Boltzen, weil sie schnell und gerade fortschiessen, wie ein Boltzen oder Pfeil. Es giebt derselben mancherley Gattungen, welche an Gestalt, Farben und Grösse von einander unterschieden sind.

Perlen, seyn ein dem weiblichen Geschlecht eigenthümlicher Aufputz, indem sie dieselben an Fäden gereihet und geschnüret, oder sonst geschickt zusammen gesetzet, sowohl um den Hals und Hände zu hängen, oder in die Haare zu flechten, als auch sonst auf eine und andere Art an den Kleidungen zu einer Zierde zu tragen pflegen. Man hat aber dieser zweyerley Arten, die Orientalischen oder wahren, und die Wasser- oder falschen Perlen. Diese seyn durch die Kunst auch denen feinsten gantz gleich gemacht, aber dabey dennoch gar kenntlich und von weniger Beständigkeit; die schönsten von diesen falschen Perlen kommen aus Venedig und Paris; jene die Orientalischen werden mit unter die Edelgesteine gerechnet, davon die vornehmsten am Strande des glückseligen Arabiens, nebst diesen in der Insul Ceylon, die wohl nicht so gar groß als vorher gehende, iedoch wegen ihrer hellen Farbe und schönen Rundung vor die feinsten gehalten werden; ingleichen an den Japanischen Strande auch helle und grosse, doch meist eckigt gefunden; nicht weniger werden dergleichen in Occident in dem grossen Mexicanischen Meer-Busen und andern Orten mehr, sonderlich bey der bekannten Margarethen-Insul oder Perlen-Eiland von sonderbarer Schönheit an Helle und Grosse angetroffen. Man pfleget die Perlen in gewisse und zwar folgende Sorten einzutheilen: Diejenigen, welche entweder schon Birn-förmig oder rund, behalten den Vorzug vor allen, und weil sie nach den Unterscheid ihrer Grosse und formlichen Bildung dem Stücke oder der Zahl nach verhandelt werden, nennet man dieselben Zahl-Perlen; denen folgen die ungleichen und eckige, so zuweilen von ziemlicher Grosse, und dahero auch Brocken-Perlen heissen; einige davon seyn auf einer Seite falsch, dergleichen Art die Schwedische, so daß sie daselbst gleichsam ihre völlige Zeitigung noch nicht zu haben scheinen, da sie doch auf der andern Seite, und offt über die Helffte den schönsten Ansatz einer vollkommen Perle zeigen, solche werden Karten-Perlen genennet; die geringste und kleinste Sorte, so man insgemein nur zur Artzney gebrauchet, führet den Nahmen der Staub-Perlen. Die rechte Perlen-Muschel, (denn es ist bekannt, daß sie zuweilen auch in allen Gattungen der Austern gefunden werden) oder die Schale, darein die Perle eingeschlossen, wird die Perlen-Mutter genannt, welche man nicht nur selbst aufs künstlichste auszuschneiden, und auch sonst damit allerley Sachen aufs zierlichste zu belegen weiß, sondern ihr auch ebenfalls bey nahe die Eigenschafften der Perlen selbst in der Medicin zuschreiben will, wenn sie wie etwa die Krebs-Augen, rothe Corallen und dergleichen präparirt worden. Diejenigen Perlen, so man anreihen will, werden vorhero alle mit einem Perlen-Bohrer nach den Bericht des Boetii de Boot folgender Gestalt durchbohret: Man leget nemlich die Perle auf ein aus weichen z. E. Linden-Holtz gemachtes und mittelst eines erhabenen Randes vertieffetes Bret, giesset ein wenig Wasser darauf, damit die Bohr-Nadel sich nicht erhitzen könne, und durchbohret also dieselben vermittelst eines sogenannten Drevls, darein die gedachte Nadel gesteckt, durch einen

einigen

inigen gleichen Zug. In der Medicin wird us den Perlen unter andern auch ein herrlich Pulver und wahres Magisterium præpariret, welches in der Dosi von 12. Gran fast eben die Krafft als das Aurum potabile haben soll.

Perlen-Nadeln seyn aus den zärtesten doppelt genommenen Drat zusammen gedrehete, und ohngefehr eines kleinen Fingers lang gemachte schwache Nadeln, welche sich durch die subtilsten Locher derer kleinesten Perlen annoch bequem durchstecken lassen, vermittelst derer gemachte Perlen an einen Faden angereihet werden können.

Perl-Fisch, sonst auch der edle Weißfisch genannt, ist ein in Oesterreich bekannter Fisch, welcher vornemlich in dem Atter-See gefangen wird. Er wächset zu zwey, drey auch wohl bisweilen zu vier Spannen lang, wird ziemlich dick, hat einen kurtzen gedruckten Kopff, schier wie ein Karpffen, und ziemlich grosse Schuppen; das Männlein ist im Majo am Kopff, Rücken und über den gantzen Leib voller weissen harten Tüpffelein, wie mit Perlen besetzt, daher er auch seinen Nahmen erhalten, die vergehen aber nach dem Strich wieder. Das Weiblein hat schwartze Tüpfflein. Der Rücken ist dunckel-blaulicht und Aschen-Farb, der Bauch weiß-röthlicht, hat oben eine Floß-Feder, und unten drey gedoppelte, die Augen sind schwartz mit einem gelben Umkreiß eingefasset. Von diesem Fisch ist das gantze Jahr über nichts zu sehen, ausser im Majo, da man sie in Reussen, auch in Waathen ihrer zu Zeiten dreyßig bis vierßig auf einen Zug fänget. Ihr Fleisch soll ein herrliches und delicates Essen, und ziemlich wohl zu verdauen seyn.

Perl-Graupen, suche Graupen.

Perl-Hirse, siehe Hirse.

Perpetuel, suche Papier-Blume.

Persch, siehe Pärsch.

Persianische Lilie oder Persianischer Feder-Busch, suche Lilie.

Persicaria, siehe Pfersich-Kraut.

Persico, ist eine Art eines lieblichen Brantweins, welcher von Pfersich- oder Pfürschenkernen folgender Gestalt zubereitet wird: Man nehet Pfersich-Kerne ab, schneidet sie klein, hut sie in eine gläserne Flasche, giesset Rheinischen Brantwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne stehen bis es wohl ausgezogen, alsdenn läutert man Zucker mit schlechten Korn-Brantwein ab, füllet den ersten Brantwein durch Lösch-Papier, thut den Zucker hinein, und läßt ihn vierzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, gießt ihn sodenn wieder durch Lösch-Papier, so ist er gut. Hat man keine Pfersich-Kerne, so muß es auch mit bittern Mandeln angehen.

Pertinentien, heisset alles dasjenige, was zu einem Gute gehörig, alle Stücke und wesentliche Theile desselben. Die Pertinentien eines Land-Gutes sind Aecker, Wiesen, Felder, Wälder, Holtzungen, Seen, Teiche, Bäche, Huten, Trifften u. s. w. Pertinentien eines Hauses sind, Ställe, Böden, Keller, Gärten, Hof-Raum und dergleichen. Bey Verkauffung des Principal-Stücks werden alle Pertinentien und Zugehörungen zugleich vor verkaufft gehalten. Weil aber unter den contrahirenden Partheyen zum öfftern gestritten wird, was eigentlich Pertinentien und Zugehörungen seyn, so ist gar nöthig, daß in dem Contract klar, deutlich und nahmentlich erinnert werde, was darunter verstanden werden soll. Eine vollständige Formul, da bey Verkauffung eines adelichen Lehens alle Zugehörungen ausgedruckt sind, ist folgende: Wir verkauffen ihm unsern Ritter-Sitz N. mit aller unserer Herrlichkeit und Gerechtigkeit, hoher und niedriger und aller andern Jurisdiction, Gerichte, Gerichtsbarkeit, Zöllen, Geleiten, Urgelten, Mannschafften, Reisen, Steuern, Diensten, Fällen, Hand-Lohnen, Haupt-Rechten, Nach-Steuern, Jure Patronatus oder Kirchen-Lehn, und allen andern Herrlichkeiten, Freyheiten, Dienstbarkeiten, Zu- und Eingehörungen, auch Rechten und Gerechtigkeiten, es sey an Leuten, Häusern, Schenck-Städten, Höfen, Gütern, Eigenthum, Erbschafften, Zehnden, Nutzungen, Zinsen, Aeckern, Wiesen, Wein-Gärten, Wäldern, Feldern, mit allen Trifften, Hutungen, Jagden, hohen und niedrigen, mit Hunden, Pürschen und Netzen, ingleichen Weyden, Weyde-Gängen, Fischereyen in allen Flüssen, Seen und Wassern, Vogteyen, Gerichts-Zwängen, Bännen, Freveln, Bethen, Ungelten, Atzungen, Satzungen, Büssen, Besserungen, Püschen, Bergen, Schlichten, Rainen, Steinen, Marckungen, Brüchen, Holtz-Rechten, Mühlen, Mühl-Städten, Wasserläufften, Auen, Wiesen, In- und Ausgängen, im Wasser auf dem Lande, ob und unter der Erden, benanntes und unbenanntes, besuchtes und unbesuchtes, gantz nichts davon ausgenommen ꝛc.

Pest, Vieh-Pest, Schelm, Vieh-Seuche, Vieh-Sterben, Umfall, ist eine allgemeine, anfällige und leicht ansteckende Seuche oder Kranckheit, die mit gefährlichen Zufällen, ja Pest-Beulen und andern dergleichen begleitet, woran das Pferde-, Rind-, Schaaf- und ander Vieh häuffig umfället und plötzlich dahin stirbet. Sie entstehet aus mancherley Ursachen. Zuweilen ist die sehr grosse Hitze schuld, daß Kühe und Pferde öffters sehr starck drüsen: Denn wenn ein Stücke Vieh sehr starck gearbeitet, und darbey Durst gelitten, so schluckt es, so bald es in das Wasser kömmt, dasselbe mit so grosser Vehemenz hinein, daß dergleichen Zufälle sich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Ursache mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermanglung sattsamer untermischter Feuchtigkeiten, und da bey dergleichen Futter das Vieh alsdenn allzu starck und auf einmal zu sauffen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften oder Weiden, der Mangel des Futters, die langen Winter und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht sattsam ausgefüttert werden kan; die Vergifftungen, wenn die Abdecker oder andere böse Leute die Weiden veraifften; ingleichen, wenn die Weide im Frühlinge voller Spinnweben, garstigen Würmer und gifftigen Geschmeises ist, davon das Gras und Futter gleichsam veraifftet wird; und daher pflegt eben das Vieh grosse hitzige Beulen zu bekommen,

und werden viel Stücke, wenn man ihnen Frösche darauf bindet, gerettet. Sie entspringet auch, wenn das Kraut von den Raupen sehr abgefressen, und das Vieh mit solchem Kraute gefüttert worden. Wenn gifftige Mehlthaue fallen, so pflegen bisweilen die Schweine zu siechen, und am Halse grosse Beulen zu bekommen, iedoch genesen sie auch meistentheils wieder, wenn die Beulen entweder von sich selbst aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren, daß wenn die Aeser des verreckten Viehes nicht wohl verscharret worden, und die Gänse oder Enten das herum gewachsene Gras gefressen, sie hernach eben solche Stauren bekommen und umgefallen. Zu der Vieh-Pest tragen auch die starcken October-Nebel hier und da etwas bey, denn wenn selbige ausserordentlich lauwührig und sehr naß sind, und zugleich auf Wiesen und Feldern sehr dicke liegen, folglich bey einer grossen subtilen Lufft-Nässe sonderlich bey kühlen Morgen den Leibern des Viehes, das zu der Zeit, da der Nebel am dicksten fällt, ausgetrieben wird, sehr empfindlich fallen müssen, so ist gar glaublich, daß das also eingefressene kalt-nasse Gras unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung keine so gute Würckung machen könne, ob man selbige gleich nicht eben auf ein würckliches Nebel-Gifft zu werffen Ursache hat. Vielmals entstehet sie auch, wenn die Erd-Spinnen in grosser Menge auf Aeckern und Wiesen liegen, und das Vieh hernach solche einfrißt. Es rühret aber die Vieh-Pest nicht allezeit von denen bisher gemeldten Ursachen her, sondern sie können auch durch Menschen und Thiere, ja gar durch die Mobilien, so man bey dem krancken Vieh gebrauchet, wenn sie in gesunde Ställe, oder zu dem andern frischen Vieh ohngefähr gebracht worden, fortgepflantzet werden. Bey so gestalten Sachen kan demnach vielmalen ein sorgfältiger Hauswirth, so viel an ihm ist, sein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren, wenn er in der Zeit aufmercksam ist, und auf iede vorkommende auch offt ausserordentliche Witterung der Jahres-Zeit genau Acht hat, und die Pflegung seines Viehes darnach einrichtet, welches er um so viel eher zu thun nöthig findet, weil ihm die Erfahrung lehret, daß bey würcklichen vorhandenen Vieh-Seuchen insgemein die Artzney-Mittel sehr unkräfftig, ja vielmals vergeblich angewendet werden müssen, indem eines Theils 1) das würckliche Pest-Gifft so unvermerckt, und auf so vielerley offt unvermeidliche Wege in die Cörper einschleicht; 2) weil dieses Gifft in die Cörper so geschwinde, so hefftig und so tieff eindringet, daß ehe die Natur mit ihren moribus, welche langsam und zwar unter allerhand äusserlichen Verhinderniſſen, folglich nicht nach der Erforderung des Giffts eingerichtet, und fort getrieben werden können, den Angriff wider dieses Gifft vornimmt, selbiges bereits seine schnelle Würckung im Leibe zu exercciren angefangen; wie denn 3) die Viscera, wodurch die ordentlicher Weise im Leibe erzeugte Unreinigkeiten von dem guten abgesondert zu werden pflegen, z. E. die Leber, die Nieren, gar ungeschickt und ziemlich unzulänglich seyn, dieses subtile Gifft auf gleiche Weise geschickt zu tractiren, ehe und bevor dasselbe seine angreiffende Würckung in diesen Visceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben solte; zu geschweigen, daß 4) die Natur bey Empfindung dieser allen moribus medicatricibus äusserst widerspenstigen Materie, noch ehe sie zum Wercke schreitet, vor Schrecken und Entsetzen, alle oder doch die meiste Krafft zu widerstehen sincken läßt, und an ihrer eigenen Hülffe verzagt; zu welchen andern theils noch kommet, daß 5) man keine zuverläßigen Medicamente hat, welche das empfangene Ubel entweder kräfftiglich zu verbessern, oder zeitlich in dem Leibe auf einen Haufen zu lesen, und behende auf einmal heraus zu werffen vermögend seyn solten; und 6) weil man das Vieh nicht zu einem gehörigen Regiment oder Verhalten adstringiren, und also die Würckung der Artzney nicht füglich secundiren kan. Ob man nun wohl in Ansehung dieser angeführten Gründe sich bey den Vieh-Seuchen durch den Gebrauch der Artzneyen keine durchgängig gute Würckung zu versprechen, so hat man doch theils nach dem Unterschied der Seuchen, theils auch nach der Constitution einer ieden Art Viehes, wie auch nach Beschaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney-Mittel nicht so gar undienlich gefunden.

Denen Pferden soll man, so bald eine ansteckende Seuche sich unter ihnen spüren lässet, klein, wie Mehl gepülverte Hasel-Wurtzel, oder klein zerschnittene Modelaeer (ist ein Kraut mit blauen Blümlein, so bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heisset) denenselben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreiß, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Epheu, Eisenkraut, wilden und Garten-Salbey, Wachholder-Beere, die obern Gipffel der Wachholder-Stauden zu Asche gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heidnisch Wundkraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickwurtz, alles gedörrt und gepülvert, wie auch saubere Buchbaum-Asche, iedes in gleichem Gewichte, und gebe dem krancken Pferde täglich einen Löffel voll mit so viel Saltz vermischt ein. Denen gesunden Stücken kan man es auch ausser einer Seuche zur Vorsorge wöchentlich zwey mal gebrauchen. Hat ein Pferd bereits Pest-Beulen, so schlaget ihm solche mit einer Flicte auf, lasset ihm die nächste Ader dabey, und giesset ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund, Saffran ein halb Loth, zerstossenen Knoblauch drey Loth, Theriac ein Loth, mengets durch einander und giesset es dem Pferde ein, bestreichet ihm auch die Nasen-Löcher, und das Mundstück mit Wachholder-Oel, und reitet es eine halbe Stunde darauf spatzieren. Wenn sich vornen am Leibe eine dergleichen Geschwulst erzeiget, so nehmet Christwurtz oder schwartze Nießwurtz, die muß man mit Fleiß graben, daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme, denn es besser ist, als wenn sie abgestochen oder abgebrochen worden: stechet denn mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst, ziehet die Wurtzel dadurch, doch daß sie nicht heraus falle; und

venn sie heraus fiele, so stecket eine andere an die Stelle, das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen, es machet einen Knoten und schwäret aus: Wenn es offen ist, so mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieses Mittel muß, wo es helffen soll, bey Zeiten gebrauchet werden. Als ein sehr gutes Mittel, wenn die Pest unter die Pferde kommt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes, thut das in einen neuen ungenützten Topff, vermachet denselben wohl, und lasset es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde; dieses Pulvers nim ein Loth, und theils in drey Theile, und gieb dreymal gleich nach einander iedesmal dem Pferde einen Theil in seinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Pest unter dem Rindvieh betreffend, sind in Schlesien durch die Terra sigillata, die man dem inficirt gewesenen Vieh in Eßig eingegeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahr genommen, wenn man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge so lange gerieben, daß das Blut darnach gegangen, und man den Ort hierauf mit scharffen Wein Eßig, so vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegossen worden, ausgewaschen, auch hievon etwas in den Hals gegossen, solches sehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brod zu geben. Einige wollen, man soll Schwefel, Saltz, Schieß-Pulver und Teuffels Abbiß pulverisiren, solches mit einander vermischen, und des noch gesunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben, so würde man dadurch verhüten, daß es nicht angesteckt würde; man muß demselben auch zur Præservation die Adern öffnen, und Linden-Schwämme in das Getränck legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her, soll man die Ställe mit Theer beschmieren, sie auch mit allerley stinckenden Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tieff unter die Erde vergraben, und Kalch darauf schmeissen, damit es desto eher verfaule. Bey der Cur selbst muß man das Vich in einen andern warmen, und von der Lufft wohl verwahrten Stall absondern, die Ställe, wo es gestanden, und die Gefässe, worinn es die Fütterung genossen und getränckt worden, wohl, auch die Wände selbst ausäuchern, sie öffters striegeln, und über den gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirten Pulver eingeben, und ein Loth davon in warm Getränck ihnen eingiessen, auch von nachgesetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Cardobenedicten-Kraut, Creischen Diptam, Tausendgülden-Kraut, Raute, Salben, Angelica-Wurtzel, Entzian-Wurtzel, Tormentill-Wurtzel, Scorzoner-Wurtzel, Hindläufft-Wurtzel, Eber-Wurtz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines so viel als des andern, und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder nehmet Wachholder-Beeren, Lorbeeren, Alantwurtz, Engelsüß, Meisterwurtz, Wein-Rauten, Roßmarin, Knoblauch, Kümmel und Saltz, stosset und menget es unter einander, und lasset das Vieh unter der Zungen, wo die Blattern sind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stücke, wenn eine Pestilentzialische Seuche sich unter dem Vieh einschleichet, wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Geltischen Spick, Wein-Rauten, Roßmarin, Salben, Qvendel, Wermuth, Knoblauch und Alantwurtz, iedes eine Hand voll, thut es zerschnitten unter einander vermischt in einen Topff, und schüttet zwey Maas guten starcken Wein-Eßig darau, und lässet es mit einander sieden, so lang bis die Helffte des Eßigs eingesotten, denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch, so noch gantz neu ist, und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab, und wäschet sie hierauf mit dieser Brühe. Die Blattern reisset man mit einem spitzigen von Silber gemachten Instrument auf, reibet selbige hernach mit einem Stücklein gesaltzenen Speck, wäschet die Zunge mit obbesagter Brühe fleißig aus, und trocknet sie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das silberne Instrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaschen und fleißig verwahren. Das probateste Mittel soll folgendes seyn: So bald man mercket, daß eine Pest unter dem Vieh ist, soll man mit einer Schuh-Ahle iedem Ochsen und Kuh oben in dem Creutze ein Loch stechen, einen drey bis vierfachen rothen Faden Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewegen und fortrücken, wornach denn die gifftige Materie zu einem stäten Auslauffen kommen soll, alsdenn soll man in ein Qvart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun, es wohl unter einander rühren, und sowohl dem krancken als gesunden Vieh, halb in den Hals, und halb in die Ohren giessen. Dieses soll man des Tages drey mal, und es einige Tage nach einander wiederholen. Dem gesunden Vieh muß man zu solcher Zeit Säckgen anhängen, die mit Knoblauch, Teuffels-Dreck und Campffer angefüllt, den Rückgrad muß man ihnen mit stinckenden Hirschhorn-Oel über den fünfften oder sechsten Tag bestreichen, und die Nase und Maul mit guten frischen Theer salben; unter das Getränck aber etwas von einer Lauge thun, die von Kalche oder Büchener Asche gemacht ist. Einige rathen auch zur Præservation folgendes: Man soll sechs Maas guten reinen Theer nehmen, eine Metze Saltz, vier Pfund Glantz-Ruß, vier Loth Lorbeeren, was nöthig ist, zu stossen, solches unter einander mischen, in einen leinwandenen Sack thun, in den Tränck-Trog legen, Wasser darauf giessen, eine Zeit lang stehen lassen, und einem ieden Stück Vieh davon reichen. Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter versorgen, und solches nach Nothdurfft, nicht aber überflüßig, füttern, indem das aufgemästete Vieh dem Anfall der Pest und Seuchen am allermeisten unterworffen ist. Es ist dabey eine solche Weide zu erwehlen, da das Gras nicht sauer, noch an sumpffigten und

morastigen Orten erwachsen, noch von gifftigen Mehl- und Honig-Thauen getroffen worden. Spüret man, daß das Gras und die Baum-Blätter gelbe, und gleichsam wie verbrannt aussehen, muß man das Vieh nicht eher dahin treiben, bis es durch einen Regen wieder abgespühlet, und bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt, mit frischem Wasser abwaschen; die Winter-Fütterung muß auch ohne Koth und Staub getrocknet, und dem Vieh aus dem Siede-Trog oder Siede-Faß, worinnen es vorhero wohl abzubrühen, gereichet werden. Das Wasser zum Getränckе muß aus keinem stehenden, sumpfigten oder stinckenden Orte genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß-Wasser trincken, welches von einem solchen Orte herfliesset, wo dergleichen ansteckende Seuche bereits ist, oder nur dergleichen Vieh daran geweidet hat; und ist überhaupt besser, wenn man das Wasser zuvor abkochen läßt, ehe mans dem Vieh zu trincken giebt. Dabey muß man die Ställe täglich ausmisten, das Vieh mit neuer Streu versorgen, reinlich halten und den Stall mit Wachholder-Holtz, Sadebaum, (Segel- oder Seven-Baum) Kiehn-Holtz, Theer u. d. g. wohl ausräuchern. Das Vieh selbsten aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben, und es auch des Abends vor ihren Untergang wieder in die Ställe bringen, anbey auch fleißig Sorge tragen, daß nicht etwan von den inficirten Orten Leute oder Kleider, oder andere Sachen zu dem gesunden Vieh kommen und die Ställe anstecken mögen.

Wenn eine Pest oder jäher Umfall unter die Schaafe kommt, so soll man ihren Stall mit Poley, Wermuth, wilden Balsam, Wachholdern, Rauten und Wohlgemuth räuchern, hiernächst von einem Stier den Magen nehmen, solchen mit Wein kochen, Wasser dazu giessen und mengen, und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber, Entzian-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, Calmus-Wurtzel, Lorbeer und Schwefel, ingleichen Ruß, Asche von Erlen-Holtz, und ein gut Theil Saltz mischen. Oder man nehme gedörrte und geschrotene Gerste, abgepflückte gedörrte Wermuth, gestossene Hahnbutten, Lorbeeren und Hollunder-Beeren, vermische es mit Saltz, und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur Zeit, wenn Sterben und ansteckende Kranckheiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal nach einander ein. Oder man kan auch Alant- und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Wermuth, eines so viel als des andern in einem Back-Ofen wohl dörren, hernach stossen, und mit Kleyen und Saltz vermischt denen Schaafen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Pest mit einem Rauch von Huf-Schnitten, alten Schuh-Sohlen, Schwefel, Bocks-Horn, Wermuth und Meisterwurtz; wenn aber selbige sich bereits eingeschlichen, soll man, so bald nur ein und das andere Stücke umgefallen, also gleich allen übrigen die Ader schlagen, sie in einen warmen Stall thun, und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen, und, da sie nach Verfliessung solcher Zeit wieder ausgetrieben werden, sie anfänglich nicht länger als etwan eine Stunde fressen lassen, und also kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zu geben, sie aber iedesmal nach deren Verstreichung wieder eintreiben, bis man sich keiner Gefahr mehr zu befürchten hat. Man kan ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als denen Schaafen.

Vor die Pest oder den Umfall der Schweine, wird als ein bewährtes Mittel angepriesen, daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt, solches klein hacket, mit Kleyen vermischet, und denen übrigen zu fressen giebet. Etliche Schwein-Hirten, so bald ein Umfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurtzel von der Modelger, und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es kranck wird, oder ein Umfall unter sie geräth, ein Stücklein Nießwurtz, ein Qvintlein Lorbeer, ein halb Qvintlein Schwefel, ein halb Qvintlein Kressen-Saamen, und ein halb Qvintlein Venedische Seiffen, und geben ihm alles in süsser Milch zu trincken, doch darff man dieses Mittel denen trächtigen und säugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonsten sie vor der Pest zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den drey Geschlechtern der Hirsch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemischt, unter ihr Fressen gemengt. Andere nehmen der weissen und schwartzen Hirsch-Wurtzel, Berg-Eppich- oder Berg-Peterßilien-Wurtzel, Wachholder-Beeren, iedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, iedes ein Viertel Pfund, stossen es zu einem Pulver und geben es denen Schweinen als ein Præservativ ein.

Die Pest erhebet sich unter denen Bienen von dem bösen unflätigen Gestanck, den sie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Haus gesetzt, da sie naß vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verstopffet werden, daß sie also den gantzen Winter über innen bleiben müssen, und nicht auskommen mögen, so verursachet die Feuchtigkeit oder Nässe, die also geschlossen nicht austrocknen kan, und der Broden, den die Bienen insgesamt machen, daß ihr Werck beschlägt und schimmlicht wird: Und weil denn dergestalt die Bienen sich nicht reinigen können, so bleibet der Gestanck bey ihnen, denn ob sie schon hin und wieder lauffen, und Löchlein zum Ausgange suchen, so finden sie, wegen der Winter-Verstopffung, doch keines, daher erlähmen sie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig sitzen, dieweil sie so viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, bis sie zuletzt sterben müssen; und so nun ihrer viel gestorben, und auf einander liegen, fangen sie an zu stincken, durch welchen Gestanck die andern auch angestecket werden, daß endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Diesem Unfall vorzukommen, ist kein besser Mittel, als daß man solche Körbe oder Stöcke an einem schönen trockenen Tage in frische Lufft in denen Bienen-Gärten aussetze, und die Lufft-Löcher auf ein paar Tage öffne, auf daß der stinckende Dampff sich ausziehen könne; darnach müssen die Löcher gegen

oder Berg-Petersilie wächset auf Bergen und in sandigen Orten, dienet wider Gifft, und treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der gepülverten Wurtzel, mit einem halben Quintlein Theriac vermischt, in dem Wasser desselben Krautes, und etwas Wein-Eßig genommen, und darauf geschwitzt, ist ein gewisses Mittel wider die Pest und gifftige Fieber.

Petersilien-Wein, suche Wein.

Petersimens, oder Peter-Simonis, siehe Wein.

Peters-Kraut, suche Glas-Kraut.

Peters-Schlüssel, oder Himmel-Schlüssel, siehe Schlüssel-Blume.

Petschafft, Petschier, heist dasjenige Instrument, vermittelst dessen man einen Brieff versiegelt, daß er nicht leicht unvermerckt von einem Fremden aufgemacht und gelesen werden könne. Es bestehet dasselbe entweder aus einem Wapen, dem zuweilen die Anfangs-Buchstaben des Nahmens beygefügt, aus dem verzogenen Nahmen, oder einer erwählten Devise, und anderem Sinn-reichen Bilde, welches in Eisen, Stahl, Meßing, Silber, oder einem edlen Stein, z. Ex. Carniol sauber eingegraben worden; dessen Form hergegen ist gar mancherley. Denn einige lassen ihnen gefallen, dergleichen in einem wohlgefaßten Ringe am Finger zu tragen; andere haben Belieben in einer besondern Capsul diese drey verschiedene Arten, auf einer dreyeckigen wohl proportionirlichen Welle eingegraben bey sich zu führen; noch andere pflegen sich nur gantz simpeler Stempel von Stahl oder Meßing zu bedienen; in denen Schreib-Stuben hergegen, wo man vieles mit Oblaten zu siegeln gewohnt ist, gebraucht man besondere darzu bequeme Siegel-Pressen.

Peuler, nennet man wegen ihrer offt sauren Arbeit, die Bauers-Leute, und eben deshalben das Acker-Werck, an manchen Orten auch Peul-Werck.

Pfanden, heisset, wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder selbst, oder durch sein Gesinde, Vieh u. s. f. zu dessen Schaden etwas wieder rechtliches vorzunehmen sich unterfängt, auf dieser That aber angetroffen, und zum Erweiß, daß er oder die Seinigen auf diesen verbothenen Wege sich finden und betreten lassen, ihm bey so gestalten Sachen etwas von den an oder um sich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, so denn genommen, und unverzüglich in die Gerichten geliefert wird.

Pfaffen-Holtz, siehe Spindel-Baum.

Pfaffen-Kümmel, suche Kümmel.

Pfaffenpint, siehe Aron.

Pfaffen-Röhrlein, suche Löwen-Zahn.

Pfaffen-Schnitt, heisset an der gebratenen Gans dasjenige Schnittlein Fell und Fett, so zwischen denen Flügeln und der Keule, aus der Seite im Trenchiren geschnitten wird. Siehe Bissen.

Pfahl, ist ein langes an einem Ende zugespitztes Stücke Holtz, nach dem benöthigten Gebrauch von verschiedener Stärcke, welches in die Erde gesteckt, oder feste eingeschlagen wird, etwas damit zu bemercken, oder daran zu befestigen. Sonderlich werden hierunter verstanden diejenigen starcke Stücken Holtz, welche in einen schlechten Boden eingetrieben werden, um eine Last darauf zu gründen. Dergleichen Pfahl hat drey Abtheilungen, oben den Kopff, in der Mitte den Leib, und unten die Spitze. Alle diese Stücke zusammen, müssen nach der Eigenschafft des Erdreichs, nach der Tieffe, als sie sollen eingetrieben werden, und nach den darinnen befindlichen Grund proportioniret werden. Zur Stärcke rechnet man insgemein auf einen Schuh Länge einen Zoll Stärcke, welches aber etwa nur bis auf zwölff Fuß zu verstehen, immassen zu einem Pfahl, der 24. Fuß lang, höchstens 14. Zoll Stärcke gnug ist. Der Kopff wird an den Ecken und Schärffen verbrochen, und daß er sich nicht splittere, oder in Stücken gehe, wo er mit grosser Gewalt in den Boden einzutreiben ist, pflegt man auch eiserne Rincken daran zu treiben, wo aber das Einschlagen von geringer Wichtigkeit, können diese Köpffe aber nur ein wenig gebrennt werden. Zur Länge der Spitze eines Pfahls, wird der Diameter desselben dreymal gerechnet, in übrigen aber muß sie in einer Rundung ablauffen, und ie härter der Grund, ie stärcker muß sie seyn, ja wo der Grund gar kiesig, steinig und recht feste, soll man sie über dieses mit einer eisernen Spitze versehen, welches ein Schuh heisset, ja wo dergleichen Pfahl bey gedachten harten Grunde sehr tieff gehen soll, ist wohl dienlich, wenn gedachter Schuh, von gehärtetem Stahl bereitet werde. Man pflegt auch die Pfähle an der Spitze, und so weit sie in die Erde kommen, zu brennen, welches aber nicht durchgängig nöthig, denn wenn sie ins Wasser oder nasse Erde kommen, braucht man dergleichen nicht, im trocknen Erdboden aber ist es unentbehrlich. Die übrigen Arten der Pfähle, so man etwa in einer Land-Wirthschafft nöthig hat, seyn die Zaun-Pfahle, Baum-Pfähle, Nimern-Pfahle und Wein-Pfahle; wovon an behörigen Orte die Erklärungen vorkommen, sonderlich ist von den letzten zu behalten das

Pfahl stecken oder stäbeln, heisset in denen Wein-Bergen bey jedem Wein-Stock und Sencke einen Wein-Pfahl beystecken, damit die Reben und Bögen daran geheffter, und vor dem Wind bewahret werden. Solche Arbeit pflegen die Winzer insgemein so fort nach dem Räumen mit ausgehendem April, noch vor dem ersten Mao zu verrichten. Die Pfähle hierzu müssen bey Zeiten, und zwar in der Fasten allbereit angeschaffet, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich starck gerissen werden. Man pfleget sie auch wohl an beyden Enden zu spitzen, damit die Krähen, Elstern und dergleichen Wein-fräßige Vögel sich nicht darauf setzen.

Pfahl ziehen, ist eine Arbeit, die in Weinbergen bald nach der Wein-Lese vorgenommen werden muß. Solches soll fein behutsam und mit Vorsichtigkeit geschehen, daß man unten die Spitzen an den Pfählen nicht verbreche, und daß ein Winzer die Gebürge zu unterscheiden wisse, nemlich was gedeckte und ungedeckte Gebürge

bürge, und was derselben Bestellung und Arbeiten seyn, daß er theils Pfähle in ungedecktem ausziehe, und an sich selbst die Spitzen oben (damit die Lufft die Feuchtigkeit von dem in der Erden gestandenen Ende, ausziehe,) zusammen setze, der Stock aber bloß dabey stehen bleibe, theils aber mit dem Wein-Holtze niederlege; auch so der gedeckte Boden locker oder sehr sandigt, daß meistens die Pfähle umgekehret, in Schutz gestecket, oder gar nieder auf den Boden geworffen werden, damit der Wind das lockere oder sandige Erdreich so geschwinde nicht heben noch verführen möge. Es werden aber meistens die besten und jungen Stöcke in hohen Gebürgen mit den Pfählen niedergeleget; denn ob es gleich was an den Pfählen schadet, so kömmt es doch dem Wein wieder zu gute. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesetzten Stocke, und ungedünater Grube gelassen, bis solche gedünget, daß man siehet, wo ein gesenckter Stock oder ungedüngte Grube zu befinden, damit solche auf den künfftigen Herbst des andern Jahrs gedünget werde. Denn es geschiehet manchmal, daß die Gruben entweder durch das Gewässer zulauffen, oder im Winter in der Aufthauung, oder bey der Hacke einschiessen, oder sonsten verzogen und eingetreten werden.

Pfahl-Eisen, Hopffenstickel, Stichel-Eisen, ist eine ohngefehr zwey Ellen lange eiserne Stange, an dem einen Ende mit einem starcken und wohl zugespitzten Kolben oder Kopff versehen, mit welchem man Löcher in die Erde stösset, Hopff-Stangen oder Zaun-Pfähle, und beym Jagen die Furckeln darein zu stecken, Weiden zu setzen, und dergleichen.

Pfahl-Mühle, siehe Mühle.

Pfaltz, siehe Faltz.

Pfand, nennet man überhaupt eine Sache, welche der Eigenthums-Herr, als Schuldner seinem Gläubiger zur Versicherung der Schuld entweder würcklich übergiebt oder anweiset, in der Absicht, daß der Gläubiger um so viel gewisser sich der Zurückbegebung des von seinem Schuldner entlehnten Guthes getrösten könne. Wie nun aber die Sache, so da zum Unterpfand gegeben wird, theils in beweglichen Güthern, als Gold, Silber, Geschmeide u. s. f. theils in unbeweglichen, oder so genannten Grund-Stücken bestehen kan, dergleichen Häuser, Wiesen, Felder u. a. m. zu der vollkommenen Gerechtsamkeit eines Pfandes hergegen nöthig, daß der Gläubiger dieses in seinem Besitz bekomme; also führet eigentlich alles bewegliche Gut, so verpfändet wird nur diesen Nahmen, das unbewegliche im Gegentheil, so dem Gläubiger zwar auch angewiesen, aber dergestalt, und zwar nach Sächsischen Rechten mit Consens der Obrigkeit, darunter es gehörig, versichert wird, daß er es erst durch richterlichen Beystand in Besitz bekommen kan, wenn der Schuldner das erborgte, und von Gläubiger dar geliehene zu rechter Zeit nicht wieder erstattet: Dergleichen heisset eine Hypothec.

Pfanne, ist ein rundes, am Boden flaches und von Eisen- oder Meßing-Blech getriebenes Gefässe, mit einem langen Stiel, auch wohl noch mit dreyen Füssen versehen, worinnen man Fische zu sieden, oder Eyer-Kuchen und dergleichen Sachen zu backen, oder andere Dinge darinnen über dem Feuer heiß zu machen pfleget. Einer anderen von dieser unterschiedenen Art sind die Brat-Pfannen, Kohl-Pfannen, wovon an seinem Orte.

Pfanne, heisset im Brau-Hause das küpfferne ablang-viereckigte Behältniß, in welchem das Bier gebrauen wird. Suche Brau-Pfanne.

Pfanne, nennet man auch hernach diejenige Vertieffung, darinnen sich der Zapffen einer Welle bewegen lässet, dergleichen manchesmal an statt eines Schlösser-Bandes gebrauchet wird. Man pfleget, z. Ex. bisweilen die Spindeln derer Thorwegs-Flügel unten in ihrer Mitte mit einem Zapffen, der einen Ansatz hat, zu versehen, auf dem Boden aber, wo die Flügel darüber hin streichen, lässet man entweder in die daselbst befindliche Schwelle, oder in einem besonders darzu eingegrabenen eichenen Stock, ein eckiges starckes Stück Eisen ein, so da in der Mitte eben eine solche Vertieffung hat, daß der erwehnte Zapffen geraum sich darinnen herum drehen, und vermittelst dessen der gantze Thor-Flügel sich gehebe, bewegen lässet, indem das obere Ende der Spindel in einem daselbst fest gemachten Rincken, oder einer Angel laufft. Die Vertieffung nun dieses eckigen Stücke Eisens, heisset man die Pfanne.

Pfannen-Aal, ist eine gewisse nach Holländischer Manier eingerichtete Zubereitung des Aales, davon siehe Aal.

Pfann-Kuchen, dieser Nahme wird mancherley Gebackenen beygeleget. Einige heissen also die blossen Eyer-Kuchen oder Eyer-Plätze, welche entweder bloß allein von Eyern, Semmeln und Peterstilien-Körbel- oder Gundel-Reben-Kraut, oder mit dünnen Käse- auch mit Speck- oder Schincken-Schnitten gemachet, und aus heissen Schmaltz gebacken werden. Hiesigen Landes und anderer Orten werden darunter verstanden, die so aus einem feinen wohl gearbeiteten Teig entweder bloß in viereckigten Stücken, wie die Nürnberger Hefen-Küchlein, oder mit einer Fülle von Kirsch-Mus- oder Mandel-Teig, in einer Pfanne mit Butter oder Schmaltz gebacken, und auf Oesterreichische Art zubereitet werden. In Nürnberg nennet man sie Hefen-Küchlein, und bereitet diese folgender Gestalt: Man setzet Mehl in einem Geschirr bey einem warmen Ofen, giesset ein paar Löffel voll gute Bier-Hefen drein, und saltzet es, machet es hernach mit laulichter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu starck seyn darff. Wenn man nun solchen genug gearbeitet hat, so thut man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und lässet ihn gehen, wircket ihn hernach, und treibet ihn mit einem Walger-Holtz auf, und schneidet viereckigte Stücken daraus, leget sie auf einen mit Mehl bestreuten Kuchen-Deckel, setzet selben an einen warmen Ofen, damit sie fein gehen. Zuletzt machet man Schmaltz in einer Pfanne heiß, leget die Pfann-Kuchen

drey

nan aber Pfauen-Eyer von einer gemeinen Henne neben ihren eigenen Eyern zugleich ausrüten lassen, so muß man ihr fünff Pfauen-Eyer zehen Tage eher unterlegen, und darnach ihrer eigenen Eyer viere darzu thun, so fallen sie miteinander aus. Einer Indianischen oder Truthenne kan man zwölff Pfauen-Eyer ausbrüten geben. Denen jungen Pfauen giebt man Mus von Gersten- oder andern Mehl gemacht, lässet aber solches vorher wohl abkühlen, etliche Tage hernach menget man gehackten Schnittlauch, und ein wenig Qvarck oder Topffen darunter, oder auch Ameis-Eyer, wo man sie haben kan, weil sie solche ebenfalls gerne fressen. Denen halbjährigen streuet man Gersten für, und wenn sie in die Ställe gewohnet sind, müssen dieselben hohe Sitz-Stangen haben, darauf sie sich des Nachts aufschwingen und ruhen können; die Jungen, ehe sie fliegen können, muß man des Abends auf die Sitz-Stangen hinauf, und Morgens wieder herab heben, damit sie nicht an der Erde sitzen bleiben, als welches ihnen nicht gut, und schwehr wieder abzugewöhnen ist. Der Boden des Pfauen-Stalls muß mit Spreuern, Stroh und frischem Grase dichte bestreuet seyn, damit die Eyer, welche die Weiblein bisweilen, wenn sie auf den Stangen sitzen, fallen lassen, nicht so leichte zerbrechen; Wenn die jungen Pfauen kranck sind, soll man ihnen Heuschrecken, denen man die Füsse abgerissen, oder Mehl-Würme, oder Spinnen und Fliegen, auch allerley Gewürme vorwerffen. Das Pfauen-Fleisch wird von einigen vor hart und unverdaulich ausgeschrien, es ist aber solches nur von den alten zu verstehen, maßen die jungen Pfauen, so jährig und drunter sind, ein mürbes und leicht verdauliches Fleisch haben, auch dahero unter die Lecker-Bißlein mit gezehlet, und nur auf grosser Herren Tafeln verspeiset werden. Wenn man ihn schlachten will, muß ihm der Kopff abgehauen, und der Rumpff so bald in kaltes Wasser geworffen werden, so blutet er wohl aus, und das Fleisch wird weiß und mürbe davon; oder man giesset dem Pfauen mit allerhand gestossenen Gewürtze vermischten Wein in den Hals, bindet solchen mit Bindfaden zu, und düngt den Pfauen auf, daß er erwürget. Nach solchem wird er gerupffet, ausgenommen der Flügel, die sonst bey andern Vögeln daran gelassen werden, beraubet, und entweder wohl und zierlich gespickt und gebraten, oder aber in eine Pastete geschlagen. Bisweilen lässet man den Kopff und Hals, ingleichen einen Flügel mit den Federn daran sitzen, damit um so viel weniger gezweifelt werde, ob dergleichen ein gebratener Pfau. Gleiches geschiehet auch in denen Pfau-Pasteten, da beyde Flügel darin zu lassen, und alles schön zu vergolden. Der Mist von einem Pfauen, sonderlich von einem weissen, wird als ein bewährtes Mittel wider den Schwindel und die fallende Sucht ausgegeben, wenn er von einem neuen bis zum vollen Lichte nacheinander in Wein abgerieben gebraucht wird. Die Spiegel aus dem Schwantz sollen auch ein geheimes Mittel wider die fallende Sucht seyn, wenn man drey derselben zu Pulver brennet, und dem Krancken eingiebt, auch dieses etliche mal um das neue und volle Licht wiederholet.

Pfauen-Tauben, sind eine besondere Art Tauben, welche im gehen ihren Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten.

Pfeben, suche Melonen.

Pfeffer, ist eines von den gemeinsten und gebräuchlichsten Gewürtzen, dessen man vornemlich zweyerley Gattungen hat, nemlich runden und langen. Der runde Pfeffer wächset gleich unserm Hopffen an langen zähen Stengeln, und wird, wie derselbe an Pfählen aufgezogen, oder um den Stamm gewisser Bäume gepflantzet, an denen er sich in die Höhe windet. Wenn man ihn aber auf der Erden lauffen lässet, so schlagen an seinen Zweigen bey iedweden Knoten einige Zasern hervor, dadurch das Gewächse fort wurtzelt. Seine Blätter kommen dem Epheu gleich, und sind auswendig hoch- inwendig aber bleich-grün. Die Frucht bestehet in kleinen Beerlein, welche, wie Trauben, fast in der Länge eines Schuhes beysammen und an den Reben hangen, sie sind erstlich grün, hernach braun, und wenn sie abgelesen, werden sie an der Sonne gedörret, davon sie schwartz und runtzelig werden. Er will in ein fettes Land gesäet seyn, und, wenn solches mit Aschen oder Mist wohl gedünget wird, treibt er viel Schößlinge, und bringt innerhalb Jahres-Zeit Früchte, die sich im Fortgang immer mehren, oder auch wieder mindern, nachdem der Boden beschaffen oder gewartet wird. Mit diesem schwartzen Pfeffer, welcher vornemlich in Ost-Indien, auf der Malabarischen Küste auf Malacca, ingleichen auch auf denen Inseln Java und Sumatra wächset, ist der weisse Pfeffer einerley Gewächse, iedoch ist dieser theurer, als der gemeine, weil er nur an gewissen Orten derer zwey erstgedachten und dahero nicht so häuffig angetroffen wird. Einige glauben auch davon, daß die gemeinen schwartzen Körner, so bald sie abgenommen, in See-Wasser gebeitzet, die Haut durch Reiben davon gebracht, und sie so denn erst an der Sonne getrocknet werden, er ist aber auch lieblicher und schärffer als derselbe; auch behält er seine Güte und Schärffe ca. 30. Jahr. Man bedienet sich dessen sonderlich als einer edelern Art, wo man zu einigen Speisen über der Mahlzeit Saltz und Pfeffer gebrauchet. Gewinnsüchtige Leute pflegen ihn bey uns nachzumachen; er ist aber wohl zu erkennen, denn er läßt sich leichte zerreiben, und schwimmet oben, wenn er ins Wasser geworffen wird. Wenn der Pfeffer gut, soll er grob an Körnern, nicht gar zu alt und ausgefressen, sondern voll, schwehr, scharff, nicht zu schwartz auch nicht zu runtzelig seyn; der gestossene Pfeffer wird gerne mit Paradis-Körnern verfälschet. Es werden von denen Materialisten dreyerley Sorten angegeben, die erste kommt über Engelland, die andere über Holland, und die dritte, welche vor die schlechteste gehalten wird, über Dännemarck. Man gebrauchet den Pfeffer bey gewissen Brühen, die davon den Nahmen bekommen, bey allerhand Fleisch, Würsten, Wurtzel- und

en verhalte und verderbe. Manche lassen deswegen die Krippen mit wohl polirten Eisenblech beschlagen; denn obschon das Eisen, beyrab des Winters sehr kalt, so wird es doch urch den Hauch und Bewegung der Pferde, ndem sie das Futter fressen, bald erwärmet, aß es ihnen hernach nicht schaden mag, dahingegen die kupffernen Beschläge, so bald sie feucht erden, eine saltzigte Bitterkeit von sich geben, urch deren Ableckung die Pferde das Koppen nd Auffsetzen gewohnen. Hinter den Krippen ommen die Rauffen, welche so hoch stehen solen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreihen mögen, und die Sprissel oder Stecken so eit, daß sie das Heu ohnschwer heraus ziehen önnen. Eine besondere Invention, da man hne einige Gefahr und Sorge, von denen Pferen getreten, geschlagen oder gebissen zu werden, denenselben Futter geben, und die Krippe ubern kan, ist folgende: Der Bahren oder die Krippe darff nicht an der Mauer oder Wand anehen, sondern muß drey bis vier Schuh weit avon entfernet seyn, die Rauffe wird auf der intern Seite gegen die Wand zu mit Bretern, ie auf der vördern mit Sprisseln vermachet. Diese ziehet und schiebet man mit einem Strick uf zwey über die Krippe übergelegten Höltzer in und aus. An beyden Enden wird sie an der Wand mit Höltzern so gefaßt, daß sie sich schieen läßt, und doch nicht umfallen noch weiter ehen kan als sie soll. Will man nun Haber und Heckerling fürgeben, so stehet man hinter dem ebreterten Theil der Rauffe, und schiebet diese egen die Pferde so weit über die Krippe hineinwärts als nöthig ist, das Futter hinein in den Bahren oder Krippe zu schütten. Wenn das eschehen, wird die Rauffe wieder hergezogen, aß die Pferde ihr Fressen frey erreichen könten; das Heu aber wird oben in die Rauffe hinin geworffen, und in das Gänglein, so zwischen er Krippe und der Wand ist, kan der Futterasten und die Heu-Bucht angebracht werden. Nur muß man dergleichen bewegliche Rauffen icht allzulang machen, sondern solche nach der ange des Stalles lieber in zwey oder drey Stüken theilen. Der untere Stall-Boden wird nsgemein mit Eichen- Erlen- Föhren- oder annen-Holtz gebrücket. Man kan auch allein ie Stände mit eichenen, den übrigen Platz aber nit anderm von erst besagten Sorten Holtzes elegen. Wo es am Holtze fehlet, bedienet man ich der Ziegel- oder aber der ordentlichen Feldnd Pflaster-Steine. Die Ziegel lässet man emeiniglich auf die hohe Seite setzen. In rosser Herren Pferd-Ställen findet man den Boden mit starcken sauber gearbeiteten, und nit einem guten Kitt zusammen gefügten steirnen Platten belegt. Breter taugen hier chlecht, denn sie dauren wenig, werden durch ie Nässe schlüpfferig, daß die Pferde leichte daruf gleiten und sich verreucken können. Die Pferde-Ställe vor die Stutten, welche breitere Stände und etwas niedrigere Krippen haben müssen, sollen warm, die vor die jährigen Fohen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde m Sommer kühl, im Winter warm, auch nicht dämpffig noch feucht seyn, und eine durchstreichende Lufft haben. Feder- und Schweine-Vieh soll nicht nahe bey den Pferd-Ställen seyn, weil die Federn von denen erstern, und der Gestanck von denen letztern den Pferden sehr schädlich ist; hingegen sollen die Knechte ihre wohlvermachte Schlaff-Stellen, auch ihre verschlossene Futter-Kästen und Heu-Buchten in denen Pferd-Ställen haben, so sollen auch in denen gemeinen holtzerne Haacken oder Nagel darinnen angemacht seyn, das alltägliche Pferde-Zeug und Geschirre des Abends, wenn die Pferde abgeschirret werden, daran hängen zu können. Sonst pflegen auch einige die Spinnweben gerne in den Pferde-Ställen zu behalten und solche nicht abzukehren, unter dem Vorgeben, die Pferde stünden besser, weil die Spinnen manches gifftige und unreine Wesen an sich zögen, allein es ist solches ein purer Aberglauben, oder vielmehr unnütze Ausrede fauler Knechte, massen man aus der Erfahrung weiß, daß die Pferde, wenn sie sonst nur ihre gehörige Wartung haben, in solchen Ställen, da keine Spinnweben anzutreffen, eben sowohl, ja noch besser stehen, als wo alles davon voll hänget. Siehe Fohlen-Stall.

Pferd-Weide, siehe Weide.

Pferd-Zucht, was hierbey das gantze Jahr durch in iedem Monate zu beobachten und zu thun, solches kan in dem zu Ende dieses Lexici annectirten Land- und Hauswirthschaffts-Calender nachgelesen werden.

Pfersich, Pfersig, Pfersing, Pfirsche, Pfirsing, ist eine Gattung von Stein-Obst, so zu Anfang des Herbstes reiff wird, rundlich, auswendig ein wenig gespalten oder vielmehr eingekerbt, und mit einer wolligen Haut umgeben, inwendig aber fleischig, safftig und von einem ungemeinen lieblichen und vortrefflichen Geschmack. Sie werden vornemlich in zweyerley Gattungen eingetheilet, nemlich in Männliche, welche ihren Stein von dem Fleisch nicht lösen noch fallen lassen, und von den Frantzosen Pavies genennet werden, und in Weibliche, welche ihren Stein leicht lösen und fallen lassen, und bey den Frantzosen insonderheit den Nahmen Pêches führen. Unter die Männliche werden gezehlet die harte oder Herz-Pfirsiche, die Qvitten-Pfersiche, die frühe oder Johannis-Pfersiche, die Nuß- oder glatte Pfersiche, die Mandel-Pfersiche, deren Fleisch wie eine Pfersich, der Kern aber wie eine süsse Mandel schmäcket. Zu der Weiblichen Classe gehören die gemeine weiche Pfersiche, sowohl die grünen als die weissen, die Blut-Pfersiche, die Pfersiche mit gefüllter Blüthe, welche Sorte noch zur Zeit nicht sehr gemein ist. Diese Pfersiche werden eher reiff, und vertragen auch die Kälte etwas besser als die Männlichen. Uber diese iezt erzehlte und bey uns am meisten bekannte Arten sind in Franckreich durch angewandten Fleiß der Liebhaber ihre Gattungen dergestalt vermehret worden, daß derselben über hundert Gattungen mit ihren besonderen Nahmen unterschieden und aufgezeichnet zu befinden. Die wahre Güte dieser trefflichen Frucht bestehet darinn, daß sie zwar ein feines aber nicht festes Fleisch, dabey eine

icht versetzt seyn, daher der Stamm aus einer n dem Ort, wo er stehen soll, gesteckten Manel muß gezogen und hernach oculiret werden. Die Stämme von den schwartzen Damascener Pflaumen, ingleichen die Apricosen, ie schon einmal gepfropffet worden sind, und enn die einjährigen Mandel-Stämme, die twan nur eines halben Zolls dicke seyn, lassen ich am besten hierzu gebrauchen, da hingegen ie zwey- bis dreyjährigen Mandel-Stämme ar selten zum oculiren etwas nutzen. In gar alten Orten muß man den Stamm bey einrechenden Winter rings umher dicke mit Stroh bebinden, um die Wurtzel aber langen Pferde-Mist legen, sonst erfrieren sie leichtlich. Wenn aber über Verhoffen der Frost die Zweige berühret, so muß man solche im Frühling, o weit sie erstorben sind, abnehmen; ist aber er Baum gantz und gar erfrohren, so muß man enselben völlig bis ans Erdreich hinweghauen; enn solchergestalt pfleget die Wurtzel zuweilen iederum junge Schossen auszutreiben. Gechiehet aber solches Austreiben nicht gleich in elbigen Sommer, so ist alle Hoffnung vergens, und mag man nur die Wurtzel auch ausotten, und einen neuen Baum an die Stelle flantzen. Die Weiblein stehen am besten in reyer Lufft, doch allemal daß sie vor dem Nord-Wind sicher seyn, denn ihre Frucht wird in reyer Lufft viel geschmackter, als an denen Spalieren oder Geländern, da hingegen die so genannte Pavies oder Männlein besser an Geländern stehen. Die Zweige an diesen Bäumen werden nicht wie die Birn-Bäume beschnitten, sie tragen auch ihre Früchte wider die Gewohnheit anderer Bäume, gleich im zweyten Jahre und auf jungen Zweigen. Man schneidet ihnen niemals die Zweige in der Mitten ab, weil ihr überflüßiges Marck bey rauher Witterung sehr empfindlich ist, und ein solcher Schnitt zuweilen fünff, sechs Knoten an eben solchem Zweige zur Verdorrung bringen kan. Die Frucht-Zweige von diesen Bäumen sind von schlechter Dauer, und pflegen zu vergehen, so bald sie getragen haben, theils wegen ihrer schwachen Eigenschafft an sich selbst, theils wegen der vielen Zufälle, denen sie unterworffen sind, insonderheit dem Gummi, und denen Nacht-Frösten im Frühling. Die beste Art ihrer Beschneidung ist, erstlich, daß man eines Theils die dicken Zweige kurtz beschneide, und weytens, daß man so viel Trage- oder Frucht-Zweige am Baume lasse, als derselbe nur immer ernähren kan. Jenes erhält die Bäume in ihrem Wachsthum und in ihrer Schönheit, dieses aber verursachet die Menge und die Schönheit der Früchte. Die schwachen müssen sehr lang beschnitten werden, weil sie noch in eben diesem Jahre Frucht geben, aber nicht weiter in folgenden. Je mehr man nun Zweige von dieser Art dem Baume lässet, ie mehr Früchte hat man zu hoffen. Die grossen und starcken Zweige aber werden kurtz beschnitten, weil sie ihren Nutzen in Zukunfft haben, und wiederum zweyerley Schosse hervor bringen, einige grosse zu Holtz- und viele kleine zu Frucht-Zweigen. Da auch die heurigen schwachen Zweige bald ausgehen, so muß man bey zeiten auf andere bedacht seyn, welche ihren Platz künfftiges Jahr wieder ausfüllen können, sie müssen aber nicht zu lang, und von mittelmäßiger Dicke, auch schon mit vollen Trage-Knospen, zu der Zeit, da man sie wählet, beladen seyn. Diese Knospen sind doppelt, wo sie gut heissen sollen, und haben ein Holtz-Auge in der Mitten. Wo diese Umstände fehlen, so ist der Zweig zu nichts nütze, es wäre denn, daß er sich auf einigen Bäumen von den frühzeitigen Pfersichen befände. Die Pfersich-Bäume sind dem Hartz oder Gummi viel hefftiger, als die Apricosen- und andere Frucht-Bäume unterworffen, deswegen man auch bey ihnen nicht vollkommen versichert seyn kan, ob ein dicker Zweig nach seiner Beschneidung am Ende andere Zweige treiben werde. Am besten thut man, daß man dergleichen mit Gummi angefochtene Bäume nicht eher beschneide, bis sie würcklich anfangen zu blühen und zu treiben, damit man zum wenigsten einige gute Augen und Blumen mit Zuversicht erkennen und beybehalten möge. Sonsten ist dieses eine unheilbare Kranckheit, so wohl an den Pfersichen als an allen andern Stein-Obst, insonderheit wo sich das Gummi an die Pfropff-Stelle setzet, und den Safft verhindert hinauf zu steigen. Wenn nur ein Zweig davon angefochten ist, so kan man noch Rath schaffen, und den Zweig ohngefehr zwey oder drey Zoll oberhalb der krancken Stelle abschneiden, damit das Ubel nicht weiter dringen kan, wo aber die Pfropff-Stelle selbsten, oder der Stamm nebst den meisten Zweigen begummet ist, kan der Baum nicht gerettet werden, zuweilen hilfft er sich selbsten durch eine neue Rinde, die sich an dem beschädigten Orte setzet; man legt auch wohl Kuh-Mist darauf, verbindet es mit einem Stücke Leinwand, und lässet es so lange darauf liegen, bis sich die Wunde wieder zugesetzet hat. Dis Hülffs-Mittel ist bey äusserlichen Schäden zu verstehen und zu gebrauchen, denn der innerliche ist obgedachter maßen unheilbar. Die Wasser-Zweige und gar zu elenden Treib-Reiser soll man nur mit den Fingern abbrechen, und kein Messer dazu gebrauchen, bis daß der Baum älter wird, und rechtes Holtz bekommet. So ist auch noch ein Unterscheid zwischen gepfropfften und denen vom Stein gezogenen Pfersich-Bäumen zu machen: Denn diese geben zwar später Früchte, als jene, aber dagegen dauren sie desto länger, und treiben nach der Beschneidung andere Zweige mit Macht hervor, deswegen ihnen das Abstutzen gut bekömmt, welches aber bey den gepfropfften Pfersichen nicht anschlagen will, indem diese letztere ihr Alter nur bis auf zehen oder zwölff Jahre bringen, oder doch zum wenigsten nach solcher Zeit an Kräfften sehr abnehmen, folglich durch die harte und trockne Rinde des abgeschnittenen Zweiges nicht gerne einem neuen den Ausbruch verstatten wollen. Man lasse also diese alten Pfersich-Bäume wie sie sind, ausser, daß man sie, wie alle gute Bäume beschneide, und sich ihrer Früchte bediene, so gut, und so lange man kan. Die Pfersich-Bäume sollen sehr

fruchtbar werden, wenn man sie mit Wasser, darinnen Bohnen gesotten worden, begiesset, oder auch, wenn drey Tage nach einander, zu der Zeit, da sie in der Blühe sind, eine Kanne Ziegen-Milch an den Stamm gegossen wird. Die Blüthe und die Blatter dienen denen Wassersüchtigen, wie auch den Kindern wider die Bauch-Würmer. Die Blätter getrocknet, und zu Pulver gerieben, in frische Wunden gestreuet, ziehen dieselben bald zusammen, heilen auch den Krebs und andere fressende Schäden. Aus der Blüthe wird eine Latwerge und ein Syrup bereitet, welche den Wasser- und Gallsüchtigen heilsam sind, und den Kindern wider die Bauch-Würmer dienen; und für diese letztere ist auch das daraus gebrannte Wasser gut. Alte Leute gebrauchen es in Wechsel-Fiebern; äusserlich aber vertreibet es alle Masen und Flecken des Angesichts. Die Blüthe wie ein Salat genommen, ist eine gute Leibes-Oeffnung, sonderlich vor Wassersüchtige. Das Gummi in Wein zerlassen, soll wider allerley Gebrechen der Brust, Lunge und Nieren dienen, die Wurtzel aber mit braun Bier dick gekocht, soll die Feuer-Mahl, so die Kinder mit auf die Welt bringen, vertreiben.

Pfersich-Kraut, siehe Wasser-Pfeffer.

Pfifferling, ist eine Art Erd-Schwämme, welche etwas nach Pfeffer schmäcken; sie sind klein, länglich und röthlicher Farbe, fast wie die Reißken oder Reitzcher, aber nicht gleich gut geachtet; wachsen häuffig im Sommer und Herbst, und werden entweder abgedörret, an Essen gethan, oder auch auf folgende Art grün zugerichtet, und verspeiset. Man putzet nemlich die Pfifferlinge sauber, wäschet sie aus, siedet sie in Wasser bald weich, seiget sie wieder ab, und hacket sie gantz klein. Hernach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Kohl-Feuer, thut die Pfifferlinge hinein, und röstet sie ein wenig, giesset Fleisch-Brühe darauf, würtzet sie mit Jngber und Pfeffer, und lässet sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie dran; vorhero aber zergvirlt man ein paar Eyer-Dottern, und giesset von der Brühe, so auf den Pfifferlingen ist, daran, rühret es fleißig, daß es nicht zusammen läufft, schüttet dieses wieder hinein, und richtet sie so denn an. Man brät sie auch auf Kohlen mit Saltz.

Pfingst-Bier, heist bey einer Gemeine auf dem Lande oder bey einem Handwerck, wenn sie zu dieser Zeit zusammen kommen, und bey einem Trunck allerley Ergötzlichkeiten nach eines ieden Orts Herkommen, unter sich vornehmen. Sonderlich erhalten die ersten von ihrer Gerichts-Obrigkeit alsdenn die Vergünstigung, daß sie am Bier eine gewisse Anzahl vom Vierteln einlegen können, um solches unter sich und den ihrigen auszuzechen, ausser welchem Fall sie sonst an manchen Ort zu keiner Zeit befugt seyn dergleichen zu thun.

Pfingst-Blume suche Genister.

Pfingst-Rose, siehe Peonien-Rose.

Pfingst-Weide, suche Anger.

Pfinnen an Schweinen, siehe Finnen.

Pfinnen, sind eine Gattung gar kleiner Fischlein, welche in Oesterreich ob der Ens in dem so genannten Kammer- oder Atter-See, meistentheils um St. Michaelis in die sechs Wochen nach einander, auch wohl zuweilen im May, iedoch alsdenn nicht so häuffig, gefangen werden, und keine ordentliche Laichzeit haben. Diese Art Fischlein ist so delicat und zart, daß sie abstehen, so bald sie aus ihrem Mutter-Wasser kommen, müssen dannenhero gleich alsobald gesotten werden.

Pfirch, suche Pferch.

Pfirsche, suche Pfersich.

Pflantz-Beet, heisset eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kapp-Saamen im Frühling gesäet wird. Es soll nicht allzu leimigt, noch allzu sandig, sondern temperirt, mehr trocken als feuchte seyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingesäet, wird es anfänglich mit Reisig oder Stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit Dorn- oder Holtz-Bündeln versetzet, nicht nur wegen des Frostes, sondern auch, daß kein Vieh darauf komme, insonderheit aber damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht auflesen, noch die Blätlein von den jungen Pflantzen wenn sie aufwachsen, abbeissen mögen. Wenn aber die Pflantzen sich erstrecken, so nimt man das Deck-Reisig wieder weg, und lässet sie frey wachsen, bis sie um Pfingsten ausgehoben und versetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den Dörffern haben sie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewissen Gemeine-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Rechte versehenen Innwohner eingetheilet sind, und um welche gemeiniglich alle Jahre gekabbelt wird, oder es ist ein iedes Haus oder Bauer auch mit seinem gewissen Pflantz-Beet versehen.

Pflantze, nennet man im weitläufftigen Verstande alle Gewächse, welche die Erde hervor bringet, es mag nun dieses durch die blosse Krafft der Natur geschehen, wie an dem vor sich selbst aufwachsenden fast unzehligen Kräutern und Blumen wahrzunehmen, oder zugleich ein künstlicher Fleiß darbey seyn angewendet worden. Die gemeinsten Theile, daraus eine iegliche bestehet, seyn die Wurtzel, von dieser gehet gerade über sich der Stock, der bisweilen nur aus Blättern, mehrentheils aber aus Stengeln, oder gar aus einem Stamme bestehet, ausser welchen Theilen auch noch die Aeste oder Zweige, und die Blätter zu bemercken, welche die Blumen und Früchte hervor bringen. Alles dieses aber entspringet und wird erzeuget aus einem einzigen Saamen-Korn, davon das Wort Saame nachzulesen. Die Nahrung und den Wachsthum erhalten diese aus demjenigen Safft, der von dem allweisen Schöpffer in die Erde geleget worden, und aus salpetrischen, saltzigen und balsamischen Theilgen bestehet, und durch die Wurtzel gleichsam aus dem Mund der Pflantze in den Stamm steiget, von dar in die Aeste, und deren an sich habende Theile sich begiebt, und in einem solchen richtigen Umlauff wiederum herunter nach der Wurtzel gehet. Diese Bewegung des Nahrungs-Saffts gründet sich theils auf die äus-

ſerliche Sonnen-Hitze, und auf die von derſelben erwärmete Lufft, theils auf das unterirdiſche Feuer, ſo in den Erdboden ſelbſt verſchloſſen. Ja man ſchreibet daher denen Pflantzen, wie den Thieren, eine würckliche Ausdünſtung zu, welches die fette, ſüſſe und offt klebige Feuchtigkeit erweiſe, ſo an denjenigen Kräutern, Blättern und Blumen ſonderlich hervor zudringen pfleget, die am meiſten gegen die Sonne ſtehen. So bald nun dieſer Nahrungs-Safft zu gedachten Umlauff entweder durch innerliche Urſachen untauglich gemacht, oder durch äuſſerliche Umſtände daran gehindert wird, ſo bald fangen auch die Pflantzen an in ihren Wachsthum zu ſtocken, oder wohl gar nach Beſchaffenheit der Zufälle zu verderben, wie denn die tägliche Erfahrung beſtätiget, daß die Gewächſe eben gleich wie die Menſchen gewiſſen Kranckheiten unterworffen. Wer eine genaue Einſicht in die Eigenſchafften der Pflantzen zu erlangen begehret, derſelbe darff nur die richtige Auflöſung aller daran befindlichen Theile vor die Hand nehmen, worzu er denn einen gebahnten Weg finden wird, in den Schrifften derer bekannten Societäten der Wiſſenſchafften, und verdienet auch nebſt dem, was unter dieſem Wort in Walchs philoſophiſchen Lexico vorgetragen worden, davon nachzuleſen zu werden, was der Herr von Leuwenhöck in ſeinen Brieffen, Arcana naturæ genannt, hiervon gedencket.

Pflantzen, iſt diejenige Feld-Arbeit, wenn man nemlich auf den Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringt, oder zu Kraut ſtecket. Insgemein wird St. Urban vor den Ertz Kraut-Patron gehalten, deſſen Gedächtniß allezeit den 21. May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten und ſagen: Mayen-Kraut kein Kraut. Andere hergegen, wenn ſie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben, können mit den Stecken nicht früh genug kommen, wenn ſie gleich vor St. Urban dieſe Arbeit vornehmen, und erwehlen ſie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut ſich wohl und grüne im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut ſtecken, muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken ſeyn; die alten klugen Haushälter pflegen zu ſagen: Liegen-Kraut gediegen Kraut, das iſt, wenn nach den Stecken die Pflantzen auf den Acker liegen und ſchlaffen, ſo haben ſie ein gut Gedeyen, und geben ſchön Kraut. Es iſt demnach das beſte Pflantzen oder Kraut ſtecken, wenn es geregnet hat, und der Himmel ſich wieder aufhellet. Hiernächſt iſt auch wohl zu mercken, daß die Pflantzen mit dem Krautſtecker-Stöſſel, aber ja nicht wie einige gewohnt, mit dem Finger ein wenig eingedruckt werden, denn das letzte iſt von keinem Beſtand, ſondern höchſt unnütze.

Pflantzer, iſt ein Garten-Werckzeug, welches dem Haupt eines Rechens allerdings gleich kommt, auch bisweilen gröſſer gemacht wird. An der obern Seite hat es einen Hand-Griff oder Stiel, unten aber viele in gleicher Weite von einander ſtehende Zähne, mit welchen Löcher in das Erdreich gedrucket werden, Erbſen, Bohnen, Türckiſchen Weitzen und dergleichen darein zu ſtecken.

Pflantz-Holtz, iſt ein ſchlechtes rundes von harten Holtz gemachtes, oben mit einer Handhebe verſehenes, unten aber zugeſpitztes Garten-Werckzeug, welches gebraucht wird, die Küchen-Kräuter, und andere junge Gewächſe und Stäudlein, ſo nicht viel Wurtzeln haben, und vor welche man nur ein Loch in der Erde machen darff, als z. Ex. Kohl-Kraut- und Salat-Pflantzen, Lauch, Wegwart, Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen zu ſetzen. Diejenige, ſo den Buchs-Baum pflantzen, haben ein gröſſer und dicker Pflantz-Holtz, welches unten ohngefehr drey Finger breit, und mit Eiſen beſchlagen iſt, damit es deſto leichter in die Erde ſchneide.

Pflaſter, heiſſet ein mit Feld-Steinen überzogener und ausgeſetzter Boden auf Straſſen und offenen Plätzen, oder auch in Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern, als Schirr-Holtz- und Graſe-Kammern ꝛc. Es ſtehet bey einem Land-Gute ungemein ſchön, wenn das Pflaſter ſo wohl vor dem Wohnhauß, als Scheunen und Ställen, wenigſtens auf drey bis vier Ellen breit herum gehet, und alle Wege die man zu gehen nöthig hat, fein gut gepflaſtert ſind. Doch muß das Pflaſter auch reinlich gehalten, und wenigſtens die Woche zweymal gekehret werden, auch ſo hoch ſeyn, daß die Miſt-Gauche, oder das Waſſer aus der Miſt-Pfütze nicht heraus und auf daſſelbe ſteigen könne, welches vermittelſt fleißiger Abwägung des Terrains oder Erd-Bodens leichtlich zu vermeiden iſt.

Pflaſter, nennet man auch dasjenige Hülffs-Mittel, ſo man aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Hartz, Pech, Gummi und dergleichen Sachen mehr, worunter allerley heilſame Dinge an Kräutern, Pulvern, u. ſ. w. gemiſcht, zubereitet, auf Leinwand oder Leder ſtreichet, und äuſſerlich ſo wohl Menſchen als Vieh in gewiſſen Zufällen aufzulegen pfleget, dergleichen ſeyn die Zug-erweichende-lindernde-zertheilende-Pflaſter, ingleichen die Bruch-Haupt-Leber- und Magen-Pflaſter u. ſ. f. Die Eigenſchafften von dergleichen Pflaſtern beſtehen darinnen, daß ſie die Haut, darüber ſie geleget werden, oder vielmehr derſelben zarte Oeffnungen durch ihre klebrichte Theile verſchlieſſen, und folglich die an dieſem Ort ſonſt ausdämpffende Spiritus aufhalten, und bey ſo geſtalten Sachen Wärme erhalten, worbey alsdenn die Kräffte derer darunter gemiſchten heilſamen Sachen vermittelſt gedachter Wärme auf Seiten ihrer ſelbſt zu einer erwünſchten Würckung gelangen können.

Pflaume, Zwetſchke, iſt eine Gattung Stein-Obſts von unterſchiedlicher Groſſe und Farbe. Ihr Fleiſch iſt insgemein gelb oder grünlich, ſüß oder ſauerlich, ſafftig und angenehm zu eſſen. Die in unſern Gärten bekannt- und gebräuchlichſten Arten ſind, die gemeine runde Pflaumen, an Farben roth und gelb vermenget. Die groſſe und kleine Kriechen,

die

die von Farben schwärtzlich, von Geschmack wässerig und gering, und also nicht sehr geachtet sind. Die grosse Damascener Pflaumen sind fleischig, süsse und rund, haben einen kleinen Stein, und fast den Vorzug vor allen. Die kleine Damascener Pflaumen sind den vorigen gleich, nur daß sie kleiner seyn. Die grosse Ungarische Pflaumen sind länglicht von Gestalt, schöner Viol-blauer Farbe, sauersüssen Geschmacks, und haben einen langen und platten Stein, werden mit der vorhergehenden vor die edelste und beste Gattung gehalten. Die kleine Ungarische Pflaumen sind von jenen nur an der Farbe unterschieden. Die rothen Roß-Pflaumen genannt, und die gelben Roß-Pflaumen, welche an der Grösse alle vorhergehende andere Pflaumen übertreffen, aber vor ungesund geachtet werden. Die gelben Maloncken, Maroncken oder Eyer-Pflaumen, und die rothen Maloncken oder Maroncken, sind beyderseits rund, süß, und noch grösser als die Roß-Pflaumen. Diegemeine gelbe und Wachs-gelbe Spillinge, sind rundlich, die frühzeitigen sind etwas grösser, die spåten aber etwas kleiner. Die halb gelb und halb rothen Spillinge. Die kleine weisse Spillinge wie Tauben-Eyer. Die Pflaumen kühlen und öffnen den Leib, die frischen aber können leicht den Durchlauff verursachen, wo nicht die Kerne mitgenossen werden; dahero sind die abgetrockneten in diesem Fall besser und sicherer zugebrauchen, als in welchen die rohe Feuchte geringert, sonderlich die, welche man Brinellen oder Prunellen nennet, wovon an seinem Ort ein mehrers. Man kan sie frisch entweder roh, worzu die sauer-süssen die besten sind, oder grün gedämpfft und gekocht geniessen. Die rohen bekommen besser, wenn sie vor, als wenn sie gleich nach der Mahlzeit auf andere Speisen genossen werden. Man siedet ein gutes wohlschmeckendes Mus daraus, welches den Haus-Müttern treflich zu statten kommt, davon siehe weiter unten. Man bäcket sie in Back-Ofen, oder trocknet sie in ordentlichen Obst-Darren, und wenn man sie in die Fässer spindet, daß sie nicht von der Lufft angegriffen werden können, so erhalten sie sich viel und lange Jahre gut, und sind vor Herrschafften und Gesinde zumal zur Winters-Zeit, eine gute Speise, worzu die Damascener und Ungarische am besten taugen. Bey dem Anrichten, sie mögen nun auf die eine oder andere Art gedämpfft oder gekocht worden seyn, pfleget man ie zuweilen in Butter geröstete Semmel-Schnittgen unten in die Schüssel zu legen, die Pflaumen nebst der Brüh darüber anzurichten, und sie mit Zucker zu bestreuen. Dergleichen Essen können so kalt als warm genossen werden. Sie werden auch feucht und trocken in Zucker eingemacht, oder eine Paste daraus bereitet. In denen Apothecken findet man eingemachte Pflaumen in Honig und Wein; das Fleisch von durchgedruckten Pflaumen mit Zucker abgekocht; den einfachen auf verschiedene Art versetzten Syrup; die Lazier-Pflaumen, davon die Kinder 1. bis 2. die Erwachsenen aber bis 7. Stück nehmen können. Die Spillinge oder gelbe Pflaumen, ob sie gleich eines süssen Geschmacks, so sind sie doch überaus ungesund, und gleichwie in denenjenigen Städten, so mit einer guten Policey versehen sind, deren Verkauff verboten ist, also solten sie auch von Rechtswegen in den Gärten nicht gelitten, sondern ausgerottet werden. Die grossen Maruncken haben mit ihnen fast gleiche Eigenschafften, und kan man solche weder zum backen, noch zum Mussieden gebrauchen. Man kan sie auch nicht einmal zur Zugemüse, wie die Pflaumen, kochen und rösten, weil sie alsdenn wie ein Essig so sauer und wässerig schmecken. In der Artzney werden die Ungarischen Pflaumen gebraucht, eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege bringen.

Pflaumen-Baum, ist ein Obst-Baum, dessen Frucht die obgedachte Pflaume ist. Er wächset wild und zahm; seine Blätter kommen dem Laub des Apffel-Baumes gleich, seine Blüthen aber sind weiß. Er will in einen feuchten und mittelmäßigen Grund und Boden stehen, bedarff aber sonst keiner sonderlichen Wartung, als daß man ihn fleißig umhacket. Will man ihn düngen, so brauche man alten wohlverfaulten Mist, oder Asche von Wein-Reben dazu, denn von frischen Miste wird, die Frucht Wurmstichig. Wenn er im Schatten und dicht in einander stehet, so bekommt es ihm zwar wohl, die Frucht aber wird alsdenn nicht so süsse, als wenn er freye Lufft und Sonne hat. Er wird durch die Kern, oder durch Abnehmen der Brut fortgepflantzet, aber durch Oculiren oder Absäugen auf wilde Pflaumen-Stämme verbessert. Die Damascener und grosse Ungarische Pflaumen, ingleichen die Maruncken u. a. m. sind besser im Frühling in den Spalt zu pfropffen. An trocknen Orten kan man sie im Herbst im October, in feuchten aber im Februario, oder zu Anfang des Mertzens fortpflantzen. Man muß sie auf den letztern Fall zuvor wohl abstümmeln, so wachsen sie desto besser wieder aus. Die Pflaumen-Bäume werden leicht schadhafft, 1) von dem Moos, sonderlich wenn sie in kalten Boden stehen; solches muß man im Frühling abschaben, und den Stamm mit einem alten wüllenen Tuch wohl reiben. 2) Von dürren Zweigen, welche immer weiter ersterben, und endlich den gantzen Baum verderben; diese müssen fleißig ausgeschneitelt werden. 3) Von Wasser-Reisern, die dem Baum die Fruchtbarkeit benehmen, und wenn er viel Laub und keine Frucht bringet, da muß der Boden gebessert werden. 4) Von dem Gummi dieses soll man fleißig abnehmen, und nicht daran erharten lassen, auch die Rinde, wo der Safft heraus geflossen, bis aufs gesunde hinweg schneiden, den Ort mit Baum-Salbe verstreichen, und den Baum schröpffen. Einige von denen besten Arten pfleget man auch zu Spalier-Bäumen zu ziehen, welche früher als die Pfersichen, nemlich im Februario beschnitten werden. Das Pflaumenbäumene Holtz, ist ein dürrwächtig, festes und roth-kerniges Holtz, welches hineinwarts immer röther wird, keinen Splint hat, und den Tischern und Drechslern zu allerley

Arbeit

Arbeit dienet. Die Blätter von diesem Baume in Wein gesotten, und solchen in den Mund gehalten, dienet wider Flüsse, so auf die Gurgel und das Zahn-Fleisch fallen.

Pflaumen-Mus wird folgendergestalt gesotten: Man schneidet die Pflaumen auf, nimt die Kern heraus, kochet sie in einem grossen Kessel, und rühret sie beständig um, daß sie Platz haben und nicht anbrennen, bis es so dick, als man es haben will. Soll es recht gut werden, so reibet man die gesottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit die Schalen und das grobe Wesen zurücke bleibe, und nur der Safft durchgehe. Man muß auch ein wenig Zimmet, Nelcken und Citronen-Schalen hinein werffen; diese letztern aber dörffen entweder gar nicht, oder doch nicht lange kochen, sonst wird es bitter davon. Wenn man die Töpffe, darinnen man das Pflaumen-Mus aufbehalten will, damit angefüllet, so geußt man sie oben mit Pech, oder, welches noch besser, mit brauner Butter zu, und verwahret es hernach in der Höhe an einem trocknen Orte, weil es in dem feuchten leichtlich zu beschlagen und anzulaufen pflegt. Die gemeinen Leute pflegen Holunder-Beeren mit darunter zu mischen. Es ist das Pflaumen-Mus bey einer Haushaltung wohl zu gebrauchen, indem es nicht nur vor den Haus-Wirth selbst, sondern auch vor das Gesinde eine gute Speise ist, und, wenn man ihnen dasselbe des Morgens und Abends zum Brode giebt, viel Butter dadurch ersparet wird. Man pflegt mit solchen auch, wenn es entweder pur, oder mit Kirsch-Mus angemengt, Gebackens und Pfann-Kuchen anzufüllen, oder gute Tunken daraus zu bereiten.

Pflaum-Federn, oder Staub-Federn, heissen die zarten, weichen und kurtzen Federn, so denen Gänsen zu nächst auf der Haut liegen, und nicht nöthig zu schliessen sind, weil sie keine Kielen haben.

Pflicht ist nichts anders denn eine gewisse Handlung, darzu uns das Gesetz verbündlich macht. Wenn demnach ein vor sich freyer Mensch das Gesetz einer und anderer Obrigkeit annimt, und nach diesen in seinen künfftigen Handlungen sich zu richten verbindet, so wird dadurch seine vorige Freyheit aufgehaben, und der diesesfalls gethane Eyd, oder von sich gegebene Handschlag wird eben die Pflicht genennet. Hieraus folget demnach, daß derjenige einen würcklichen Meineyd begehe, und in die darauf gesetzte Straffe verfalle, der bey seiner Pflicht etwas auszusagen oder auszurichten erinnert werde, und dem ohngeacht sich falsch und untreu nach diesem erfinden lässet. Nichtweniger ist auch darbey abzunehmen, daß wenn ein in Pflichten stehender Diener in Sachen eines eigenen Herrn einen Zeugen, oder gar Richter abgeben soll, er zu diesem Ende zuförderst seines Eydes oder seiner Pflicht, womit er denselben verbunden, erlassen werden müste, damit selbiger um so viel freyer seinen guten Wissen und Gewissen nach sein Bekäntniß und Aussage deponiren könne.

Pflug, ist ein bekanntes Werckzeug, womit das Feld umgerissen, und zu Einnehmung des Saamens zubereitet wird. Solcher bestehet Tab. XII. Fig. 1. aus folgenden Stücken. Das Stücke Holtz, worauf so zu reden, der gantze Pflug gebauet ist, heisset das Haupt. a Dieses wird unten mit einer eisernen Sohle belegt, so die Haupt-Sohle genennet wird. Desgleichen ist auf der Seite, da das Erdreich ausstreicht, das Haupt mit einer Schiene beleat, so man die Seiten-Schiene nennt. Das breite und forne spitzig zulauffende Eisen, b. so auf das Haupt geleaet wird, heisset eine Schaar, oder Pflug-Schaar. Die Haspe, welche durch das Loch der Schaar gehet, heisset man einen Poltzen. Der breite Nagel, den man durch den Poltzen, der durch die Schaar gehet, fürstosset, wird ein Riegel genennet. Das breite Bret an der Seiten des Pflugs, daran sich die Acker-Schollen legen und umwerffen, nennet man das Streich-Bret. c Das dünne Schien-Eisen, das auf das Streich-Bret geschlagen wird, heisset die Streich-Schiene. Das länglichte Holtz, d. das unten durch das Pflug-Haupt gehet, und oben durch den Grengel, nennet man eine Griech-Säule. Die zwey lange krumme Höltzer, e. die von hinten oben hinaus gehen, daran der Acker-Mann seine Hände leget, und damit den Pflug regieret und hebet, heissen die Pflug-Sterzen. Das lange mit vielen Löchern durchbohrte Holtz, f. das schier einer Deichsel am Wagen gleich kommet, wird der Grengel oder Pflug-Balcken genennet. Das lange grosse krumme Eisen, g. so in den Grengel eingepflockt ist, und hart vor der Pflug-Schaar hergehet, und das Erdreich zerschneidet, heisset das Sech oder die Säge; an andern Orten aber das Pflug-Eisen, und in der Marck Brandenburg ein Kolter. Die kurtze eiserne aber doch dicke Kette, h. mit einem grossen halben Ringe, die man an den Grengel legt, und forne durch das Pflug-Gestelle oder Pflug-Stöckgen stösset, wird die Grengel-Kette genennet. Wo es leichte Aecker hat, da brauchet man nur starcke gerechtene weidene oder eichene Wieden, und denn heisset mans eine Grengel-Wiede. Der Nagel, i. den man an dem Grengel vor die Grengel-Kette vorstecket, darnach einer seichte oder tieff arbeiten will, wird der Stössel oder Vorstecker genennet. Man hat auch beym Pfluge, hinten zwischen den beeden Rüstern stecken einen ziemlich dicken und langen Strecken, fornen mit einem breiten und scharffen Eisen beschlagen, damit man die fette Erde, so am Pfluge und Streich-Brete anklebet abstösset, das heist man eine Reute oder Pflug-Reute. k. Das Holtz, daran die Räder angemacht seyn, (davon an etlichen Orten, das eine so in der Furche gehet, grösser als das andere ist.) und darauf das vordere Theil des Grengels aufliget, heisset das Pflug-Stöckgen oder Pflug-gestellichen. l. durch solches gehet ein langes fornen zwieselichte Holtz, m. so die Leyer oder das Pflug-Wetter genennet wird. An diesem ist forne eine Pflug-Waage, woran die Pferde oder Ochsen gespannet werden. An der vordern Seite des Pflug-Stöckgens ist ein kleiner Halven eingeschlagen, in welchem eine kurtze zwieselichte

wird, und dazu dienet, daß die Acker-Leine in solcher Zwiesel ruhen könne. Wenn nun der Acker-Mann pflügen will, spannet er die Ochsen oder Pferde, deren man in leichten Lande gemeiniglich nur zwey, in strengem Lande aber, vier, sechs und mehr haben muß, vor den Pflug, treibt sie nach der Länge über den Acker gerad hinaus, und regiert mit den Pflug-Sterzen den Pflug so, daß er in rechtem Maas in das Erdreich greifft und gerade Furchen mache. Will man feuchte arbeiten, so zeucht man das Pflug-Gestelle hinter sich und stößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey Löcher weit, oder so viel vonnöthen, am Grengel hinter sich zurücke. Wenn man aber mit dem Pfluge tiesser in die Erde greiffen will, so läst man die Kette eines Loches, oder zwey weiter mit dem Gestelle vor sich hinaus lauffen. Bey starcken Aeckern hat man noch eine sonderliche Art des Pflugs, fig. 2 damit man den gebrachten Acker wieder rühret, das ist, nach der Qvere überfähret und zerreisset; dieser wird ein Haacken-Pflug, Rührhaacken oder Radlitz genennet. Derselbige hat unten ein länglichtes Holtz, n. wie ein Klötzlein, das unten auf der Erde gehet, und das Haupt genennet wird. Darauf wird oben ein Grengel o. gemacht, und durch die hintere Säule p. gesteckt. Durch diese hintere Säule gehet unten qver durch ein holtzerner Nagel, den heisset man eine Spillewetter, auf dessen beyden Seiten sind länglichte krumme Höltzer, q. nach der Länge ein wenig hinauswärts empor, und unten an das Haupt des Haacken-Pflugs oder Rühr-Haackens angeleget, welche zwey Höltzer die Ohren genennet werden. Das andere Säulgen, so am Häupte emporwärts und oben durch den Grengel gehet, heisset man auch eine Griech-Säule, wie am Pfluge. So sind auch an dem Grengel oben zu beyden Seiten der Griech-Säule, zwey länglichte Höltzer angefasset, die an der Hinter-Säule, vermittelst eines durch dieselbe gehenden Qver-Holtzes befestiget sind, und hinten hinaus gehen, daran der Acker-Mann die Hände leget, und den Rühr-Haacken führet; diese nennet man auch Sterzen, als wie am Pfluge. Forne auf das Haupt leget, verriegelt oder verkeilet man ein breit zweyschneidig und spitzig zulauffendes Eisen, das unten in die Erde gehet, und die Qver-Furchen macht, das heisset man ein Haacken oder Hocken-Schaar; man stecket auch bisweilen, wo zähe, wohl berasete und bewachsene Aecker seyn, oben durch den Grengel ein Sech, das vor dem Haacken-Schaar hergehet, und die Erde zerschneidet, dieses ist, wie ein ordentliches Pflug-Sech. Man hat ferner dabey eine Grengel-Kette, Vorstecker, Pflug-Gestelle ꝛc. wie am Pfluge; etliche aber habens gar nicht. Ein Pflug hat nach denen alten deutschen Gesetzen ein besonder hoch verpöntes Recht, daß von demselben im Felde bey Straffe des Rads niemand etwas entwenden darff. Die vor einigen Jahren an das Licht gekommene neue Erfindung des del Borrischen Pfluges, mit welchem durch blosse Menschen-Hand und mit wenig Mühe das Feld, wie mit dem Zug-Vieh bearbeitet werden kan, suche unter dem Wort Acker-Niesser. Pflug-Balcke oder Grengel ist ein ohngefehr drey und drey Viertel Ellen langes fast drey eckigtes drey bis vier Zoll starckes Stücke Holtz am Pfluge, welches mit etlichen Löchern versehen, den Pflug zum seichter oder tieffen Ackern weiter fort oder zurück zu stecken. Es ist auch die Sech oder das Pflug-Eisen vor der Schaar darein feste gemacht und verkeilt.

Pflug, wird auch an einigen Orten ein gewisses Maas Ackers genennet, darauf man einen Pflug halten, oder das man mit einem Pfluge bestreiten kan. Nach solchen wird der Pflug-Schatz angelegt, und auf die Pflüge geschlagen.

Pflug-Dienst, heisset derjenige Dienst, den ein Pferdner, Anspänner oder Hüfner, von seinem Hof und Feldern mit seinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn zu leisten schuldig ist. Da er auf seine Kosten, zuweilen auch gegen gewisse Liefferung an Heu, Haber ꝛc. die Hof-Aecker bestellen, oder auch nur gewisse bestimmte Tage und vorgeschriebene Acker-Dienste verrichten, sondern auch mit An- und Verführung allerley Güter, und wo der Herr sein nöthig hat, demselben zu Dienste stehen muß. Es ist dieses, zumal an denen jenigen Orten, wo es nicht auf etliche wenige Tage ankommt, eine schwehre Dienstbarkeit, dabey von der Herrschafft und deren Bedienten, welche manchmal mehr Dienste fordern, und unbarmhertziger sind, als ihre Herren, billige Maas und Christliche Bescheidenheit beobachtet, und die Dienste nicht über die Befugniß und das Herkommen erstrecket, weniger erhöhet, und mit neuen Beschwehrden vermehret, noch auch denen armen Leuten dasjenige, was ihnen etwan an Speiß und Tranck oder Fütterung vor das Vieh vor ihre Dienste ausgemachet ist, beschnitten oder gar entzogen werden.

Pflügen, heisset den Acker mit dem Pflug umreissen, und also zu Einnehmung des Saamens bequem machen. Zur Winter-Saat soll man das Feld, wo möglich viermal pflügen, nemlich 1) brachen, 2) wenden, 3) rühren oder auftreiben, und 4) zur Saat pflügen; die meisten aber pflügen nur dreymal; gleichwohl siehet man auch und erfähret, daß etliche, die nicht viel Felder haben, fünffmal pflügen; und gewiß, wer es thun kan, dem ist es sehr gut; iedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem ein trocken oder nasses Jahr folget. Und so man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat ackern kan, so pflüge mans im äussersten Nothfall nur zweymal; nemlich, wenn man erstlich gebrachet, lasse mans darauf bald und wohl eineggen, denn ein gutes Egen ist besser, als ein böses Ackern; drey Wochen hernach lasse mans desto tieffer arbeiten, und gar zeitlich besäen, sonderlich, wenn es schwach Land, und nicht gedünget ist. Je öffter diejenigen Aecker, so nicht leimicht sind, gepflüget werden, ie besser es vor dieselben ist. Diejeniger Aecker aber, welche grosse Nässe an sich ziehen, und flüßig, oder leim-

eim- und dohnicht sind, dürffen eben so klein nicht gepflüget werden, denn wenn solche gar u klar, und klein sind, und Platz-Regen oder tarcke Nässe einfället, so werden solche Aecker, vie eine Tenne zusammen geschwämmet, und leiben also die Früchte stecken, und müssen verderben, wenn aber ein solcher Acker noch etwas lösigt bleibet, schadet die Nässe gar nicht, so er nur anders recht gedünget ist. Zur Sommer-Saat pfleget man drey- oder auch nur zweymal u pflügen, nemlich 1) stürtzen oder stoppeln, 2) rühren, welches doch in guten und mürben eldern, zumal, wo man nicht schöne trockene eit dazu hat, vor unnöthig gehalten, und also n vielen Orten ersparet wird; und dann 3) ckern oder zur Sommer-Zeit pflügen. Sonen ist dabey zu beobachten, daß man, wo es sich chicken will, die feuchten Aecker an trockenen nd warmen Tagen, die sandigen und dürren ber, bey feuchtem Wetter pflügen müsse.

Pflug-Geschirre, siehe Acker-Geschirre.

Pflug-Recht, bedeutet die Einricht- und Eintheilung des Ackers zu dreyen Arten, nach welchen er ein Jahr über Winter bestellet, das andere mit Sommer-Getraide besäet, und das dritte Jahr brach gelassen werde. Derjenige der ein Stücke Feld nach Pflug-Recht annimt, hat es auf vorbeschriebene Weise drey Jahr zu genieſſen. Behält er es länger, und der Contract ist nicht ausdrücklich verneuert worden, so gilt seine Miethe oder Pacht nur auf ein Jahr.

Pflug-Reute, siehe Pflug.

Pflug-Schaar, ist ein hinten breites und vorne spitzig zulauffendes, in der Mitte offenes Eisen, welches fast die Gestalt einer umgewandten 4 hat, forne an das Haupt des Pfluges gestecket, und die Erdschollen damit umgeworffen werden. Die Haacken oder Hocken-Schaar hat eine doppelte Schneide, und siehet einer gedoppelten Schaar gleich, ist aber hinten mit einer Dille versehen, womit sie an das Haupt des Haacken-Pfluges gestecket wird. Die Pflug-Schaare sollen starck mit Stahl belegt seyn, denn also darff man sie nicht so offt schärffen, sie schneiden lieber, nnd legt sich der Koth nicht so gern an, weil sie Spiegel-glatt bleiben.

Pflug-Sech, ist ein langes vorne etwas gekrümmtes und an der einen Seite geschärfftes Eisen, in Gestalt eines Messers, welches unter sich in den Grengel oder Pflug-Balcken feste eingekeilt ist, damit es im Pflügen das Erdreich von einander schneide, und die Pflug-Schaar desto leichter die Erd-Schollen umwenden könne; wird sonst auch das Pflug-Eisen die Pflug-Säge, und auf das Niedersächsisch das Kolter genennet.

Pfösch-Heerd, suche Vogel-Heerd.

Pfosten, nennet man diejenige 3. bis 4. Zoll tarcke eichene oder kieferne lange Breter, so da in einer Haushaltung zu vielerley Nutzen angewendet, und theils von Zimmerleuten, theils von Tischern verarbeitet werden. Ein sorgfältiger Landmann soll nach Beschaffenheit und Gröſſe seiner wirthschafftlichen Gebäude immerzu einige dererselben im trocken vorräthig halten, damit sie bedürffenden Fall gleich bey Handen seyn und verbraucht werden können.

Pfriemen-Kraut, siehe Ginst.

Pfrillen, sind kleine Fischlein, welche in denen Bächen, wo es Gründlinge und Schmerlen giebt, gerne ihren Aufenthalt haben. Sie sind am Rücken oben dunckel-braun und fleckigt, am Bauch aber weißlicht und fast Aschenfarb. Sie haben ein gesundes Fleisch, sind etwas bitter, welches ihnen iedoch benommen werden kan, wenn man das Eingeweide ausnimt, und sollen am besten seyn, wenn sie voll Rogen sind. Sie streichen im May, und werden den gantzen Sommer durch in kleinen engen Reussen und mit Fisch-Beeren gefangen.

Pfropffen, heissen die Zimmerleute diejenige Arbeit, wenn sie an eine stehende Säule oder anderes Holtz, das an einem Ende schadhafft worden, ein frisches Stücke statt des verdorbenen dergestalt anpassen, auch beyder Theile also mit einander verbinden, und mit Nägeln befestigen, daß sie an allen Seiten gleiche Stärcke haben, und als ein gantzes Stück an einander halten.

Pfropffen, oder Propffen, so sonsten auch impffen, peltzen und zweigen genennet wird, heiſſet beym Garten-Bau diejenige Arbeit, dadurch ein wilder und unfruchtbarer Stamm, vermittelst eines darauf gesetzten von einem fruchtbaren Baum gebrochenen Zweiges oder so genannten Pfropff-Reises verbessert wird. Es ist dieses eine herrliche Erfindung, dadurch wilde Bäume zahm, unfruchtbare fruchtbar und wohltragend gemacht, alte Bäume durch Aufsetzung frischer Reiser gleichsam verjünget, die Spat-Früchte in Früh-Früchte, ja so gar die Farb und der Geschmack an denenselben verwandelt und verändert werden. Die Stämme darauf gepfropffet wird, sind entweder Wildlinge, Wildfänge und Wild-Stamme, die man aus den Wäldern und Höltzern in die Gärten und Baum-Schulen versetzet; oder Qvitten- und solche Stämme, die in denen Gärten aus den Kernen oder Steinen erzielet werden, davon unter dem Wort Wildling ausführlich gehandelt wird. Diese sollen nicht mehr denn eines Beines, und nicht weniger denn eines Daumens dick seyn. Die Jungen werden niedrig, die alten höher, die wilden nahe an der Erden gepfropffet. Die Propff-Reiser sollen von jungen und gesunden Bäumen, und die schon getragen haben, nicht von den untern Aesten, sondern in der Höhe von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, im Februario, drey Tage vor dem neuen Monden, an einem Vormittag bey hellen Wetter gebrochen, und wenn man sie versenden oder lange verwahren will, am Bruch mit feuchten Leimen oder Kreiden beschlagen, oder mit Moos bewunden werden. Man kan sie aber auch noch im Mertz und Aprils, sonderlich vom Stein-Obst brechen, wenn sie bald aufgesetzet werden sollen, siehe Pfropff-Reiß. Die Zeit betreffend, wenn das eigentliche so genannte Pfropffen vorzunehmen, ist das Früh-Jahr, und zwar im Mertz oder April, wenn die Fröste vorüber, und der

Safft recht in die Reiser getreten. Hiernächst pflegt man auch auf des Mondes Lauff zugleich zu sehen, und hält davor, daß wenn sogleich im Neuen-Mond gepfropffet wird, das Holtz aufschwelle, zeitig trage, und dahero sich bald abtrage, das Obst werde wässerig, falle leicht abe, und werde gantz weicher Art, dahero allenfalls nur hartes Obst, und so etwa strenge sey, darinnen aufzusetzen; geschiehet es aber in vollen Mond, blühet ein solcher Baum viel und schöne, träget aber sehr wenige Früchte. So muß man auch auf die Art des Obstes seine Absicht haben, ist es weich und kein Lager-Obst, kan es etwas später nach gehabten neuen Mond gepfropffet werden; ist es aber steinicher und harter Art, thut man wohl, daß es bald nach den neuen Mond aufgesetzet wird. Denn weiches Obst gleich nach den neuen Mond aufgesetzet, wird noch weicher und wässeriger; und hartes oder auch Stein-Obst kurtz vor den vollen Mond gepfropffet, wird gar zu Stein oder Holtz, und bekommt keinen Safft. Der Peltz- oder Pfropff-Arten sind mancherley. Die gemeineste ist in den Spalt, da man nemlich im Martio gegen das volle Licht einen hübschen glatten zwey- oder drey-jährigen Stamm, darauf man pfropffen will, mit einer scharffen Baum-Säge behend abschneidet, die Ober-Fläche an dem abgesetzten Ende, (welches wenn es flach, die Krone, wenn es aber schräg der Rehfuß genennet wird,) mit dem Pfropff-Messer glatt macht, den Stamm doch ohne Verletzung des Kerns spaltet, und in den Spalt an einer, oder, wenn der Stamm starck genug, an beyden Seiten ein an dem Ende gehörig zugeschnittenes Reißlein, nachdem man vorhero den Spalt in dem Stamm mit einem Keilgen voneinander gezwungen, also einstecket, daß die lebendige und safftige Rinde am Stam genau mit der Rinde des Reises zutreffe, und der Absatz gehäbe auf den Stamm zu sitzen komme, und keines vor dem andern hervorrage. Nach solchem ziehet man das eingesteckte Keilgen wieder heraus, leget etwas Moos an den Spalt, verklebet denselben und die Pfropff-Stelle wohl mit Baum-Wachs, und verbindet sie mit Weiden-Bast, damit weder Regen noch Sonne Schaden daran thun könne. Diese Art zu pfropffen, bekommt zwar allen Frucht-Bäumen, iedoch dem Stein-Obst, und insonderheit den Pfersichen nicht so gut, als dem Kern-Obst. Das Pfropffen in oder zwischen die Rinde geschieht nur an solchen Stämmen, welche mehr als drey oder vier Zoll im Durchschnitt halten, und die man nicht spalten kan. Man nimt hierzu Reiser, welche im Umkreiß einen guten Zoll, und in ihrer Länge vier oder fünff gute Augen haben; an dem dickesten Ende, werden sie schräge, wie ein Rehe-Fuß abgestossen, und dieser Schnitt muß fast einen Zoll in der Länge halten; das Reiß wird sonst, wie ein Spalt-Pfropffen zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinern Keil eingesetzet, auch gleichwie das Spalt-Reiß mit Baum-Wachs verbunden. Diese Art zu pfropffen ist nicht so schwehr, als das Pfropffen im Spalt, und geräth an alten Stammen bey Birn- und Aepffel-Bäumen viel besser, als am Stein-Obst. Das Pfropffen in den Kerb geschiehet an alten und unfruchtbaren Bäumen, vornemlich am Kern-Obst, da man den Stamm oder einen dicken Zweig absetzet, um die Krone herum tieffe Kerben durch die Rinde in das Holtz bauet, gute Reiser durchschneidet, und sie dergestalt genau einpasset, daß Holtz mit Holtz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben gewöhnlicher massen verstreichet und verbindet. Nachdem der Stamm starck ist, kan er vier bis sechs solcher Ausschnitte vertragen. Die bequemste Zeit in den Kerb zu pfropffen ist, das Früh-Jahr, ehe noch der Safft in die Bäume getreten, und folglich die Rinde von dem Holtze sich noch nicht ablösen kan, sondern an demselben feste sitzet. Das Pfropffen mit dem Aeuglein wird absonderlich äugeln oder oculiren genannt, weil es nicht mit gantzen Reisern, sondern nur mit einem Auge geschieht, welches von einem frischen Zweig oder Treib-Reiß desselbigen Jahres, so im Julio oder Augusto gebrochen, behend abgenommen, hinter die Rinde eines nicht gar starcken Stammes, die zu dem Ende geschicklich geöffnet werden muß, geschoben und gehörig verbunden wird. Diese Art zu pfropffen wird allein bey zarten Gewächsen, Citronen, Pomerantzen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, oder auch bey Zwerg-Bäumen gebraucht. Die im Julio oculiret werden, gewinnen noch desselben Jahrs ihr Wachsthum, die aber im Augusto erst in folgendem Jahre, daher sie bey den Franzosen Dormans, das ist, schlaffende genennet werden. Das Pfropffen mit dem Röhrlein oder Pfeifflein, welches man auch Röhrlen oder Teicheln nennt, geschiehet, wenn man im Frühling, im Monat May, da der Safft in die Bäume steiget, und die Rinde sich gerne ablöset, an einem fruchtbaren Baum guter Art, von einem erst dasselbe Jahr gewachsenen, schönen und geraden Schoß-Reiß zwey oder Finger breit unter und denn gleich über dem Jahr-Knoten die Rinde mit rings herum bis auf das Holtz gemachten Einschnitten gleich einem Röhrlein oder Pfeifflein ablöset, und, wenn vorne die Spitze des Reises abgeschnitten, solch Röhrlein mit seinem Auge und Jahrs-Knoten unversehrt abschlebet, so gleich aber, weil es noch fein safftig, wieder über ein von gleicher Dicke gewachsenes und wildes Zweiglein (dem vorhero die Rinde, so weit es nöthig, und das Röhrlein reichen mögt, abgezogen seyn muß, an- und einschiebet, unten und oben mit Baum-Wachs verstreicht, und mit Bast oder Hanff wohl verbindet, solch Band aber so wenig, als das Pfeifflein oder Röhrlein selbst netzet, auch oben an die Spitze etwas Blätter stecket, welche mit ihrem Schatten das Pfeifflein vor der Sonnen Hitze verwahren, daß es gleich anfangs den Safft desto leichter annehmen könne. Nach Verlauff fünff oder sechs Wochen, da die Augen angewachsen seyn müssen, kan man das Band wieder ablösen. Das Pfropffen durch absäugeln oder ablactiren,

:en ist, wenn nahe bey einem fruchtbaren Bau-
me etliche Pfropff-Stämme gesetzet, und wenn
sie bekommen mit dienlichen Reisern von dem
Baume in dem Spalt dergestalt besetzet wer-
den, daß man sie nicht von ihrem Stamme ab-
reisset, sondern an demselben lässet, auf daß sie
der Nahrung so lange mit geniessen, bis sie in
dem Pfropff-Stamme bekleibet, und alsdenn
werden sie erst abgeschnitten. Diese Absäuge-
ung kan mit weit geringer Mühe geschehen,
wenn die Bäumlein (absonderlich die Citronen,
Pomerantzen und dergleichen) in Gefässen ste-
en, weil dieselbigen mit den Gefässen können
usammen getragen, und nicht vorher erst ein-
egraben werden, und neue Wurtzeln fassen
orffen. Zuweilen ist auch folgende Art der
Absäugelung gebräuchlich: Man bringet nem-
ich einen Wildling oder wilden Stamm und ei-
len guten fruchtbaren Baum, entweder durch
Eingraben ins Land, oder Versetzung der Ge-
ässe zusammen; erwehlet von iedem derselben
in Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder
ier Zoll lang von der Rinde und vom Holtze
us auf das Marck etwas aus, bringet die Aus-
chnitte genau zusammen, daß die Rinde auf
inander treffe, verbindet sie mit Hanff, so wach-
en sie an einander, ohne, daß man eines vom
Mutter-Stamme abschneidet. Man schläget
tarcke Stäbe dabey ein, und bindet sie an die-
elben, damit sie vor den ungestümmen Win-
en gesichert seyn mögen. Wenn man nun
pühret, daß die Zweige zusammen gewachsen,
und das Holtz an ihrer Vereinigung einige Di-
ke überkommet, so schneidet man den Band ab,
wie denn auch das zahme Zweiglein von seinem
Mutter-Stamme abgesondert wird. Von dem
wilden Zweiglein aber schneidet man den Gipf-
el zwey qver Finger über der Zusammenwach-
ung hinweg, und bestreichet beyde Schnitte
mit Pfropff-Wachs; dem wilden Stamm aber
werden alle übrige Zweige benommen, damit
der Safft zusammen in den aufgesetzten zahmen
Zweig hinauf getrieben werde. Ubrigens soll
das Pfropffen auf glatte und gesunde Stämme,
bey schönen gelinden, trockenen und temperir-
:en Wetter, durch reine und nicht krätzige Hän-
de geschehen, auch zu Beschneidung des Pfropff-
Reises und Stammes kein Brod-Messer, son-
dern ein eigenes Pfropff-Messer, so man nur zu
den Bäumen nehmen soll, gebrauchet werden.
Noch eine beqveme und nützliche Art der Baum-
Vermehrung ist das Ab- und Einlegen, so von
etlichen das Sencken genennet wird, und also
geschiehet, wenn man im Frühling an einem
zarten und fremden Bäumlein einen feinen ge-
raden Zweig wahrnimmt, so giebt man dem-
selben ein wenig abwärts vom Stamme, damit
sich solcher Zweig desto füglicher biegen, und in
die Erde einlegen lasse, einen Schnitt der den
Kern des Zweiges erreichet, führet solchen
Schnitt ungefähr eines Gliedes lang mit dem
Messer aufwärts, schneidet alsdenn einen klei-
nen Haacken von einem unnützen Zweig, und
drücket mit solchem Häcklein den geschnittenen
Zweig unter sich in die Erde. Wenn aber ein
solcher Zweig zu hoch am Baume stehet, und
die Erde damit nicht zu erreichen ist, so nimmt
man einen Kübel oder irdenes Gefäß, füllet sol-
che mit dazu gehöriger Erde, stellets und befesti-
gets unter solchen Zweig, und leget ihn erwehn-
ter massen darein. So bald man an des Zwei-
ges Wachsthum abnimmt, daß derselbe in der
Erde Wurtzeln geschlagen, kan man ihn vom
Stamme ablösen und versetzen. Durch dieses
Einlegen können nicht nur besagter massen jun-
ge Bäumlein fortgebracht und vermehret, son-
dern auch Wein-Reben, schöne rare Blumen,
insonderheit Rosen und Nägelein gleicher Ge-
stalt erzielet werden.

Pfropff-Instrumente, oder der zum Pelt-
zen oder Pfropffen der Bäume gehörige Werck-
zeug bestehet in folgenden Stücken: 1) Zwey
Pfropff-Säen, eine zu denen grossen und eine
zu denen kleinen Stämmen. Diese müssen sehr
scharff und etwas weit geschrenckt seyn, weil
man in grünen Holtze damit arbeiten muß, daß
es nicht leicht zuläufft und das Holtz das Blat
fasset und aufhält, auch daß sie fein glatt durch-
schneiden, und die Rinde im geringsten nicht
geschändet werde. 2) Ein Zug-Messer, hohe
Bäume oder grosse dicke Stämme, nach dem
Sägen, damit zu beschneiden und glatt zu ma-
chen. 3) Ein krumm Messer oder Garten-Hip-
pe mit welchem man die Neben-Schosse an de-
nen Stämmen säuberlich abschneiden könne.
4) Ein anderes, starckes, länglichtes krummes
Messer, die mittelmäßige Stämme mit zu be-
schneiden. 5) Ein Spalt- oder Pfropff-Messer,
bey drey Finger breit, und ohne das Hefft einer
Spannen lang. Dieses Messer muß am Rü-
cken dick und starck, daß es einen Spalt desto
besser aufthun könne, ohne Spitze, auch dabey
gantz glatt und polirt seyn, damit es, wenn es
gar in den Stammen geschlagen wird, im Her-
ausziehen keine Schieffern verursache, welche
den Safft am Steigen mercklich verhindern
würden. 6) Ein kleines Messer zu den Schos-
sen, welches insonderheit wohl scharff-schnei-
dend seyn muß, damit die Rinde an denensel-
ben nicht abgerissen, sondern glatt abgeschnit-
ten werde. 7) Ein scharffes Oculir-Messerlein.
8) Runde Peltz- oder Pfropff-Beinlein von
Elffenbein, Buchsbaum oder andern harten
Holtz (nur nicht von Eichen-Holtz, als welches
hierzu gantz und gar untauglich) so eben die
Forme, wie die zum Pfropffen in die Rinde ge-
hörige Peltz- oder Pfropff-Reiser haben, und
an der untern Seite scharff seyn müssen, daß
man damit die Rinden von den Stämmen ab-
schälen möge. Wenn solche Beinlein von ei-
nem Spieß-Hirschen-Geweyh, so zu rechter
Zeit gefället worden, gemacht sind, sollen die-
jenige Stämme, dabey man sie gebraucht, her-
nachmals für Wurm und Brand sicher seyn.
9) Ein langer eiserner Pfropff-Meissel, der zu
unterst zween Finger breit, etwas dick und
scharff, oben hinaus aber nach und nach dünner
sey, damit im Ausziehen die Pfropff-Reiser
nicht verrucket werden. 10) Noch ein kleiner
eiserner Meissel, die mittelmäßigen Stämme
zu öffnen, weil die Beinlein gar offt unbrauch-
bar gemachet werden. 11) Spalt-Keile, von
Elffenbein, Buchs-baum, Hage-Buchen oder
Schwartzdorn gemacht. 12) Ein kleiner Ham-

v. a. m. davon das Natur- Kunst- und Handlungs-Lexicon weiter nachzulesen: Andern Theils aber verstehet man auch darunter ein Gewichte, womit unterschiedene Grössen ausgemessen werden, und nach welchen der Begriff ihrer Schweere auszusprechen. Dieses nun ist nicht aller Orten gleich, daher werden bald 100, bald 104, bald 110, ja wohl 112. Pfund auf einen Centner gerechnet. Hiesigen Orts pfleget man zweyerley Gewichte zu gebrauchen, davon das schweere das Fleischer-Gewicht, und das leichte das Cramer-Gewichte genennet wird. Weil denn nicht alle Sorten der Grösse durchgängig nach einen oder dem andern von diesen ausgewogen werden, über dieses auch die kleineren Abtheilungen der Pfunde nach dem Unterscheid der Sachen die damit gewogen werden sollen, ihre unterschiedene Benennungen haben; als wollen wir hier sowohl von dem einem als dem andern noch mit wenigen gedencken: Alle Lasten und Befrachtungen zu Lande, ingleichen Eisen, Kupffer u. d. gl. werden nach schweeren oder Fleischer-Gewicht gerechnet, so daß 110. Pfund einen Centner ausmachen; allerley Materialien hergegen, z. E. Specerey-Waaren, Flachs, Wolle, Federn u. s. f. kaufft man nach leichten oder Cramer-Gewicht, wo nur 100. Pfund einen Centner betragen, und wird der fünffte Theil eines Centners, das ist bey schweeren 22. Pfund, bey leichten aber 20. Pfund ein Stein genennet; ausser bey Wolle und Federn, da der Stein nur der zehende Theil des Centners, und folglich 10. Pfund austrägt. 165. Pfund machen eine Wage, auch wohl hier und da etwas weniger oder mehr aus, wornach gemeiniglich das Eisen-Gewichte ausgesprochen wird; nach den Unterscheid der Waaren und Oerter heissen 280, 300, ja bis 400. Pfund ein sogenanntes Schiff-Pfund.

Ein Pfund gemeiner Art hat 16. Untzen oder 32. Loth; ein Loth 4. Qvintlein; ein Qvintlein 4. Pfenig-Gewicht; ein Pfenig-Gewicht 2. Heller-Gewicht.

Ein Pfund nach Gold- und Silber-Gewichte hält 2. Marck; ein Marck 8. Untzen oder 16. Loth; ein Loth 6. Gran; ein Gran 3. Grän: Oder man theilet die Marck auch in 24. Karath; und ein Karath hat 4. Gran.

Ein Pfund nach Apothecker-Gewicht hat 12. Untzen oder 24. Loth; ein Loth 4. Drachmas oder Qvintlein; ein Qvintlein 13. Scrupel; ein Scrupel 20. Gran.

Pfund, ist auch ein Weydmännischer Terminus. und heisset ein Streich oder Schlag, dergleichen derjenige, so bey einem Jagen durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge einen Fehler begangen, an der Zahl drey mit dem Weydemesser vor den Hintersten gleichsam zur Straffe zu bekommen pflegt. Mit was vor Ceremonien solches geschehe, davon ist unter dem Wort Weyde-Messer mehrere Nachricht zu finden.

Pfuscher, heissen bey einer Kunst, Profession und Handwerck diejenigen Personen, welche keine gründliche Wissenschafft davon besitzen, noch auch die Sache ordentlich erlernet haben, dem ohngeacht aber dergleichen Werck unternehmen, und theils heimlich, theils öffentlich treiben, und daher weil sie sich ihre schlechte Arbeit wohlfeiler bezahlen lassen, denen rechten ausgelernten Meistern, die ihre bürgerlichen Beschwerungen tragen müssen, Eingriff in ihre Nahrung thun, und offt mercklichen Schaden verursachen. Es hat aber fast ein iedes Handwerck seine speciale Benennung, womit es solche nach ihren Ordnungen ungültige, untüchtige und unnütze Arbeiter beleget, dahero heissen solche bald Bönhasen, Hausirer, Hosen-Köche, Lästerer, Stümpler, Stöhrer, Wetschelbecker u. s. f.

Phasan, suche Fasan.

Phaseolen oder **Faseln**, siehe **Bohnen**.

Piccade, ist eine Art eines Ragout, welches von Rebhünern oder andern dergleichen Feder-Wildpret folgender Gestalt verfertiget wird: Wenn die Reb- Hasel-Hüner und dergleichen bald halb gar gebraten, werden ihnen die Brüste abgelöset, in würfflichte Stücke, ohngefehr in der Länge eines halben Fingers dicke geschnitten, und gleich einem delicat Ragout einpaßiret, die Keulgen hergegen werden eingekerbt, entweder darzu gethan oder aparte als eine Grillade auf dem Rost gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüssel-Rand zur Garnitur geleget.

Pick-Meise, also wird an etlichen Orten die Kohl-Meise genennet. Siehe Meise.

Picoten, suche Näglein.

Piep-Hahnen oder **Hennen**, siehe Truthüner.

Piloselle, suche Mäus-Oehrlein.

Pilze, siehe Pülze.

Pimpernüßlein, ist eine kleine, mit einer holtzigen doch zarten gelb-röthlichten Schale, gleich einer kleinen Nuß bedeckte Frucht, in der Grösse eines Spanischen Kirsch-Kerns, deren zwey, drey bis vier auch wohl fünffe in einer Haut, oder grünlichten ziemlich grossen, und in zwey Fache abgetheilten Blase stecken, und im Boden derselben um den Stiel angewachsen sind. Diese Nüßlein lassen sich leichtlich aufschlagen, und in warmen Wasser derselben Schalen auflösen, sind durch und durch grünlicht, eines süßlichten Geschmacks, können aber leicht einen Eckel erwecken, und Erbrechen verursachen. Sie wollen sehr trocken gehalten seyn, ausserdem sie sonst gar leicht rantzig werden. Das daraus gepreßte Oel zertheilet gut. Der

Pimpernüßleins-Strauch, darauf die erstbeschriebene Frucht wächset, wird zwar insgemein nur als ein Stauden-Gewächse gefunden, kan aber auch durch Fleiß zu einem mäßigen Baum gezogen werden. Er wächset an verschiedenen Orten Teutschlandes wild in Wäldern, absonderlich aber gerne an Wassern und in feuchten Gründen, und wird auch zuweilen in den Gärten unter andern Sträuchern in die Hecken gezogen. Das Holtz ist schwartz, und inwendig voller weissen Kerns. Seiner Blätter sind insgemein fünff, auch manchmal sieben an einer Ribbe, oder an einem Stiele. Sie gleichen denen Hollunder-Blättern, nur daß sie kleiner und am Rande herum zerkerbt seyn. Die

Blüthen sitzen Träubleinweise an dünnen langen Stielen, eine iede bestehet aus fünff weissen Blätlein, welche in einem Kelche stehen, der zwar gantz, iedoch fünffmal zerkerbet ist. Wenn es verblühet, so folget oben beschriebene Frucht. Dieses Gewächse brauchet keine sonderliche Wartung, stehet lieber in feuchtem als trockenen Erdreich, und wird durch seine vielfältig-austreibende Beyschosse vermehret. Von denen sogenannten Welschen Pimpernüßlein siehe weiter unten Pistacien.

Pimpinelle, Pimpernelle, Bibernell oder Bibinell, ist ein Kräutlein, welches in die wilde und Garten- oder Italiänische Pimpinelle unterschieden wird. Die wilde Pimpinelle ist wieder zweyerley, die grosse und die kleine. Jene wächset auf Sonnen-reichen Wiesen und Rainen, hat eine lange, glatte und weisse Wurtzel, die an herben und scharffen Geschmack dem Ingber gleich kommt, wie sie denn auch, wenn sie angeschnitten wird, einen gelblichten scharffen und hitzigen Safft von sich giebet. Die Blätter sind schwartz-grün, oben glantzend, unten aber nicht; bisweilen zerschnitten, und bis zu den mittlern Stengeln unterschieden, auch beyden Seiten wie Pastinack-Blätter anzusehen. Gegen den May schiesset ein langer, hohler knopffigter Stengel mit vielen Zweiglein in die Höhe, an welchen oben Cronen oder Dolden mit weissen Blümlein erscheinen, denen ein wohlriechender Saamen folget, dem Petersilien-Saamen nicht ungleich, aber eines hitzigen und schärffern Geschmacks. Die kleine wilde Pimpinelle, welche von der vorher gehenden nur der Grosse nach unterschieden ist, wird an rauhen, bergigten und steinigten Orten gefunden. Beyderley Wurtzeln, Blätter und Saamen sind in der Medicin sehr dienlich: Denn sie eröffnen, reinigen und treiben den Schweiß, sind gut zu alten und neuen Wunden, denen den Nieren- und Blasen-Stein zu zermalmen, widerstehen dem Gifft und denen bösen Feuchtigkeiten im Leibe, heben die Verstopfung und treiben den Harn und Schweiß. Es wird ein Saltz daraus gezogen, welches eine gute Magen-Stärckung ist, und den Stein treibet, auch für der Schwind- und Wassersucht und dem Schlag bewahret. Das daraus gebrannte Wasser Morgens und Abends bis fünff Loth genommen, treibet den Stein und Grieß, reiniget das Geblüte, wehret der Engbrüstigkeit, und stillet das Seiten-Stechen; äusserlich vertreibet es Masen und Flecken, und macht eine reine Haut. Das Oel zwey bis drey Tröpfflein in Wein oder Pimpinellen-Wasser eingenommen, ist gut zu allen obberührten innerlichen Kranckheiten. Die wilde grosse Pimpinelle ist wider den aufwerffenden Wurm der Pferde eine gewisse Artzney: Man soll dem Pferd die Wurtzeln anhencken, und das Kraut klein zerschnitten unter das Futter mengen, auch das Kraut in sein Trincken legen, und davon sauffen lassen; oder man kan das Kraut zu Pulver stossen, und dem Pferd des Tags dreymal, iedes mal ein Loth, mit warmen Wasser zerrieben, eingiessen. An gewissen Orten werden an der grossern Art der wilden Pimpinelle rothe Körner gefunden, welche Cochenille Sylvestre oder Cochenille en graine, wilde oder körnichte Cochenille genennet werden, mit welchen die Färber den Scharlach färben. Die Garten- oder Italiänische Pimpinelle, ist ebenfalls groß und klein. Diese bekommt viel zarte braun-roth-Stengel mit kleinen runden am Rand eingekerbten Blättern, die paarweise gegen einander sitzen. An den Spitzen der Stengel kommen braune Köblein mit kleinen Blumen, die in der Mitten gelbe Härlein haben. Die Grosse treibet bis zwey Ellen hoch, und hat viel grössere Blätter, der Betonie fast gleich. Die kleine rauhe wird allein in der Artzney zu Wund-Träncken und Blutstillungen gebraucht, auch ein Wasser, Syrup, und aus den Blumen eine Confect davon bereitet. In der Küche hat die Pimpinelle keinen andern Gebrauch, als daß sie unter den Kräuter-Salat genommen wird, und wenn man sie grün in Wein legt, giebt sie demselben einen sonderbaren Geruch, angenehmen Geschmack, und eine Blut-reinigende Tugend. Sie wird im Frühling im zunehmenden Monden in ein wohl zugerichtetes Land gesäet, und, wenn sie aufgegangen, fleißig gejätet; wenn sie zu dicke stehet, überziehet man sie, und gebraucht sie nur gedachter massen: Denn wenn sie dünne stehet wächset sie in grosse Stücke. Gegen den Herbst schneidet man das dürre Kraut und Stöcke ab, reiniget sie vom Unkraut, streuet ein wenig Hüner- oder Tauben-Mist darüber, und läst sie den Winter über stehen, da sie denn im Frühling wieder ausschläget. Dieses Kraut läßt sich übel verpflantzen, daher muß man den Saamen auffsammlen, welcher aber nicht länger als zwey Jahr gut bleibet. Zu solchem Ende muß man die ersten Stöcklein, die im Frühling treiben, stehen lassen und nicht beschneiden, auch von denen rothen aufgesetzten Köpfflein die kleinen und schlechten abbrechen, hingegen die gröbsten und vollkommensten stehen lassen, so wird der Saamen auch desto besser und vollkommener werden.

Pinien, Pinelen oder Zirbel-Nüsse, sind die Frucht eines fremden Fichten-Baumes, welcher nur in Italien und andern warmen Ländern fortkommt, lange spitzige Nadeln oder Tangeln hat, und grosse aus vielen harten und holtzigen Schuppen zusammen gesetzte Zapffen träget, unter derer ieder zwey harte Nüßlein stecken. Wenn man diese Zapffen in einen warmen Ofen legt oder über das Feuer hält, so thun sich die Schuppen von einander, und lassen die Nüßlein fallen, welche aufgeschlagen, und die Kerne, so mit einem rothen und zarten Häutlein umgeben sind, heraus genommen werden. Sie müssen schön weiß, frisch, groß, süß und nicht rantzicht seyn. Wenn man sie sauber schälet, werden sie sowohl in den Küchen zu Pasteten und andern Speisen, als in der Artzney sehr gebrauchet, absonderlich vor die Schwind- und Lungensüchtige, sie geben auch eine gute Nahrung, und mildern alle Schärffe der Säffte. Man pfleget sie auch in Zucker einzumachen, oder damit zu überziehen. Das daraus gepreßte Oel stärcket die Mannheit, und bekommt denen vom Schlage getroffenen Gliedern wohl. Was

in der Preſſe von den zerdruckten Kernen übrig bleibet, machet weiſſe Hände, wie die Mandel-Kleyen.

Pipe, iſt ein Spaniſches Wein-Gefäſſe, ſo fünff Eymer oder drey hundert und funffzehen Kannen Leipziger Maas hält, und werden in dieſem Gebinde die Spaniſchen, Frantzöſiſchen und Italiäniſchen Weine und Canarien-Secte verkaufft.

Pipen-Stäbe, heiſſen die eichenen Faß-Dauben, dergleichen viele in Sachſen von denen ſogenannten Staff-Schlägern gemachet, und auf der Elbe nach Hamburg geſchaffet werden. Dieſe Stäbe werden Ringweiſe verhandelt, und zu einem Ringe ſechs Schock Pipen-Stäbe gerechnet. Das Holtz darzu wird aus fein glatt-ſpältigen Eichen Schrotweiſe abgeſäget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke geſpalten, und faſt eben ſo, wie die Böttcher die Tauben machen, geſchlagen. Es hat ſich aber ein ieder Hauswirth, der mit dergleichen Leuten zu thun hat, beſonders vorzuſehen, daß er das Holtz nicht nach ihren betrügeriſchen Ringen, ſondern Stammweiſe verkaufe, angeſehen ſie ſonſt erſtern falles unglaublich viel ſchönes Holtz unverantwortlicher Weiſe verwüſten, die ſchönſten Haupt-Eichen niderſchlagen, von manchem Stamm kaum einen Schrot abſägen, das übrige aber liegen, und entweder zum öffentlichen Abſcheu verfaulen, oder aber denen Holtz-Dieben zum Raube überlaſſen.

Piperitis, ſiehe Pfeffer-Kraut.

Pips oder Zipff, iſt eine bekannte Kranckheit der Hüner, welche von dem unreinen Waſſer und Getränckе, wenn ſie damit verwahrloſet werden, zu entſpringen pfleget. Es beſtehet dieſelbe in ſtarcker Verſtopffung der Naſen-Löcher, dadurch die Hüner am Athem-holen verhindert werden, und alſo nichts anders aus Noth thun können, als mit geöffnetem Schnabel nach der Lufft fangen und ſchnappen, wobey ihnen noch an der Zungen-Spitze ein weiſſes Häutlein wächſet, welches, wo es verſäumet, ihnen bald den Garaus machet. Vor dieſes Ubel präſerviret oder bewahret man ſie mit Feld-Kümmel oder Qvendel, oder auch mit Hammerſchlag, ſo man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget. Man hänget ihnen auch ohngefehr im Julio, da ſie mehrentheils Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Ständlein an einer Schnur ſo ferne auf, daß ſie ſolche eben erlangen und davon freſſen mögen, als welches ihnen ebenfalls wieder zur Geneſung verhilfft. Wenn aber das Ubel ſchon überhand genommen, ſo muß man ihnen den Pips reiſſen, das iſt, das obgedachte weiſſe Häutlein behend von der Zunge abziehen, die Wunde mit Aſche beſtreichen, auch ihnen etwas Butter mit Pfeffer zu verſchlucken geben, und ihnen ein Federlein durch die Naſen- oder Schnabel-Löcher ſtecken, und ſolches öffters hin und wieder ziehen, ſo bekommen ſie wieder Lufft, und iſt ihnen geholffen. Man kan ihnen auch den Schnabel mit Oel, darinnen Knoblauch geweichet hat, etliche mal reiben.

Piqueur, heiſſet bey der Parforce-Jagd ein Jäger der zu Pferde einen Hirſchen verfolget, inſonderheit aber derjenige, der den Hirſchen beſtätiget, und denſelben aufzuſprengen und zu forciren die Erlaubniß hat. Dieſer muß ein wohl erfahrner, vernünfftiger, munterer und hertzhaffter Mann ſeyn, der ſich nicht ſcheuet, mit dem Pferde über einen Graben oder Hecke zu ſprengen, auch im Nothfall gar durch einen Fluß oder Strohm zu ſetzen, oder durch die mit Dornen verwachſene Dickigte zu rennen, und bey allen ſolchen Occaſionen ſein Pferd wohl zu dirigiren wiſſe. Er muß die Eigenſchafft und ſonderlich die Fährde, und das Geloß des Hirſches wohl verſtehen, ſeine unterhabende Parforce Hunde genau erkennen, des aufgeſprengten Hirſches ſowohl ſacht gegangene Schritt und Gefährd, als die in der Furcht flüchtig gemachte Fährde an deren Sohlen, Seiten-Schalen und Spitz, Lauff-Klauen und Ballen, Affter-Klauen oder Ober-Rück genau betrachten, ob dieſe Zeichen mit den vorigen überein kommen, auch bedörffenden Falles, bey unkenntlicher Fährde des Hirſches Wechſel deſto gewiſſer zu ſeyn, abſteigen und genau betrachten; das Parforce-Horn nach allen üblichen Thönen zu blaſen verſtehen, inſonderheit aber anfänglich nur die groben unterbrochenen Thone nehmen, mit dem klaren Thone aber nicht eher blaſen, bis er entweder genugſam verſichert iſt, daß die Hunde den Hirſchen gewiß auf der Fährde haben, oder er gar den Hirſchen ſelbſten zu Geſichte bekömmt, den er denn mit hellem hohen und erfreulichen Thone anblaſen, und darbey von hellem Hals laut ſchreyen, und ihm zuſprechen ſoll, um damit die Hunde herzu zu locken, und anzufeuren, den Hirſchen deſto gewiſſer zu verfolgen. Wenn nun endlich der Hirſch gefället oder erleget iſt, muß der Piqueur den Tod des Hirſches mit ſeinem Horn verkündigen, die Hunde abhalten, den Hirſchen zerwürcken und zerlegen, ſodenn denen Hunden das ihrige Preiß geben, und darbey ſich mit Blaſen hören laſſen, auch den rechten Vorder-Laufft, wie gebräuchlich, ablöſen, und dem Herrn der Jagd geziemend präſentiren.

Pißgurren, ſiehe Peißker.

Piſtacien oder Welſche Pimpernüßlein, ſind die Frucht eines Baumes, welcher dem Terebinthen-Baum ſehr gleichet, nur daß ſeine Blätter etwas gröſſer, theils rundlich und theils ſpitzig ſind, auch ie zwey und zwey beyſammen ſtehen, wiewohl dieſe Ordnung zuweilen fehlet. Die Blätter fallen den Winter ab, und aufs Frühjahr ſchlagen ſie aufs neue aus. Die Frucht, welche Traubelweiſe daran hängt, iſt wie eine grüne Mandel, äuſſerlich grün, mit etwas roth vermiſcht, anzuſehen. Unter der grünen Schale iſt die Nuß ſelbſten, mit einer weiſſen und etwas harten Schale, darinnen der Kern, welcher einer rothen Lamperts- oder Blut-Nuß gleich kommt. Zu uns werden ſowohl die gantzen Nüſſe, als auch nur die ausgemachten Kerne heraus gebracht. Dieſe ſind auswendig roth, inwendig grün, eines ſüſſen etwas anhaltenden Geſchmacks, und führen einen öhlichten wohlgemäßigten Safft bey ſich. Sie ſtärcken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung, ſtärcken die männ-

von statten. So ist auch 8) bey frischer Zeit oder trüben und regnerischen Wetter allezeit ein besserer Fang, als wenn es warm und Monden-Licht ist.

Platz-Regen, ist ein starcker, offt unversehens und mehrentheils in grossen Tropffen herabfallender Regen, dadurch sowohl bey dem Wein- als Feld-Bau zuweilen grosser Schade verursachet wird: Denn die grossen Platz-Regen pflegen im Herablauffen von denen Weinbergen offtmals den guten Grund hinweg zu schwemmen, und also die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblösen; solchem Unheil vorzubauen, soll man Gräblein zu Abführung des Regen-Wassers machen, oder auch an bequemlichen und schicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben, darinnen nicht alleine das gute Erdreich aufgehalten, sondern auch dem Wasser sein strenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geschehen, sollen alsobald die vom Wasser gemachte Furchen und Risse wieder geebnet, die entblößten Stöcke gedecket, und, wo vonnöthen, eingeleget, auch guter Grund dazu geschüttet werden, damit sie neue Kräffte bekommen, und förders wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geschichet Schaden, wenn sogleich, ehe sie herfür keimt, starcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen schlägt und wäscht die Saat aus, daß sie blos auf dem Acker liegt, und nicht einwurtzeln kan, sondern von Vögeln gefressen wird, so wird auch der Boden nach einem Platz-Regen zähe und fest. Dahero am besten, wenn ein solcher starcker Regen sogleich nach der Saat fället, daß man das Feld alsobald mit einer Eaen bey Sonnenschein überziehe: Denn die Sonne, die auf den Platz-Regen zu scheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichsam eine zähe Haut überkommt, die man mit der Eaen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieses geschehen, ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plintze, ist ein Gebackenes von einem dünnen mit Milch und Eyern angemachten Teig, so folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt ein Nössel guten Rahm, und qvirlt darein so viel Mehl, als ob man eine Klare abqvirlt; schläget sieben Eyer darein, und rühret es klar ab, saltzet es ein wenig, und setzet es gegen die Wärme, nur daß es sich nicht anleat; inzwischen wäschet man ein halb Pfund Butter, und thut sie auf einen Teller. Darnach setzet man einen Dreyfuß auf, machet von klein-gehacktem harten Holtz Feuer an, stellet das Geschirr, worinnen sie gebacken werden, darauf, thut ein Stücklein Butter einer Welschen Nuß groß auf selbiges, lässet diese hin und wieder lauffen, bis sie anfängt braun zu werden. Nach diesem lässet man sie auf den Teller, darauf man die Plintzen anrichten will, lauffen, schüttet sodenn von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heisse Plintzen-Blech, welche auch über das gantze Blech, und zwar ie dünner ie besser, lauffen muß, setzet selbiges aufs Feuer, und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig gestanden, so schläget man es auf den Teller, wo man vorhero die braune Butter hinlauffen lassen, und thut hierauf wieder so viel Butter auf das Blech: Wenn sie braun ist, giesset man sie auf den gebackenen Plintzen, und streichet diesen damit über und über. Inzwischen aber giesset man wieder von der Klare auf das Blech, und bereitet solche, wie vorhergehende. Man kan auf solche Art derer so viel, als man benöthiget machen, und sie allezeit mit dem Teller auf heisse Asche setzen. Dergleichen Plintzen pfleget man zuweilen mit Corinthen oder kleinen Rosinen zu versetzen, oder auch von Heidekorn-Mehl zu backen. An statt des Plintzen-Blechs oder Plintzen-Eisens, so eine Art von eisernen platten Pfannen ist, hat man auch absonderliche irdene Plintzen-Tiegel sonder Beine, worinnen die Plintzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden; diesen pflegen einige statt der Butter auch nur mit blossen Speck reichlich zu überstreichen, und aus dem davon herab geschmeltzten und am Tiegel hangen gebliebenen zu backen.

Plötze oder Rothfeder, ist eine Art von Weißfischen, welche in Flüssen, Seen und Teichen sich aufhält. Sie wird ohngefehr Spannen lang, hat einen mittelmäßigen breiten Leib, und weißglantzende Schuppen, die Augen sowohl als der Schwantz, und die Floßfedern sind licht-rother Farbe, ausgenommen die Floßfeder auf dem Rücken, welche dunckel ist. Sie laicht im April und Mayen, und wird mit Angeln und Netzen gefangen. Ihr Fleisch ist grätig und weich, sonst nicht unangenehm zu essen. Eine Gattung von Plötzen ist die Roth-Auge, und findet man zwischen diesen beyden keinen andern Unterschied, als daß die letztere nicht so Silber-weiß, sondern durch die Schuppen eine mercklich Röthe spielet. Sie werden in denen Fließ-Wassern mit Angeln und Netzen gefangen.

Plüsch, ist einr Gattung von Sammet, die aus Cameel-Haaren und Leinen-Faden, theils glatt, theils geblümt durch einander gewürcket wird. Siehe Sammet.

Plumpe, siehe Pumpe.

Pluvier, ist ein Vogel, welcher zwar von einigen für eine Gibitz- oder Kybitz-Art gehalten wird, aber eine gantz unterschiedene Farbe, keinen Strauß auf dem Kopff, wie sonst die Kybitze zu haben pflegen, und an seinen Füssen vornen nur drey Zähen, wie die Trappen, rückwarts aber keine hat. Es giebt dessen zweyerley Arten, welche vornemlich durch die Farbe unterschieden werden. Der erste ist so groß wie eine Taube; sein Schnabel ist kurtz, rund und spitzig am Ende, etwas krumm gebogen, von Farbe schwartz. Seine Zunge ist dreyeckigt, die Federn sind gelb, weiß und röthlicht. Der andere scheinet etwas grösser als der erste, sein Schnabel ist ein wenig länger und dicker, er hat eine Aschen-graue Farbe mit untermischten Flecken, die schier Castanien-farbig sehen. Diese Vögel halten sich mehrentheils an den Flüssen auf, und werden zwar in unsern Landen gar selten, aber desto häuffiger in Franckreich gefunden. Sie nähren sich mit Gewürmen und Fliegen, und ziehen Schaarenweise mit einander. Man fänget sie mit Wänden, und verspeiset sie

Etwas besonders ist an diesem Kraute, daß es im Sommer, wenn andere Kräuter der Hitze halber dörren und welcken, zu blühen anfänget, ob es schon auf einer dürren Heide stünde.

Pollen, wird der Kern, oder das schönste vom Weitzen-Mehl genannt.

Polter-Nuß, suche Nuß.

Pomade, ist eine aus gekochten Marck, frischen Schöps-Talch, oder von Schweine-Schmaltz und Rosen-Wasser, oder, welches noch besser, von Reh-Fett mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitete, und mit Jasmin- oder andern wohl-riechenden Oelen angemachte Salbe oder Schmiere; deren Gebrauch ist, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Risse und Schwielen wegzunehmen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen. Eine treflich, nützliche und heilsame Pomade, welche auch zu offenen Schäden, sonderlich zum Mund und Händen, wenn sie von Kälte aufgesprungen, dienet, und eine linde Haut machet, ist folgende: Man nehme ein Pfund neue ungewaschene Butter, ein Viertel-Pfund gelbes Wachs, ein Pfund von schwartzen wohlzeitigen Trauben in einer erdenen oder höltzernen Schüssel ausgepreßten Safft, und ein Pfund Rosen-Wasser; koche diese vier Stücke zusammen in einem neuen Topff, schaume es mit einem höltzern Löffeln rein ab, und nehme es nach einer Stunde vom Feuer, lasse es kalt werden, nehme es alsdenn mit einem irrdenen oder höltzernen Geschirr heraus, drucke es auf ein sauber Tuch, und verwahre es in einem irrdenen Gefässe. Es muß aber diese Pomade mit keinem Metall, es sey was es wolle, berühret werden. Oder ausgekochtes Marck von Hammel-Füssen, Borax, gebrannte Alaune, weisses Wachs und Rosen-Oel, man zerlasse dieses über einem gelinden Feuer, und treibe es wohl durcheinander, dergleichen giebt eine gute Salbe ab zu den Gesichte, denn es machet eine glatte und zarte Haut. Oder man vermischet auch über einem nicht so gar starcken Feuer süß Mandel-Oel, samt frischen Hammel-Talch mit rother Ochsen-Zungen, dieses ist eine bewehrte Salbe vor aufgesprungene und rauhe Lippen. Zu den Händen aber, sie sonderlich im Winter gut zu erhalten, ist folgende noch besser. Erstlich nimm eines Eyes groß Hirsch-Marck, und halb so viel Venedischen Terpentin, der aufs säuberste gewaschen ist, zu demselben nim von einem Ey das klare, rühre beydes das Eyerklar und den Terpentin so lang, bis eine Schüssel voll wird mit dem Schaum, alsdenn laß das Marck kühl zergehen, geuß es auf Rosen-Wasser, und wasche es sauber; nimm es hierauf vom Wasser und lasse es wieder zergehen, schütte den Terpentin mit dem Eyerklar darein, und rühre es so lange, bis die Salbe schön und weiß wird, thue ein wenig geschabenen Campher daran, so ist sie fertig. Auf gemeine Art eine gute Pomade zu machen: Lasse man eine Parthie Schweine-Schmeer in einer Pfanne zerschmeltzen, und schütte, wenn solches geschehen, einen guten Theil weis Wachs und geschälte Borstorffer Aepffel darzu, zertreibe es in Rosen-Wasser, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein in kalt Wasser, lasse es noch eimal schmeltzen, und verwahre es so dann zum Gebrauch. Will man sie wohlriechender machen, so kan man Ambra, Bisam, Zibeth und allerhand wohlriechende Oele darunter nehmen. Auf eine andere und noch bessere Art, nimm zwey Pfund weiß Schweine-Schmeer, drey Stück süsse Aepffel, und eben so viel saure, anderthalb Loth Citronen-Schalen, von gelben Sandel und Florentinischer Veilgen-Wurtzel drey Qventlein, reine Benzoe anderthalb Qventlein, Muscaten-Nuß-Blüthe, Zimmet, Würtz-Nelcken, Storax, Calamita iedes ein Qventlein, des besten Rosen-Wassers so viel als genug ist; koche alles zusammen bey gelinden Feuer, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein, so ist die Pomade fertig.

Pomerantze, ist eine runde, etwas gesetzte oder gedruckte Frucht, in Gestalt eines Apffels, welche von aussen mit einer etwas dicken, wohlriechenden Gold-gelben Schale, so voll grober Narben bedecket, inwendig aber in viele mit einem safftigen Marck angefüllte Fächer eingetheilet ist, darinnen die Kerne stecken; sie ist aus dem Geschlechte der Citronat-Apffel, wie denn die Bäume einander gleichen, obschon die Früchte nicht einerley Art seyn. Ihrem Geschmack nach unterscheiden sie sich in gantz süsse, in gantz saure, und in mittelmäßige oder Wein-saure, welche letztere in der Küche, wie die ersten bey dem Nach-Tisch am meisten gebrauchet werden. Die vielerley Arten der Pomerantzen sind, so wie sie der Churfürstliche Mayntzische Garten-Vorsteher, Heinrich Hesse, in seiner neuen Garten-Lust beschreibet, die ordinari oder gemeine, süsse und mittelmäßige Pomerantzen. Die süsse Pomerantzen mit krausen Blättern; die Pomerantzen mit vergoldeten, oder mit gelben Flecken besprengten Blättern. Die süsse Pomerantzen della bella von Galta, die süssen Pomerantzen von Genua, so man mit den Schalen isset. Die süssen Pomerantzen von Puncino, so man gleichfals mit den Schalen isset. Die Pomerantzen von zweyerley Gattungen von Schalen, davon die eine dünnschälig, die anderen dickschälig sind. Die Pomerantzen eine auf der andern von Galta. Die Strauß-Pomerantzen, derer Blätter und Früchte Strauß-weise, und wie in Büscheln zusammen wachsen; die ungeschlachten Pomerantzen von Ruberti. Die grossesten Pomerantzen, im Blat in der Grösse der Trauben, so man den Riesen nennet. Die gehörnten oder Horn-Pomerantzen von Galta davon die Frucht höckerigt, und offters wie mit Hörnlein besetzt ist. Die Pomerantze, das Weiblein in der Mitte gespalten. Die Pomerantzen mit doppelter Blüthe; die Pomerantze, wie ein Pareth gespaltet. Die süsse Pomerantze ohne Kern. Die Zwerg-Pomerantze. Die Pomerantze von Cedrato. Die Pomerantze von China. Der Adams-Apffel, von welchen besonders an seinen Ort. Pomerantzen einzumachen, daß sie gantz verbleiben, nimt man schöne dünnschälige Pomerantzen, so nicht fleckigt sind, und ihren vollkommenen Safft haben;

chneidet sie Sternweis, aber nicht tieff hinein, der, man kan solche auch Schraubenweise chneiden, löset nur die Schalen auf das subtilieste, damit der innere Apffel mit seinem Häutlein gantz bleibe. Die äussere Schale muß deßwegen mit grossem Fleiß gantz zart von dem Apffel gelöset werden, unten und oben aber darm bleiben, daß es anzusehen, als stünde der Apffel nur gleichsam in der Schale; absonderlich aber muß das weisse harte Häutlein, so das Marck umgiebt, gantz bleiben, damit es im Sieden nicht bersten möge. Hierauf leget die also geschnitten- und zugerichteten Pomerantzen in ein verglästes sauberes Geschirre, darinnen sie wohl Raum haben, giesset frisches Brunnen-Wasser daran, und leget ein subtiles Bretlein darauf, damit sie im Wasser nicht empor schwimmen, lasset sie also ein paar Tage wässern, iedoch daß ihnen täglich zweymal frisch Wasser gegeben werde, leget sie nach diesem in einen reinen verglasurten Topff, giesset wieder frisches Brunnen-Wasser dran, wie zuvor, oder eat sie, welches noch besser in ein siedendes Wasser, daß es darüber zusammen schlage; deckt es knapp zu, und lasset es auf einer Glut allgemach sieden, bis die Schale gelind zu werden beginnet, alsdenn thut sie heraus auf ein schönes weisses Tuch, bedecket sie auch mit dergleichen, und lasset das Wasser davon abseihen oder vertrocknen. Inzwischen nehmet zu dreyen Pomerantzen ein Pfund Zucker, oder, wenn die Pomerantzen gar groß, zu drey derselben fünff Viertel Pfund Zucker, und zu einem jeden Pfund Zucker ein halbes Maas dieses Wassers, darinnen die Aepffel gesotten haben, (wiewohl man auch, welches fast noch besser, frisches Röhr-Wasser dazu nehmen kan,) stosset den Zucker, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern ins Wasser, lasset ihn alsdenn wohl sieden, wie einen Syrup, doch also, daß er nicht zu dick werde, denn lasset ihn verkühlen, unterdessen leget die Pomerantzen in ein weites Geschirr, giesset den gesottenen Zucker darüber, und lasset sie zwey oder drey Tage, nachdem die Pomerantzen den Zucker bald oder langsam annehmen, wohl bedeckt stehen; wenn er wässericht werden will, seihet selbigen davon ab, und siedet die Früchte damit wieder wie zuvor, dieses wiederholet zum drittenmal, bis die Pomerantzen schön durchsichtig sind; man muß aber im sieden fleißig Achtung haben, daß sich die Schale nicht abstosse, endlich setzet sie in einem Geschirr auf oder neben einander, lasset die Zucker-Brüh noch ferner etwas dicklicht sieden, hernach, wie zuvor erkalten; giesset es wieder über die Pomerantzen, und verwahret sie alsdenn. Solte die Brühe zu wässerig werden, kan man sie nochmalen übersieden. Oder ziehet die Schalen von den Pomerantzen ab, (damit man sie besonders brauchen kan,) hernach nehmet etwas Zucker in einen Tiegel, giesset etwas mehr Wasser darauf, als ihr sonst pfleget, setzet ihn auf das Feuer, und lasset den Zucker so dicke sieden, wie einen Syrup, thut hernach die Pomerantzen hinein, und lasset sie ein weilig mit sieden; wenn solches geschehen, schüttet es mit einander in ein Geschirr, thut noch eine Hand voll geläuterten Zucker hinein, damit der Safft fein dicke wird, und verwahret sie wohl. Die Pomerantzen-Schalen machet man also ein: Man nimt schöne, glatte und reine Pomerantzen, schneidet sie halb von einander, und nimt das safftige fein behutsam heraus, daß man die Schalen nicht zerreisse, siedet sie hernach so lang im Wasser, bis das weisse inwendig weich worden, so läst es sich mit einem Löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß die gelbe Rinde oder Schale fein durchsichtig ist; hernach läutert man schönen Zucker, so viel als nöthig, läßt ihn Honig-dicke sieden, und gießt ihn warm aber nicht zu heiß darüber, daß er über die Schalen weggehe; wenn er wässerig wird, muß man ihn wieder sieden, es darff aber über zweymal nicht geschehen, weil sie nicht sehr nachlassen; man muß ihn auch nicht zu starck sieden, denn sie candiren sich sonst gern. Wenn man will, mag man die Schalen auch länglich in schmale Stücklein schneiden, und also einmachen. Nicht weniger lässet sich aus denen Schalen wie aus denen Citronen ein hertliches Zucker-Gebackens zubereiten, wie solches unter dem Wort Citronen-Brod beschrieben zu finden. Der Pomerantzen-Brantewein wird folgender Gestalt zubereitet: Man schneidet die Pomerantzen-Schalen, nachdem das weisse subtil heraus genommen worden, daß nichts mehr davon zu sehen, in länglichte schmale Stücken, wie Kraut, wirfft sie in eine gläserne Flasche, geußt starcken Brantewein darauf, und setzt es an die Sonne. So offt man Schalen hat, mag man sie darzu thun, damit er kräfftig und starck bleibe. Wenn man Blähungen empfindet, so netze man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brod darein, so groß, daß es den Magen bedecket, mache solches auf einer Glut warm, und lege es laulicht auf den Magen. Es stillet dieser Brantewein zu ein oder zwey Löffel voll eingenommen bey starcken Leuten das Erbrechen, wenn es anders nicht von der Galle herrühret. Den Pomerantzen-Geist zu machen: Nimm hundert süsse Pomerantzen, die schön gelb an Schalen, und nicht grün sind, löse von denenselben die Schalen Blätter-weise herab, und aus solchen das weisse völlig heraus, schneidet sie alsdenn länglicht und klein gewürffelt, auf einem zinnernen Teller, (denn wenn man einen höltzernen darzu gebrauchet, so gehet das beste Oel in das Holtz,) thue sie in eine dicke gläserne Flasche, die keine zinnerne Schrauben habe, geuß darauf zwey Maas Malvasier, oder guten alten Italiänischen Wein, der seine Süßigkeit noch hat, vermache die Flasche mit einem Stöpsel von Korck oder Pantoffel-Holtz, und verbinde sie mit Blasen und Pappier, stelle sie also zwölff, oder auf das längste vierzehen Tage, an die Sonne oder auf einem warmen Ofen, und rütle sie des Tages einmal um, damit die Schalen in die höhe kommen, und brenne die Materie hernach auf die Weise aus: Nim einen gläsernen Kolben, und schütte von der gebeitzten Materie darein, aber nicht viel, der Wein muß allezeit zween qver Finger hoch über die Species kommen, so muß man auch den Liquorem und die

mit bewunderenden Beyfall wird ablegen müssen.

Porphyr, ist eine köstliche Art Marmors, die alle andere Gattungen desselben an Härtigkeit übertrifft. Er siehet rothlicht, der allerschönste aber recht hell-roth, und hat zuweilen weisse Flecke, und weil ihm wegen seiner Härte durch das Aneinanderreiben nichts oder doch in langer Zeit sehr wenig abgehet, so dienet er den Apothekern und Mahlern vortreflich zu Morsern und Reibe-Steinen. Siehe Marmor.

Porsch, Post, wilder Roßmarin, Kühn-Rost, ist ein Kraut, welches in Heiden und Wäldern wild wächset. Es treibet rothe Stengel, und hat Blätter, wie der Roßmarin, weiche unten Rostfarb und oben grün sind; seine Blüthe bestehet in rothen Knöpflein mit weiß oder gelblichen Blumen. Dieses Kraut hat einen starcken Geruch und scharffen Würtz-Geschmack, nimt auch den Kopff starck ein, und wird dahero von Gewissen-losen Bierbrauern, an statt des Hopffens in das Bier gethan, damit es bald truncken mache. Es ist aber der Gesundheit sehr schädlich; deswegen thun diejenige besser, die es, die Motten zu vertreiben, um seines starcken und scharffen Geruchs und Geschmacks willen, bey die Kleider legen.

Por-Scheune, siehe Empor-Scheune.

Portal, heist einmahl der Haupt-Eingang in einem beschlossenen Raum; sonderlich aber verstehet man darunter ein Bind-Werck, wie solches in den Lust-Gärten nach Art einer Triumph- oder Ehren-Pforte aus Pfählen, Latten- oder Nagel-Werck aufgerichtet, und der steinernen Architectur so accurat als möglich gleich geformet wird; so daß man in denen berühmtesten Gärten die herrlichsten Exempel, als sonderbare Bey-Zierden dieser Art antrifft. Unter andern seyn einige von guter Invention in des Daviler Civil-Baukunst durch L. C. Sturm ins Deutsche übersetzet, Tab. 91. und 93. anzutreffen. Was in übrigen bey Anlegung derselben in Acht zunehmen, dieses kan zum Theil aus L. C. Sturms vollständigen Anweisung grosser Herren Palläste p. m. 82. ersehen werden, theils aber ist auch bereits oben unter dem Wort Nagel-Werck angeführet worden. Diese Portale werden erst aus Holtzwerck gebildet und aufgerichtet; hernach pfleget man allerley in die Höhe lauffende Gewächse daran zu pflantzen. Dieweil es aber hohe Wercke, so lassen sie sich mit schwachen und niedrigen Strauchwerck, als Rheinweiden und dergleichen, alleine nicht wohl bekleiden, deswegen kan man Hagebüchen und Rüstern, auch, wo sie zu haben, Cornel-Bäume, Wacholdern, und die grosse Art Buchs-Baum darunter nehmen.

Portugiesisches Brod, ist ein Gebackens von Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtzen, welches folgender Gestalt bereitet wird: Man nimt ein Viertel Pfund abgeschälte und mit Rosen-Wasser gröblich zerstossene Mandeln, ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, und ein wenig Armenischen Bolus, reibet es wohl untereinander, thut darzu gestossene Nägelein, feinen Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüth iedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerstossen, ein halb Pfund schön Mehl, zerklopffte Eyer, nach Nothdurfft, daß ein Teig daraus gemachet werden könne; Aus diesen machet man eines qveren Fingers dicke Semmeln, leget sie auf ein mit Mehl bestreutes Papier, thut es in eine Torten-Pfanne, und bäckt es mit gelinden Feuer, doch aber oben stärcker als unten, ab.

Portulac, siehe Burtzel-Kraut.

Posen, siehe Büsseln.

Post, suche Porsch.

Post heisset in Rechnungs-Sachen eine iede Summe, so in die Rechnung getragen wird. Eine iegliche Post muß unter die rechte Classe und an gehörigem Ort verschrieben, und mit behörigen Schein oder Quittung beleget werden, wo sie anderst in Rechnung paßiren und nicht durchstrichen werden soll.

Potage, oder Allerley-Essen, ist ein gemischtes Essen, bestehend aus Rind-Kalbs-Schöpsen-Hüner-Capaunen- und dergleichen Fleisch, einem allein oder mehr zusammen, oder aus Fischen, in einer langen Brühe, mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, mit vielen Gewürtzen abgemacht, und zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klösern, Fricandellen und andern Schleckereyen verbessert, so bey der Mahlzeit zu erst aufgetragen wird. Zum Exempel können folgende zwo Potagen dienen: Von jungen Hünern macht man dergleichen folgender Gestalt: Nehmet kleine junge Hüner, putzet diese sauber, blanchiret und füllet sie mit Krebsen. Nach diesen richtet sie in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citron-Schalen und Muscaten-Blüthen vermischt dazu, paßiret sie eine weile, giesset darnach gute Brühe drauf, setzet solche auf ein gelindes Kohl-Feuer, und lasset sie gantz gemählichen kochen, denn so sie einen starcken Sud thun, so zerspringen sie; giesset gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indessen putzet Carfiol, blanchiret solchen erst, und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochene Krebse; zum garniren aber machet gefüllten Salat, gefüllte Krebs-Nasen, Morcheln, Kalbs-Milch, Kälber-Ohren, Hüner-Mägen, und gebackene junge Hüner, diese vorbeschriebene Ragouts bereitet iede besonders in kleinen Tiegeln, damit man desto zierlicher anrichten könne, machet auch diese Ragouts alle mit Coulis an. Wenn ihr nun bald anrichten wollet, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, giesset von der Brühe, darinnen die kleinen Hüner liegen, darauf, leget die Hüner ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den Rand, die Krebse und kleinen Ragouts aber fein darzwischen, daß sie einander übers Creutz abstechen, und alsdenn die gebackenen jungen Hüner. Unterdessen aber nehmet fünff bis sechs Eyer-Dottern, nachdem die Potage groß ist, thut solche in ein Töpffgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergiesset die Potage vollends damit, besprenget solche endlich mit Krebs-Butter, streuet kleingehackte

Piſtacien darüber, ſo kan ſolche nach Belieben verſpeiſet werden. Zu einer Karpffen-Potage nehmet einen ſchönen groſſen Karpffen, ſchuppet ſolchen, und löſet ihm alles Fleiſch herunter, das ihr darnach gantz klein ſchneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermiſchen ſollet. Ferner machet ſechs gerührte Eyer, und thut dieſelbe nebſt Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen, Jngber, ein wenig Saltz, auch geröſteten Zwiebeln zu dem vorigen, ſchneidet alles durch einander, und nehmet ein Pfund Nieren-Stollen darunter. Hierauf ſchlaget den Karpffen ſauber mit dieſem Gehäcke an, ſtreichet ſolchen mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, zerklopffet hernach ein Ey, und beſtreichet den Karpffen damit, gieſſet nach dieſem Butter darüber, beſtreuet ihn mit klar geriebener Semmel, und ſetzet ihn in einen heiſſen Back-Ofen. Jſt dieſes geſchehen, ſo nehmet noch einen Karpffen, zerhacket ihn auf Stücke, ſaltzet ſolchen ein wenig ein, machet auch in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, beſtreuet erſt den zerhackten Karpffen mit Mehl, und leget dieſen drein, werffet Nägelein, Jngber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weiſſe Rüben, Schwämme und Brod-Rinden darzu, und laſſet es alſo röſten. Wenn es nun braun genug iſt, ſo gieſſet Peterſilien-Waſſer, oder gute Fleiſch-Brühe darauf, welches zuſammen kochen muß, darnach ſtreichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel, und dieſes heiſſet ein Jus. Zum Garniren bereitet Klöſe von Karpffen, die ausgebacken ſind, Morcheln, gebackene Artiſchocken, und gebackene Genueſer Paſtetlein. Wollet ihr nun die Potage anrichten, ſo ſchneidet ſchwartz Brod in die Schüſſel, gieſſet von der Jus drauf, daß das Brod ein wenig quillet, leget alsdenn den Karpffen darein, und die gebackenen Artiſchocken auf den Rand, die Ragouts aber von gebackenen Klöſen und Morgeln fein ſauber darzwiſchen, endlich die Genueſer Paſtetgen gantz hinaus auf den Rand um die gantze Schüſſel herum, gieſſet die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüſſel ſey, ſo iſt ſie fertig. Zu einer Potage von Seleri nehmet nach Gefallen Hüner- oder Kalb-Fleiſch, bereitet ſolches zu, wie ſichs gehöret, gieſſet Brühe drauf, und laſſet es damit kochen, Den Seleri, wenn er reine gemacht, ſchneidet eines halben Fingers lang ab, thut ihn an das Fleiſch, und brennet ein wenig Mehl dran. Alsdenn ſchneidet etwas Rind-Fleiſch aus der Keule, ſo dünne als möglich, und klopffet es, nehmet auch guten Speck, ſchneidet ihn klein und würfflicht, thut ſolchen in eine Pfanne, leget das Rind-Fleiſch dazu hinein, und laſſet es braun braten. Gieſſet endlich von der Fleiſch-Brühe drauf, nachdem ihr etwas Peterſilie, Muſcaten-Blumen, Thymian und geriebene Semmeln dazu gethan. Wenn alles gar, richtet die Potage an, beleget den Rand mit dem Seleri, und ſchüttet von der Fleiſch-Suppe drüber. Wer mehr Arten von Potagen wiſſen will, mag die Koch-Bücher nachſchlagen, ſo kan auch dasjenige durchgeleſen werden, was in dieſem Orte bey Erklärung eines und des andern Eſſens davon angeführet worden.

Potagen-Keſſel, iſt ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Keſſel, mit zwey Henckeln und einem Deckel, ſo bey Verfertigung der Potagen oder Allerley-Eſſen gebrauchet wird.

Potagen- oder Vorlege-Löffel, iſt ein groſſer ſilberner oder metallen- und verſilberter Löffel mit einem langen Stiel, womit man das Allerley-Eſſen über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüſſel, iſt eine ſehr groſſe mit einem breiten Rand umgebene zinnerne Schüſſel, worinnen die Potage oder Allerley-Eſſen aufgetragen wird.

Pott-Aſche, Keſſel-Aſche, iſt eine grieſige Aſche, oder weiſſes und etwas blaulicht calcinirtes Saltz, ſo von denen Färbern, Seiffenſiedern und Glasmachern häuffig gebraucht wird, auſſer dieſem aber auch in der Artzney und Chymie ſeinen Nutzen hat. Anfänglich wurde ſie aus den eichenen Tauben oder Clavellis derjenigen Fäſſer und Potten, darinnen die Weid-Aſche kommet, gemacht, und derowegen Cineres clavellati und Pottaſche genennet. Nachdem aber ſolche Potten und Clavellæ in ſolcher Menge nicht zu haben ſind, daß man ſo viel Pott-Aſche, als jährlich verthan wird, davon machen könte, als hat man nachgehends nur das bloſſe Eichen-Holtz darzu genommen, welches bey uns von denen Pott-Aſchenmachern in groſſer Menge zu Aſche verbrennet wird. Dieſe Aſche wird hierauf in einem Zuber ausgelauget, die Lauge abgezapffet, und zum andernmal Waſſer aufgegoſſen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge läſſet man in einem eiſernen Keſſel über ſtätigem Feuer abrauchen, und damit immer friſche Lauge zufflieſſe, wird ein Gefäß damit angefüllt, und ſolches alſo geſetzet, daß ſie daraus gemächlich in den Keſſel flieſſen kan, bis es genug ſey. Wenn nun der Keſſel erkaltet, findet ſich darinnen die Pott-Aſche, wie ein Stücke Saltz, welche mit Meiſſeln aus dem Keſſel geſchlagen, und in einem beſondern Ofen gebrennet oder calciniret wird, bis ſie durchaus weis und etwas blaulicht werde, von welcher Zubereitung Valentini Naturalien- und Material-Kammer p. 85. ingleichen Runckels Anmerckung über des Neri Glasmacher-Kunſt pag. m. 317. mit mehrern handeln. Das bey dem Pott-Aſchenmachen übergebliebene aſchichte Weſen iſt eine treffliche Düngung auf die Aecker; weil aber das Pott-Aſchen-machen viel Eichen-Holtz frißt, als pflegt es mancher Orten, beſonders wo ſolches nicht im Uberfluß vorhanden, gar nicht; mancher Orten aber mit ſonderlicher Behutſamkeit, damit denen Holtzungen kein Schaden geſchehe, verſtattet zu werden. Man bekommt gedachte Aſche nicht nur häuffig aus Pohlen und Moſcau, ſondern man verfertiget auch dergleichen in ziemlicher Menge bey dem Kloſter Hayna in Caßliſchen, von dar ſie ins Reich und andere entlegene Orte verführet wird. Was von der unterſchiedenen Art der Pott-Aſche zu mercken, woran ihre Güte zu erkennen, und was ſonſt bey dem Erkauff und

Handel dieſer Waare wohl in Acht zu nehmen, das findet man in Harpergers Kauffmanns-Magazin ausführlich beſchrieben.

Poudre, nennet man gemeiniglich das aus der Stärcke gemachte Pulver, womit man das Haar zu überſtreuen und weis zu machen pfleget, und wird dadurch jährlich eine recht unverantwortliche Menge des beſten Weitzens conſumiret; daher auch einige ſtatt der Stärcke Weitzen- oder Bohnen-Mehl gebrauchen. Auſſer dieſen wird auch aus Eichen-Moos, der an der Hitze wohl gedörret ſeyn muß, wie nicht weniger aus in Topffer-Ofen fein gebrannten Knochen, ja wohl gar aus alten Toback-Pfeiffen, die auf gleiche Art ausgebrannt, ein Poudre verfertiget, welcher aber ſonderlich der von denen letztern den Haaren vor ſchädlich gehalten wird, der mit gedachten Moos vermengte, wird hergegen vor ſchön und überaus flüchtig gehalten, doch iſt er ein wenig graulicht. Einige ſeyn gewohnt dem Poudre auf folgende Art einen angenehmen Geruch zu geben; ſie thun nemlich ein 10. bis 16. Tropffen Roſen- oder anders wohl riechend Oel unter ein Pfund Poudre, oder ſie mengen einige Loth gepülverte Cyper-Iris- und Florentiniſche Violen-Wurtz darunter, oder ſie löſchen Stärcke mit Brantewein ab, ſetzen ſie an einen warmen Ofen ohngefehr 24. Stunden, ſtreichen hernach die Reib-Keule mit etwas Zibeth, und reiben damit die gedachte Stärcke zu Poudre, in dem etwas warmgemachten Mörſel fleißig ab, ſo giebt dieſes einen flüchtigen und ziemlich lang wohl riechenden Haar-Poudre. Dieſer wird hierauf zu den folgenden Gebrauch in einer auf unterſchiedene Art geformten ſilbernen, höltzernen und laqvirten, oder aus anderer Materie beſtehenden zierlichen Schachtel aufbehalten, und vermittels einer von Seide oder Garn zuſammen gebundenen Qvaſte, ſo ein Poudre-Püſchel heiſſet, oder einer am Boden wie ein Sieb durchlöcherten Büchſe in die Haare geſtreuet.

Poupeton, iſt ein angenehmes Eſſen, welches aus einem ſonderlichen Gehäck und guten Ragout beſtehet, und faſt wie eine Paſtete oder aufgelauffener Koch bereitet wird. Die gemeinſten Arten ſind, daß man ſie entweder von Kalb-Fleiſch, oder von Krebs-Farce oder von grünen Spinat macht. Zu der erſten Sorte nimt man Fleiſch von einer Kalbs-Keule ſchneidet das Geäder heraus, und das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, hacket auch viel Nieren-Talg und Rinder-Marck klein, weichet Semmel in Milch, drücket dieſe hernach wieder treuge aus, thut dieſes alles in einen Mörſel, und ſtöſſet es recht durcheinander, ſchneibet Citronen-Schalen, Ingber und Muſcaten-Blüthen, zwey gantze Eyer und ſechs Dotter drein, ſtöſſet es alles wohl durcheinander, und daferne die Farce noch zu dicke, ſo gieſſet man einen guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit das Gehäck oder die Farce nicht zu dünne werde, und man es als einen Teig arbeiten kan. Hierauf halte man ein Ragout von Gänſe-Lebern und Auſtern fertig, oder worzu man am erſten kommen kan, beſtreiche eine Schüſſel oder Teller, darauf der Poupeton ſoll zuſtehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eyern, nehme von der Farce und umſetze damit den Rand eines kleinen Fingers dicke, auf die Art, als wie man eine aufgeſetzte Paſtete zu verfertigen pflegt, (NB. man kan ihn hoch oder flach machen, nachdem es beliebig,) hernach ſchütte man den verfertigten Ragout hinein, und mache ſo lange den Teig hoch, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fenſter-Scheibe groß offen bleibet; darbey muß man in einem Geſchirre warme Milch bey der Hand haben, die Hand oder ein breites Meſſer darein zu duncken, damit man die Farce deſto glatter ſtreichen kan. Der Deckel oben über das Loch wird alſo verfertiget: Nehmet und ſchmieret einen Bogen Papier ſo breit, als der Deckel iſt, mit Butter, ſchlaget von der Farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier ſamt der Farce verkehret übers Loch, alſo daß das Papier oben in die Höhe kömmt. Hernach haltet eine glühende eiſerne Schauffel über das Papier, ſo wird die Butter, darauf die Farce klebet, weich, alsdenn könnet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den Poupeton vollends fertig, ſtreichet ſelbigen fein glatt als ein Haus-backens Brod zu, nehmet darnach einen Pinſel und Eyer, ſtreichet abermal den Poupeton über und über, laſſet Butter zergehen, und beſtreichet ihn gleichfalls damit als wie mit den Eyern, ſtreuet klar geriebene Semmeln darüber, und blaſet ſie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, ſetzet ſolchen in einen Back-Ofen, und laſſet ihn gemählich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet ſolchen heraus, ſchneidet ihn oben auf, und daferne nicht genug Brüh darinnen, ſo gieſſet noch ein wenig Coulis hinein, (die braune Ragouts aber könnet ihr mit Jus anmachen,) und garniret ihn beym Anrichten auf das ſauberſte. Dergleichen Eſſen von Krebs-Farce zu machen: Nehmet ein paar Schock Krebſe, hackt ſelbigen vorne am Kopf das Bittere heraus, ſtoſſet ſie in einem Mörſel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne gute Milch oder Rahm, ſtreichets durch ein Haar-Tuch, ſetzet es in einer Caſſecole aufs Kohl-Feuer, und rührets ſo lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zuſammen lauffen, nur rührets fein fleißig, daß ſichs unten nicht anleget. Hernach ſchüttet es in einen Durchſchlag, laſſet das Wäſſerichte davon ablauffen, thuts alsdenn in einen Reib-Aſch, und reibets klar, hacket ein Viertel Pfund Rindern Marck klar, und reibets auch drunter, ſchüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüthen, ein wenig Zucker, ſechs gantze Eyer und ſechs Dottern drein, und rühret dieſes alles wohl durcheinander; wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, ſo thut ein halb Pfund Krebs-Butter, und ein wenig Citronen-Schalen dazu, ſo iſt alsdenn die Farce fertig. Daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgeſetzet, nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter beſtreichen muß. In denenſelbigen iſt letzlich ein ſauber Ragout nöthig, z. Ex. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwäntzen, Piſtacien, wobey man ſich iedoch

me, ob alles rein ausgepreßt; iedoch ist auch behutsam damit zu verfahren, damit die Presse nicht schaden leide. Man muß die Trieſter von den ausgepreßten Wein-Trauben anfühlen, ob sie gantz spröde und harte sind, oder noch einige Feuchtigkeit darinnen stecke. Was man am Tage liest, muß man in der Nacht pressen, denn sonst fängt der Most auf den Wannen und Bottigen an zu brausen. Es thut ein Weinberg-Herr sehr wohl, wenn er bey dem Pressen, so des Nachts über verrichtet werden soll, entweder selbst mit dabey ist, oder doch iemand von seinen Leuten, auf den er sich verlassen kan, dabey läßt, damit sie zusehen, daß die Kuchen reine ausgepreßt, und von den Wintzern und andern Leuten keine Parthiereyen vorgenommen werden. Er muß auch denen zum Pressen bestellten Personen satt zu essen und zu trincken geben, denn sonsten gehet ihm zu viel an Most darauf, und ihnen zugleich wohl einbinden, daß sie kein Brod, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen bey der Presse essen, oder in den Most bringen, indem der Most und Wein gar leichtlich hierdurch unschmackhafft und sauer werden kan.

Preß-Kopff, ist ein Bey-Essen, von einem Rinds- oder Schweins-Kopff folgender Gestalt zugerichtet: Nehmet einen Rinds-Kopff, ingleichen das kurtze Fleisch vom Hals, setzet beydes in Wasser und Saltz zum Feuer, und lasset es, wie ander Rind-Fleisch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet in Wasser und Saltz drey Pfund Schwein-Fleisch ab, leget solches auf ein Hacke-Bret, wie auch den Rinds-Kopff und kurtze Fleisch vom Halse, welches ihr aber erst ausputzen müsset, und schneidet diese beyden Stücke zusammen gantz klein. Nach diesem setzet auch Rinds-Füsse zu, und wenn diese weich gekochet sind, so putzet sie sauber ab, thut alle Knochen heraus, und werffet die Füsse in kaltes Wasser, schneidet sie darnach würfflicht, wie Semmel oder Speck; schüttet sie nebst den obigen zusammen in eine grosse Casserole, giesset von der Brühe darauf, darinnen die Rinds-Füsse gekocht haben; würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen und Saltz; setzet es aufs Feuer, und lasset es eine gute Weile durch einander kochen. Ist dieses geschehen, so hebet es vom Feuer weg, schüttet das Gehackte in eine Preßkopffs-Forme, setzet solche auf ein Geschirr, daß die Brühe ablauffen kan; beschwehret es oben mit einem zugemachten und über die Forme sich schickenden Bret; leget Gewichte darauf, und lasset es also über Nacht stehen, daß es erkalte. Soll dieses Essen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, so stecket in heisses Wasser ein Tuch und umleget damit die Forme, so wird der Kopff sich los machen, und heraus auf die Schüssel, darauf ihr anrichten wollet fallen, über welche ihr aber die Forme verkehret halten müsset. Das garniren wird einem ieden frey überlassen. In Ermangelung einer Forme kan man das Gehackte in ein Tuch giessen, es feste zu binden, und darnach zwischen zwey Teller oder Breter gelegt mit Steinen beschwehren, daß der Safft davon läufft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben. Auf eine andere Art von einem Schweine einen Preß-Kopff zu machen: Kochet einen Schweins-Kopff, daß er gantz weich wird wie Muß, und von den Beinen herunter fällt, lasset ihn verkühlen, nehmet ihn aus der Brühe, leset alle kleine Beinlein heraus, zerpflücket ihn, schabet das oberste Leder fein rein ab, und leget es bey seite, thut in das Gepflückte Saltz, Pfeffer, gestossene Nelcken und Cardamomen, füllet dieses in das Leder, welches wieder so kommen muß, wie es zuvor oben und unten gewesen, schlaget es zusammen in eine Serviet ein, und presset es bis es genug. Alsdenn könnt ihr nach Gefallen länglichte dünne Stücklein davon herunter schneiden, und solche mit Eßig geniessen.

Preusselbeere, Steinbeere, sind kleine rothe und eine Gattung der Heidelbeere, auf einem geringen Stäudlein wachsend, dessen Blätter denen Buchsbaum-Blättern gleich, etwas gespitzt, und eines bittern zusammen ziehenden Geschmacks sind. Dieses kleine Gewächse wird an vielen Orten Teutschlands häuffig gefunden. Die Beeren sammlet man im Herbst in grosser Menge, und so sie noch etwas unreiff, setzt man sie an die Sonne, sie bleiben aber doch sauer, hingegen die recht reiff geworden, haben einen sehr angenehmen lieblichen und säuerlichen Geschmack. Sie werden gestossen, der Safft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Consistentz gesotten, wie der Hollunder-Safft; ie mehr er gesotten, ie besser hält er sich ein gantzes Jahr und länger. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, giest Wein darzu, daß er etwas dünne wird, thut Zucker und Zimmet hinein, und bereitet also eine gar köstliche und gesunde Tuncke zu allerley Gebratenen daraus. Es giebt dieser Safft dem Geblüte eine treffliche Erfrischung, und macht guten Appetit. Andere machen die Preusselbeere mit Zucker und Eßig gantz ein, geben sie hernach auf den Tisch, giessen abermals Wein darüber, und streuen Zucker darzu, so sind sie auch sehr wohl zu geniessen. Wenn man Preusselbeere in Zucker einmachen will, muß man solche samlen, bevor sie der Reiff trifft, denn hernach sind sie nicht mehr so schön. Ihr müsset dieselben auch gantz sauber lesen, und zu einem Pfund Preusselbeere ein Pfund Zucker wägen; wollt ihr sie aber gerne sauer haben, könnet ihr mehr Preusselbeere nehmen, giesset auf den Zucker ein Nössel Wasser, läutert denselben und lasset ihn sieden bis er dicke genug, thut die Preusselbeere in den Zucker, lasset ihn langsam sieden bis er gestehet, und wenn sie nun gut, so verwahret sie in einem Glase. Die Preusselbeere gedörrt, gepülvert und eingenommen sollen wider die rothe Ruhr und Bauch-Flüsse gut seyn, und die Stein-Schmertzen kräfftig stillen, als weswegen sie auch an vielen Orten Stein-Beere genennet werden.

Privet, siehe **Abtritt**.

Probe-Dreschen, geschiehet nach der Erndte, wenn das Getraide vom Felde eingeführet, da nemlich der Hausvater nicht nur von dreyerley Aeckern, nemlich guten, mittelmäßigen und schlechten, und von eben dergleichen Getraide

etliche

etliche Garben reine ausdreſchen läßt, damit er einen ohngefähren Uberſchlag machen könne, was er dieſes Jahr an Körnern erbauet, und wie viel er nach Abzug desjenigen, ſo er in die Haushaltung benöthiget, noch zum Verkauff oder andern Gebrauch übrig behalte. An vielen Orten iſt es gewöhnlich, daß die Verwalter ihren Herrſchafften jährlich nach vollendter Erndte eine Tabelle einſenden müſſen, darinnen angemercket, was bey dem Gute dieſes Jahr an allerhand Getraide durch Göttlichen Segen erbauet und eingeerndet, was hiervon zur Probe ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben worden, auch was an Getraide im Geſtrohe annoch übrig bleibet, und was hiervon ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben werden könte: Hierbey pflegen manche Verwalter dieſen Unterſchleiff zu practiciren, daß ſie gemeiniglich die Probe vom ſchlechteſten Getraide drechen laſſen, damit ſie hernach in ihren Ausdruſch Rechnungen um deſto vortheilhaffter ſeyn können. Dieſen vorzubeugen muß die Herrſchafft dergleichen Proben zu zwey oder dreymalen durch beſondere Dreſcher, und auch von beſondern Getraide vornehmen laſſen, oder ſich auch bey andern guten Wirthen ihres Ortes erkundigen, wie viel Scheffel ſie aus einem Schocke ausgedroſchen.

Probe-Jagen, iſt gleichſam das Meiſterſtück, ſo ein junger Jäger nach ausgeſtandener Lehr-Zeit bey einer Fürſtlichen Jägerey zu machen hat, damit er vor einen rechtſchaffenen Jäger paßiren kan. Wenn ein ſolcher junger Jäger nach fleißigem Unterricht und offtmaliger Ubung mit dem Leit-Hund in der Behänens-Zeit an der Wiſſenſchafft und Erkänntniß der Fährde eines recht jagdbaren Hirſches, inleichen mit Umgang und Arbeit, auch gewöhnlichen Zuſpruch dergeſtalt firm worden, daß er ſich getrauet dieſes Werck zu präſtiren, ſo muß er zuförderſt bey der Herrſchafft um gnädige Erlaubniß, ein Probe-Jagen anzuſtellen anhalten, wo er nun ſolches erlanget, ſo werden wenigſtens vier Fuder Zeug an den Wald beſtellet, Uwo er einige jagdbare Hirſche vermuthet, und ein Probe-Jagen machen will. Da er denn früh noch einmal die vermuthenden Hirſche vorſuchen und verneuern, auch in denen Holtz-Weeten vorgreiffen muß. Wo dieſe nun bleiben, darin wird der Zeug in der Stille gerücket, der Wind in obacht genommen, und wenns möglich gegen denſelben geſtellet. Wenn nun die Hirſche umſtellet, und der junge Jäger dieſelben nicht anderſt als in der Fährde, zum Exempel einen derſelben vor einen ſtarcken jagdbaren Hirſch von achtzehen Enden angeſprochen, welcher noch zwey Hirſche von zehen Enden und einen Sechſer bey ſich hätte, muß er ſolches der Herrſchafft mit allen Umſtänden anzeigen, welche darauf des andern Tages mit dem frühеſten hinaus fähret, und nach dero Belieben entweder in dem Jagen ohne Lauff die Hirſche todt ſchieſſet, oder mit dem Lauff aus dem Schirm mit Hetzen und Schieſſen ſolche erleget und fället. Wenn nun ſolche gefällte Hirſche zuſammen getragen vor der Herrſchafft geſtrecket liegen, und nach voriger erſterer Anſage des jungen Jägers richtig eintreffen, ſo kan ſein Probe-Jagen, und er, als ein rechtſchaffener Jäger paßiren, auſſer dem aber nicht.

Proceſſe, nennet man die bey der Obrigkeit anhängig gemachte Streit-Sachen, ſo da von dem Richter ſollen unterſuchet, beurtheilet, und endlich decidiret werden. Es ſind dieſe eines von denen fünff Stücken, wofür ſich ein ieder Hausvater, inſonderheit aber ein Land-Mann möglichſt zu hüten hat. Es kan derſelbe unterſchiedenen Proceſſen, da er Beklagtens Stelle zu vertreten hätte, entweder entgehen, oder hat doch nicht groß Urſache ſich vor denſelbigen zu fürchten, wenn man alle ſeine Sachen in guter Ordnung und Richtigkeit hält, bey Schlieſſung der Contracte alle darinnen enthaltene Puncte klar und deutlich ausdruckt, damit man wegen der Ungewißheit und Dunckelheit nicht zu ſtreiten Urſach habe, die darinnen verſprochenen Præſtanda auf ſeiner Seite richtig erfüllt, keine weder dem Landes-Herrn noch den Unterthanen oder Nachbarn ſchädliche oder ſonſt unangenehme Neuerungen anfängt, niemand an ſeinen Ehren beleidiget, ſondern alles zum beſten kehret, von niemand nicht leichtlich Geld borgt, oder doch allezeit mit der Bezahlung richtig inne hält, keinem Menſchen etwas unrechtmäßiger Weiſe entziehet, ſich aller laſterhafften und in den Göttlichen und weltlichen Geſetzen verbotenen Handlungen enthält, iederman Freundſchafft erzeiget, und das Seinige in der Stille und Ruhe abwartet. Man kan auch als Kläger unterſchiedenen Streitigkeiten entgehen, wenn man von ſeinem Recht etwas nachläßt, und ſich ſo gut vergleicht als möglich iſt. Stehet einem Hausvater aber ja als Klägern oder Beklagten ein Proceß vor, ſo muß er erſtlich in Liebe und Freundſchafft mit Gegentheilen ſprechen und tractiren, und ihn zum Vergleich zu bringen ſuchen, auch dahero ſo viel als möglich nachgeben; verfängt dieſes Mittel nicht, ſo muß er ſehen, ob nicht durch Chriſtliche verſtändige und unpartheyiſche Schieds-Leute auſſer gerichtlich die Sache gehoben, oder durch Lands-Fürſtliche Commiſſarien der Streit kürtzlich und ohne Weitläufftigkeit deciditet werden könne. Wollen aber alle angewandte Bemühungen nichts helffen, und der Proceß ſoll einmal an- und fortgehen, ſo mag der Hausvater erſtlich in einem Juriſten-Collegio ein Informat einholen, ob er wohl in dieſer Sache fortkommen werde; denn dieſes hülfft ſo viel, daß, daferne er Sachfällig werden ſolte, derſelbe doch von Bezahlung der Unkoſten befreyet wird; hiernächſt aber die Sache einem gelehrten, fleiſſigen, gewiſſenhafften und unintereßirten Advocaten auftragen, ſich, nachdem er Klägers oder Beklagtens Stelle vertritt, auf einen legalen und guten Beweiß und Gegenbeweiß gefaßt machen, den Richter und Advocaten in der Sache gründlich informiren, überall, wo es nöthig, brav bezahlen, und alsdenn dem Proceß im Nahmen GOttes ſeinen Lauff laſſen.

Pröbſtling ſiehe Erdbeere.

Prone, ſuche Brahne.

Propffen, ſiehe Pfropffen.

Proviant, heiſſet man eigentlich nur das

Sultzen geschlagen, oder an gelegenen Orten in Wäldern an Gehägen und Zäunen Stände und Schirme gemacht, dabey aufzupassen; denen Füchsen wird bey den Vorholtzern, und den Hasen in den Saat-Feldern aufgepaßt. Der Wind muß niemals von dem Jäger gegen das Wild, sondern von diesem gegen jenen gehen, denn solchergestalt ist die Lufft- und Spur-Witterung dem Wilde benommen. Damit alles Wildpret nicht so bald den Menschen spüre, soll der Jäger ein Wisch-Tuch, damit der Stallknecht den Rossen, wenn er sie striegelt den Staub abwischt, wenn er pürschen ausgehet, um den Leib binden, so übertrifft der Gestanck vom Wisch-Tuch des Menschen Geruch, daß er das Wild desto unvermerckter beschleichen kan. Die Wasser-Pürsche geschiehet auf allerhand Geflügel, das sich in den Seen, Teichen und Flüssen aufzuhalten pfleget, als Gänse, Enten, Reiger, Trappen, als welche auch zuweilen im Gehöhrig nisten, Wasser-Hüner, Schnepffen und dergleichen, die entweder mit Pürsch-Rohren oder Schrot-Büchsen gefället werden. Man darff keine sonderliche Bemühung dabey haben, nur daß man die Stellen und Gelegenheiten ausspähet, wo sich ein und das andere gern und gewöhnlich aufhält, und daß man sich einen guten Stand bereitet, darinnen man sich bedeckt aufhalten, und das Feder-Wild erschleichen oder abwarten und also fällen könne. Wer aber auf seinen Seen, Teichen und Wassern dergleichen Geflügel gerne ziehen will, der muß sich vor dem Pürschen hüten, weil sie dadurch verscheuchet werden. Die Enten soll man nicht im Frühling, weil sie alsdenn brüten, auch nicht im Sommer, weil sie von den Fischen die sie zu solcher Zeit essen, einen widerwärtigen Geschmack bekommen, sondern im Herbst schiessen, weil sie alsdenn fett, gesund, und am leichtesten zu hinterschleichen sind. Morgens und Abends ist die beste Zeit aufzupassen. Auf die Enten und andere Vögel die sich unter das Wasser tauchen, muß das Absehen mit Kugel-Büchsen gleich auf die Mitten zu, wo die Ente in das Wasser sich eintauchet, mit der Schrot-Büchse aber, weil das Wasser anzuziehen pflegt, ein weig über die Ente, als wolte man gleich ein drey oder Finger hoch drüber wegschiessen; hingegen, wenn sie schwimmen, etwann eine Spanne mehr oder weniger, nachdem sie starck oder gemach fortschwimmen, vor ihnen genommen werden. Der Schuß muß nie gegen dem Thier, sondern von hinten zu oder seitwärts geschehen, ausser wo sie das Feuer sehen, ducken sie sich unter das Wasser und verfehlt der Schuß, am ehersten ist zu schiessen, wenn sie den Kopff unter dem Wasser haben. Enten, Gänse und andere dergleichen grosse Vögel werden am füglichsten mit gezogenen Röhren die kein grosses Loth führen, gepürschet, weil man sich gewöhnet, desto gewisser zu zielen und stäter zu halten, da man hingegen von den Schrot-Büchsen verderbet wird, daß man mit den Kugel-Büchsen keinen sichern und gewissen Schuß thun kan, indem werden mit den Schroten viel Vögel zu Handen geschossen, die man nicht kricat, und welche gleichwohl, nachdem sie dem Schützen entflogen, anderwärts verderben und sterben müssen.

Pürsch-Geld oder Schieß-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches der Jäger bey Erlegung eines Stücke Wilds, gegen dessen Liefferung von seiner Herrschafft erhält: z. E. Vor einen Hirschen und Haupt-Schwein einen Thaler, von einem Bären acht Groschen mehr; von einem Wolff einen Thaler; von einem Luchs eben so viel; von einem Biber sechzehen Groschen; von einem Rehe acht Groschen; von einem Fisch-Otter zwölff Groschen; vom Fuchs fünff bis sechs Groschen; von einem jungen Fuchs drey Groschen; von einem Marter und wilden Katze fünff bis sechs Groschen; von einem Iltis vier Groschen; von einem Wiesel drey Groschen u. s. w.

Pürsch-Gerechtigkeit, siehe Freye Pürsche.

Pürsch-Hunde, sind eine Art von schnellen und flüchtigen Jagd-Hunden, welche gebraucht werden das angeschossene und verwundete Wild zu verfolgen und einzuholen. Man kan auch wohl Bachen, Rehe und Wölffe in lichtem Holtze, ohne daß solche angeschossen seyn müssen, damit hetzen und fangen, weil sie gleichsam starcke Wind-Hunde sind, denen nichts entlauffen kan; wie man sie denn auch von grossen Wind-Hündinnen, die mit Englischen Hunden beleget werden, erzielet. Solche Hunde werden auch Cours-Hunde geheissen, und von Jugend auf mit Fleiß dazu gewöhnet, daß sie dem Weydemann nachkriechen lernen, und so der Schuß geschehen, dennoch dem Wild ohne Geheiß nicht nachlauffen dörffen, bis man das Angeschossene gemercket, nach welchen man ihn denn anhetzet; da er denn mit der Zeit das getroffene Wild geschwind einzuholen, oder unter einem gantzen Trupp auszusuchen, und gewaltsam nieder zu ziehen lernen wird. Vor hauenden Schweinen aber sind sie zu schonen, weil sie von denselben unfehlbar würden zu schanden geschlagen werden, sondern man mag lieber hierzu die Sau-Rüden, als welche nicht so kostbar, gebrauchen. Diese Pürsch-Hunde werden an Ohren und Schwantz nicht gestutzet, sondern ihnen, gleich den Wind-Hunden, dasjenige, was ihnen die Natur gegeben gelassen; man pflegt sie auch, damit sie leicht lauffen können, mit trockenem Brod von Haber-Schrote zu füttern, und ihnen keine dicke Mehl-Suppen, als wovon sie zu schwehrfällig würden, zu geben. Vor allen Dingen aber müssen sie alle Tage ausgeführet werden, damit sie gänge und flüchtig bleiben, zum wenigsten müssen sie in einen grossen Zwinger frey herum lauffen, und nicht immer beständig an Ketten gelegt seyn, sonsten werden sie in kurtzer Zeit steiff und unbrauchbar, und verliegen sich dermassen, daß kein zahm Vieh, so sachte es auch läufft, darmit einzuholen.

Pürsch-Meister, ist bey einer Königlichen oder Fürstlichen Jägerey derjenige, dem das gantze Jäger-Haus mit dem sämtlichen Jagd-Gezeug, allen Hunden, Jäger-Purschen, Knechten und Pürsch-Jungen zu seiner Inspection und Aufsicht anvertrauet und befohlen sind, weshalben er auch als Commendante im Jäger-Hofe beständig wohnen muß, und alles das, ihr

von ihm dependiret. Er wird dahero der Pürsch-Meister genennet, weil er die Herrschafft, das Wild zu pürschen, zur Hirsch-Brunfft-Zeit, oder zur Auerhahnen-Pfaltz, oder sonsten zu anderer Zeit, anführet. Unter ihm stehet der Wagen-Meister mit seinen Zeug-Knechten, und denen Jagd-Handwercks-Leuten, als dem Jagd-Schneider, Jagd-Schmidt, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, Jagd-Riemer und dergleichen. Er muß alles Jagd-Gezeug und völlige Geräthschafft besorgen, deshalben hat er auch die Tücher und Netze nach geendigten Jagen, wenn alles wieder getrocknet und ausgebessert, sogleich gehörigen Orts aufheben zu lassen, damit dem Zeuge kein Schade widerfahre. Er muß sich von einem ieden Knecht, wegen dessen unterhabenden Hunden täglich rapportiren lassen, was sie nemlich vor Hunde auf denen Mühlen, Schäfereyen, Vorwergken und Meistereyen liegen haben, wie sie mit Nahmen heissen, was abgegangen und was jung worden, solches alles sich auch specificiren lassen; über die im Jäger-Hofe vorhandene Hunde, und was täglich bey der Fütterung an Brod, Haber-Schrot, Stroh und dergleichen aufgehet, muß er richtige Rechnung führen, alles benöthigte darzu bey Zeiten anordnen, und solches anschaffen lassen, damit nirgend kein Mangel erfunden werde. Daferne zur Tafel oder Hof-Statt, ingleichen zum Deputat-Wildpret vor die vornehmen Ministers etwas soll geschossen und geliefert werden, muß er seine Pursche zu pürschen beordern und ausschicken, auch öffters wohl bedürffenden Fall sie auf etliche Meilen durchs gantze Land, in alle Wildmeistereyen vertheilen. An theils Höfen pfleget der Pürsch-Meister auch zugleich des Ober-Jägers Function und Dienst mit zu verrichten.

Pürsch-Pulver, siehe Pulver.

Pürsch-Rohr, Pürsch-Büchse, heisset dasjenige Geschoß, so die Jäger zum Pürschen gebrauchen. Es ist solches ein gezogenes Rohr oder Kugel-Büchse mit einem Teutschen Schlosse, und tüchtigen gemeiniglich mit Elffenbein oder Perlen-Mutter ausgelegten Schaffte, welcher einen kurtzen und hohlen nach dem Backen ausgeschnittenen Anschlag, und darinnen ein Beykästgen hat, worinnen Lad-Maas, Krätzer und etliche Kugeln mit Pflaster liegen können. Alles Eisenwerck an selbigen muß nicht blanck und gläntzend, sondern blaulicht oder matt im Feuer angelauffen seyn. Dergleichen Pürsch-Röhre mit Teutschen Schlössern brauchen unsere Teutschen Jäger noch bis dato aus folgenden Ursachen: Nemlich ein Teutscher Anschlag, weil er, wie vorgedacht, kurtz und nach dem Backen geschnitten ist, wird sich geschwinder und besser anschliessen, auch fester im Lager liegen als ein anderer, so nicht von dergleichen Art ist. Ein Teutsches Feuer-Schloß, obwohl das Spannen und Losspannen des Rades in etwas beschwehrlich ist, kan nicht eher los gehen bis der Stein aufgesetzet worden, und wenn zwischen dem Stein und der Pfanne ein Tuch-Lappe geleget wird, bleibet Pulver, Rad und Stein trocken, und kan man nach abgezogenem Lappen gleich losdrücken. So kan auch ein Schütz in freyer Faust, so meistens verfället, nach einem Wild ohn-angeleget pürschen: Weil an dem Teutschen Schlosse das Rad mit Schärffung des Steins unverrücket des Ziels weit leichter und unvermercket los gehet.

Pürsch-Wagen, ist bey der Jägerey ein besonderer Wagen, darauf das bey einem ordentlichen Jagen gefällte oder auch ausser dem von der Herrschafft, oder, auf anderen Befehl, von dem Pürsch-Meister gepürschte Wild geleget, und nach Hofe geführet wird. Bey grossen Jägereyen hat man deren mehr als einen. Ihre Kasten sind von Bretern gemacht, hinten und forne mit Aufzügen, um das Wildpret auf- und abzuladen, und mit Oel-Farben grün angestrichen, auch einige Bären, Hirsche, hauende Schweine, und dergleichen an dieselben abgeschildert. Vornen sind vier Ringe auswendig eingeschlagen, damit ein Bär, Hirsch oder hauendes Schwein, denen diese Ehre allein widerfähret, mit kleinen grünen Leinichen fein angebunden werden könne; das andere Wildpret aber wird nur darein geleget. Die dazu bestellten Knechte müssen grün gekleidet seyn, und ein Weyde-Messer an der Seite, auch wenn sie einen jagdbaren Hirsch darauf führen, einen grünen Bruch auf dem Hute stecken haben. Diese Wagen werden nebst den andern Sachen bey dem Jäger-Hofe im Zeug-Hause verwahret.

Puls, wird die Bewegung genennet, welche man zwischen den Ballen des Daumens und dem Ende des gantzen Armes wahrnimmt, oder da, wo die Faust mit dem Gelencke an den Armen verbunden durch gewisse auf einander folgende Schläge empfindet. Dieses Schlagen der Puls-Ader hat seinen Ursprung in dem Hertzen des Menschen, aus dessen lincken Kammer diese Adern ausgehen, und bestehet in der Zusammenziehung und Ausdehnung oder Ausbreitung, sowohl der Kammer und Haut des Hertzens, als auch gedachter Adern selbst. Diesem nach können die unterschiedene Bewegungen oder das Verhältniß des Pulses allerdings eben so ein sicheres Merckmahl seyn wie zu einer und der anderen Zeit in den Menschen der Umlauff des Geblütes sich verhalte, als wie der Perpendicul an der Uhr durch seinen unveränderlichen Schlag von der Richtigkeit der Uhr selbst wahrsaget. Ein richtiger Puls soll in einer Minute wenigstens 60. mal seinen Schlag wiederholen; ist er aber allzu schnell oder zu langsam, oder einhaltend, so seyn dieses insgemein böse Anzeigungen von übermäßiger Hitze, Schlag u. d. g.

Pult-Dach, siehe Dach.

Pulver, Schieß-Pulver, ist eine Composition von Schwefel, Kohlen und Salpeter, so zu seinem bekannten Gebrauch in der Pulver-Mühle bereitet wird. Der Schwefel so von Natur gerne brennet, muß sich entzünden, und die Anfeurung des Salpeters befördern, welcher sodenn einen weiten Raum suchet, und den Knall verursachet, die Kohlen aber, welche von Erlen-Linden-Weiden-Schießbeeren- und dergleichen leichten Holtze seyn müssen, verbinden

den

Sammet und seidenen Zeugen angekleidet, weit und breit versendet werden, daß sie sonderlich dem erwachsenen und galanten Frauenzimmer zu einer Vorschrifft dienen können; ja man findet offt gantze Puppen-Häuser, das ist, wo alles, was bey einer Haushaltung theils zur Pracht und Zierde, theils zur Nothwendigkeit dienlich, gantz zart und sauber in Modell nachgemacht, und ein iedes Stück an seinen Ort in den Gemächern, Zimmern und dahin gehörigen Schräncken und Behältnissen auf das geschickteste eingetheilet und angebracht; wie denn wohl kein Handwerck ist, welches nicht dasjenige, was es im Grossen gewöhnlich zu machen hat, ebenfalls dergleichen auch in gantz kleinen Modellen verfertige, worinnen insonderheit die Städte Augspurg und Nürnberg vor anderen etwas voraus haben, so, daß sie fast die gantze Welt mit dergleichen netten und fleißigen gemachten Waaren versehen. Die Materie, woraus gedachtes Puppenwerck bereitet, ist theils Silber, Zinn, Bley, Kupffer, Eisen, Stein, Holtz und dergleichen; theils bestehen aus Zucker, Krafft-Mehl oder Wachs, theils Figuren, und sonderlich die Thiere weiß man dergestalt mit rauhen zarten Fell oder mit Federn auszuputzen, daß sie der Natur gantz ähnlich kommen, ja man macht sie wohl gar darneben so künstlich, daß sie vermittelst eines darinnen versteckten Uhrwercks, oder eines gewissen gegebenen Zugs und Druckes, oder einer gemachten Verdrehung, sich regen und mancherley Actiones von sich sehen lassen, oder gar fortgehen und lauffen.

Purgieren der Pferde, geschiehet entweder alljährlich um eine gewisse Zeit præservative und zur Vorsorge; oder bey gewissen ihnen zustossenden Kranckheiten zur Cur und Abhelffung derselben. Von diesem letztern ist an behörigen Orten das nöthige gemeldet worden; also daß nur von jenem das behörige zu gedencken ist. Es geschiehet aber das Purgieren zur Vorsorge vornemlich mit der Gras-Stellung oder Gras-Fütterung im Frühling, da man nemlich, so bald das Gras einer guten Spannen hoch worden, (jünger kan es zwar auch wohl paßiren, aber nicht älter) im April oder Anfang des Mayen, denen Pferden, nachdem sie acht Tage zuvor das Antimonium crudum (für iedes Pferd anderthalb Qvint) dreymal genossen, solches Gras vorleget, dergestalt, daß man nicht mehr Gras des Morgens abschneiden läßt, als man des Tages über verfüttern kan, die ersten drey Tage ihnen wenig, aber doch successive ie länger ie mehr giebet, und sie also vierzehen Tage darinnen stehen lässet. Ihr ordinari Futter soll in eingeweichter Gerste bestehen, doch soll man ihnen derselben nicht überflüßig, auch nicht so viel als sonsten ihr gewöhnliches Futter in sich hält, hingegen aber darneben Gras genug vorgeben. Die letzten sechs Tage muß man iedem Pferd täglich eine Hand voll frische Haselwurtz samt den Blättern, frühe, ehe man ihnen ihr Futter vorschüttet, zu fressen geben lassen, und darneben wöchentlich drey oder viermal des Abends in der Kühle eine kleine Stunde spatzieren, aber in kein Wasser führen lassen. Nach dieser Gras-Cur soll man ihnen die Mäuler butzen, den Staffel stechen, das Maul und Zungen wacker mit Eßig, Knoblauch, Saltz und Pfeffer abreiben, ihnen noch etliche Tage Gersten, aber nur ein klein wenig angefeucht reichen lassen, damit sie des harten Futters wieder gewohnen. So bald hernach der Mond im Abnehmen, soll man zwey Tage nach einander iedem drey Qvintlein Antimonium crudum, oder anderthalb Qvintlein Crocum Metallorum geben, und sie also wie zuvor stehen lassen. Das Trincken unter währender Gras-Stellung soll nicht kalt, sondern einen halben Tag im Stall vorhero gestanden seyn, und allemal denen Pferden etwas schönes Mehl mit ein wenig Agarico oder Lerchen-Schwamm darunter gerühret werden. Man kan sie auch mit grünen Bohnen, wo man deren viel hat, purgieren, sie müssen aber etwas welck seyn, und die ersten Tage gar sparsam gegeben werden. So bald sie anheben grün zu zirchen, so giebt man ihnen des Morgens ein wenig Gerste dazu. Das Getränckе soll warm und mit Kleyen vermischet seyn. Man soll auch diese Cur über neun Tage nicht gebrauchen, sondern alsdenn wieder abbrechen, daß ein iedes Pferd in dreyzehen Tagen wieder in völligem trockenen Futter stehe. Den funffzehenden Tag darnach soll man iedem Roß eine Hals- oder Spor-Ader auf ungleicher Seiten schlagen, und es dabey täglich, wie bereits oben erwähnet worden spatzieren führen. Einige lassen auch ihre Pferde iedes an einem Pfahl frühe auf das Gras binden, und so bald die Hitze kömmt, in den Stall, des Abends aber wieder ein paar Stunden hinaus führen, und iedesmals an statt des Futters denselben eingeweichte Gerste mit einer Hand voll Haselwurtz geben, lassen sie also drey Wochen lang gehen, entziehen ihnen folglich das Gras, geben ihnen wieder dürr Futter, und im abnehmenden Monden darauf drey Tage nach einander iedesmal ein halb Loth Antimonium oder anderthalb Qvintlein Hepar Antimonii ein. Sonsten ist auch folgendes eine gute Pferde-Purgantz: Man nimmt Mangolt-Blätter, siedet sie wohl in Milch, und thut sie denn heraus, bindet das Pferd mit dem Kopff in die Höhe, geußt ihm die abgekochte Milch ein, und lässet es vier Stunden ohne Futter und Getränckе stehen; darnach nimt man häselne Zäpfflein, und jung häseln Laub, zerstößt es zusammen, und giesset geringen Wein daran, läßt es wohl sieden, giebt solches wenn es lau worden ihm ebenfalls ein, decket das Pferd wohl warm zu, und reitet es darnach ins Feld, so wird es sich bald reinigen; darnach kan man ihm ein ziemliches Futter geben. Wenn man Rettig-Kraut, Rüben-Kraut, und die Wurtzeln von den gelben Wasser-Lilien von iedem so viel man will unter einander hacket, oder die unreiffen Wicken abmähet, und den Pferden zu fressen giebt, sollen sie auch wohl purgieren, als welches auch die mitleren Rinden von Aspen-Holtz thun, wenn man sie im Wasser siedet, und dasselbe den Pferden zu trincken giebet.

Purgier-Wurtzel, siehe Rhabarber.

Pyramidal- oder Milch-Glöcklein, ist ein schönes Blumen-Gewächse, welches in der Blüthe

flochtenen runden Schnuren bey Vorhängen herab hangen läſſet, um dieſe vermittelſt ſolcher Leinen auf- und zuziehen zu können. Dergleichen werden gemeiniglich von weiſſen Zwirn, Camel-härenen Garn u. ſ. f. entweder ſchlecht, oder von Knötlein zuſammen geſetzt, und mit allerhand dareingehangenen Büſchlein geziret; eben ſolcher Art ſeyn auch diejenigen, ſo man den Pferden in die eingeflochtene Mähnen zu hangen pflegt, oder ſonſt hin und wieder zum Aufputz gebraucht.

Quatember, iſt ebenfalls eine Abtheilung der Zeit, und ſoll ſo viel bedeuten als quatuor tempora totius Anni, welche ſeyn der Lentz oder Frühling, der Sommer, Herbſt und Winter, daher man auch Anlaß genommen, diejenigen zu dieſen Zeiten auf gewiſſe Termine geſetzte Abgaben oder Steuern ebenfalls mit dieſen Nahmen zu belegen.

Quecken, Quecken-Gras, Hunds-Gras, iſt eine Gattung Gras, ſo gerne auf den Aeckern wächſet, dieſelbe aber mit ſeiner ſich ſehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurtzel dergeſtalt verderbet, daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr drauf wachſen würde, wenn man ſie nicht heraus ſchaffe. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Quecken aus denen Feldern nach der Erndte, oder reiſſen ſolche im Früh-Jahre mit der Ege, oder mit gewiſſen zwey-hackigten eigentlich darzu gemachten Quecken-Haacken, oder Haacken-Pflügen aus, laſſen ſie dürre werden, und verbrennen ſie nachgehends auf den Acker, und ſtreuen die Aſche umher, welches demſelben zur Düngung dienet. Sonſten macht dieſes Gras einen ſchönen Raſen. Die Wurtzel, welche weiß, ſüß und knotig, wird als ein öffnendes Mittel in Verſtopffungen der Leber, der Miltz, des Gekröſes, und der Harn-Gänge, auch wider die Bauch-Würme und wider den Stein gebraucht.

Quecker, ſuche Qwäcker.

Quecker, ſiehe Palmen-Wein;

Queckſilber, iſt eigentlich ein Mineral- und Metalliſcher Safft, der ſchwehr, flüchtig und flüßig iſt, ſich auch wie ein glänтzender Silber-Fluß anſehen läſſet, kan weder gehämmert noch zu einen feſten Cörper gegoſſen werden, und dennoch wird ſolcher insgemein mit zu den Metallen gezehlet. Es ſoll dieſe flüßige und doch darbey nicht naſſe Materie nach einiger Naturkündiger Meynung, aus der Vermiſchung einer ſchleimigen Feuchtigkeit mit den feinſten ſchweflichen Erd-Theilen entſpringen, woraus endlich nach den Unterſcheid und des Hinzuſatzes eines metalliſchen Saltzes und Schwefels, nebſt der Würckung, der unterirdiſchen Kräffte ſo wohl, als dem Einfluß der himmliſchen alle übrige Metalle, nach ihren verſchiedenen und beſonderen Arten erwachſen ſollen. Es wird aber das Queckſilber entweder pur und flieſſend in den Bergwercken gefunden, wie denn die Centraliſche Würme daſſelbe bis über die Erde treibet, dergleichen bey Cracau in Pohlen zu finden; oder es wird aus ſeinen eigenen Mineren gebracht, welche Ertze gemeiniglich röthlich ſeyn, von welcher Art ſo wohl die Ungariſche, als auch die in Littria, fünff Meilen von Labach, an den Venetianiſchen Grentzen; oder graulicht und glänтzende Streiffen haben, dergleichen die Queckſilber-Grube giebt, welche ohnweit der Haupt-Stadt Lubiana in Crain ſich befindet; man trifft es auch häuffig in America an, und hält insgemein vor ein ſicheres Kennzeichen, daß allda in der Erde Queckſilber verborgen liege, wo man im Aprill und May des Morgens früh einen dicken Dunſt gantz niedrig bey der Erden ſehe, der wegen ſeiner Schwehre nicht weiter in die Höhe ſteige. Von dieſen Ertzen wird es durch deſtilliren aus einer Retorte in die andern, die mit Waſſer angefüllet, und demnach nicht durch bloſſes Feuer, weil es mit dieſem verrauchen würde, heraus gezogen. Seine Güte wird auf verſchiedene Art erkennet, vornehmlich aber muß das reineſte und beſte Queckſilber ſchön weis, rein, lebendig und recht flieſſend ſeyn, wie das helleſte Quell-Waſſer, auch ſoll es nach dem Gold das ſchwehreſte Gewicht haben, es läſſet ſich aber mit Bley und Wißmuth verfälſchen, welches doch bald wahrzunehmen, denn dergleichen Queckſilber iſt träg und ſchwach in ſeiner Bewegung, läſſet immer eine ſtarcke Haut und auf dem weiſſen Papier eine Schwärtze hinter ſich zurück, wenn es beweget wird, iſt auch an der Farbe dunckler und gleichſam tod. Der Nutz und Gebrauch des Queckſilbers iſt vielerley; Die Gvardeinen und Scheide-Künſtler bedienen ſich deſſen zum ſcheiden des Goldes von anderen Metallen; die Goldſchmiede zum vergolden, die Medici entweder innerlich bey den Frantzoſen-Curen, bey der Darm-Gicht und ſo genannten Miſerere mei, oder äußerlich mit Schwein-Schmaltz gemiſcht, und in die Gelencke gerieben; auch pflegt man daraus die ſo genannte Reuter-Salbe wider allerley Läuſe zuzurichten; in einer leeren Haſelnuß oder ſonſt wohl verſpündet, am Leibe getragen, ſoll es Menſchen und Vieh wider die Peſt und alle üble anſteckende Kranckheiten ein bewährtes Mittel geben; Zu den Spiegeln wird es als ein Grund und Folie genommen, und in den Barometris dienet es die Schwehre der Lufft zu erforſchen.

Qveder, ſiehe Köder.

Qvehlen, bedeuten in den Wäſch-Inventariis ſchmal gewürckt aus Leinwand, Zwillig oder Damaſt geſchnittene Tücher, damit man ſich das Geſicht und Hände eines theils abzutrocknen pfleget, welches hernach zum Unterſcheid der folgenden Hand-Qvehlen genennet, und insgemein an allen Seiten geſäumet werden, mit denen auch überein kommen, die Küchen-Qvehlen, nur daß ſie etwas kleiner und geringer an der Leinwand; andern Theils hat man auch Putz-Qvehlen, welche gewöhnlich von Damaſt ſehr lang und breit, auch überdiß zuweilen mit Spitzen beſetzet ſeyn; ſo giebt es auch Roll-Qvehlen, darein man die neugewaſchene Wäſche ſchlägt, und beym Rollen um das Mandel-Holtz wickelt, zu denen öffters neue ungebleichte Leinwand genommen wird.

Quelle, Spring, Spring-Quelle, Brunn-Quelle, heiſſet ein Ort, wo Waſſer aus der Er-

en entspringet. Solche findet man entweder
der Ebene, oder auf Bergen, oder in der
iefe; die beyden erstern taugen am besten zu
obr-Brunnen, die tieff-liegenden Qvellen
er nur zu Schöpff-Brunnen. Die Alten
ben viele theils ungewisse Zeichen und
uthmassungen gegeben, woraus man dieser
tzten Gegenwart erkennen solle, als wenn an
nem Ort viel Huflattich, Hahnenfuß, Ried-
as, Bachmüntze, Brombeer, Nachtschatten,
egericht, Klee, Fünffinger-Kraut wächset,
selbst sollen sich Qvellen befinden. Im
ommer bey trockenem Wetter soll man etwas
e, denn die Sonne aufgehet, sich auf die Erde
gen, und das Gesichte gegen Morgen kehren,
o man denn spühret, daß etwan aus der Erden
n kleiner Dunst aufgehet, da soll sich eine
velle in der Erde finden. Andere graben an
m Ort, wo sie Qvell-Wasser zu finden ver-
ffen, eine vier Schuh-tieffe Grube, legen ei-
n trockenen saubern Bad-Schwamm, oder
aum-Wolle darein, und bedecken solche
ohl; über etliche Tage, ehe denn es geregnet
t, schauen sie darzu, obs naß oder trocken?
as erste giebt eine Qvelle zu vermuthen, das
dere aber nicht. Die beste Zeit beständige
runn-Qvellen zu finden, ist zu Ende des
ommers und Anfang des Herbsts, wenn die
rde von der vergangenen Hitze ausgetrocknet,
le Feuchtigkeiten die vom Regen überley ge-
ieben, verzehret hat, und wenn sich alsdenn
ne Qvelle erzeiget, ist sie meistentheils für
tswährend und beständig zu halten. Etli-
e Adern qvellen von unten über sich, dar-
ch soll so tieff gegraben werden, daß man die
Wurtzel oder den Ursprung der Qvellen finden
öge. Andere aber gehen nach der Qvere, und
nen ist nicht sonderlich zu trauen, weil sie von
m Winter-Schnee, oder dem Frühlings-Re-
n herkommen. Ehe man aber eine Qvelle
ssen will, muß man vorhin wohl prüfen, ob sie
iblich oder nicht, damit die Mühe und Un-
sten nicht vergeblich angewendet werden.
ne beständige Qvelle fliesset anfangs sachte,
ibet aber in einem Wesen, und mehret sich
ch und nach, was aber im Anfang sich streng
iesset, und bald nachlässet, das ist nur Re-
n- oder Schnee-Wasser, dem nicht zu trauen.
er ein mehrers von dem Ursprung der Qvel-
, von ihrer Veränderung, ingleichen, wie sie
suchen, zu fassen, und was sonst von ihnen zu
rcken, nachzulesen verlanget, kan hierzu
upolds Theatrum Hydrotechnicarum Cap.
nachschlagen.

Qvellen, suche Einqvellen.

Qvendel, von denen Oesterreichern Kun-
l-Kraut, an einigen Orten auch Feld-Küm-
l genannt, ist ein gar gemeines an dürren
digen und Sonnen-reichen Orten, auf Rei-
n und an Wegen wachsendes Kräutlein, wel-
s harte, viereckigte, röthliche, an der Erde
chende Stengel, runde Blätter, und röth-
e, selten weisse Blümlein hat, worauf eine
lse mit einem schwartzen Saamen folget.
hat einen sehr starcken iedoch dabey ange-
nehmen Geruch, und eine zertheilende, reini-
de und eröffnende Krafft, stärckt das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, und bekommt denen Keichenden, Eng-brüstigen und Wassersüchtigen wohl. Aeusserlich wehret es dem Schwindel und Hauptweh, und bringet den Schlaf. Von den Haus-Müttern wird das Qvendel- oder Feldkümmel-Kraut in die Qvarck-Käse gethan. Der grosse Garten-Qvendel, hat weisse oder Purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten.

Qvendel, wird auch das Centrum oder das Mittel einer Kohlen-Stätte, darauf der Kohlen-Brenner einen Meuler anleget, genennet. Siehe Kohle.

Qvent, siehe Qvint.

Qver-Allee, suche Allee.

Qverder, siehe Köder.

Qverflügel, heist derjenige durchgehauene Weg im Holtze, welcher recht in und vor dem Jagen, das daselbst angestellet, sich befindet, suche Flügel.

Qver-Sattel, siehe Sattel.

Qver-Tuch, siehe Lauff-Tuch.

Qvint, Qvintlein, Qvent, Qventgen, ist das vierte Theil von einem Loth. Auf ein Pfund gehen hundert und acht und zwantzig Qvint. In Apothecker-Gewicht hält ein Qvint drey Scrupel.

Qviren, wird nicht nur von der Acker-Arbeit gesagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer sonderlichen Art eines Pflugs, so ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Qver überfähret und zerreisset, sondern auch bey einem zugesäeten Acker gebraucht, wenn man, so es das Feld wegen Nässe zulässet, denselben über zwerg eget. Es hat dieses sonderlich bey der Gersten-Saat seinen Nutzen, denn dadurch wird der Saame recht zugezogen, und an einem Ort so viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker sehr derb worden, und der Saame sich nicht wohl will unter egen lassen.

Qvirl, sind die obersten abgeschälten Gipffel von jungen Fichten-Bäumen, woran die Zacken von denen letzten um die Spitze herumstehen den Zweigen in gewisser Länge gelassen werden. Man braucht sie die Müser und Suppen in denen Töpffen untereinander zu mischen. In der Küche hat man sie von verschiedener Grösse, in einem ablang viereckigten grob durchlöcherten Blech stecken, welches das Qvirl-Blech genennet wird.

Qvitte, ist eine bekannte Baum-Frucht, welche entweder eine runde Figur wie ein Apffel, oder aber eine länglichte, wie eine Birne hat. Solchemnach werden sie in Apffel- und Birn-Qvitten unterschieden. Jene sind klein und steinig, diese grösser und zärter, und einer länglichten Gestalt. Beyde sind im Anfang grün, und, wenn sie recht zeitig werden, Gold-gelb, mit weißlichen Fasern, wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Gestalt an, wenn man die junge Frucht bey zeiten in ein irdenes oder gläsernes Gefäß stecket, und darinnen erwachsen lässet. Einen Apffel-Qvitte sehr groß zu ziehen, darff man den Zweig nur in einen Spalt-Topff hängen, denselben mit Erde füllen, und

ihn

Google

ihn also bis zur Zeitigung lassen. Man muß die Qvitten abbrechen, wenn sie recht reiff sind. In einem Gemach, wo Wein-Trauben liegen, faulen sie gar balde davon; wenn man sie aber in Hirsen oder Spreuer legt, kan man sie sonderlich lang erhalten. Sie haben einen lieblichen Geruch und zusammenziehende Krafft, womit sie dem schwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen stillen. Wegen ihres herben Geschmackes sind sie rohe nicht zu geniessen, wohl aber gekocht, da sie ein angenehmes Essen abgeben; vor andern Speisen gegessen stopffen, hergegen nach andern Speisen zu sich genommen, befördern sie Oeffnung des Leibes. Das abgezogene Wasser von Qvitten, z. Ex. vier Loth mit drey Loth guten Wein vermischt, Abends, Morgens und Mittags getruncken, stärcket mercklich den Magen, und hat dessen öfterer Gebrauch seinen gar guten Nutzen in allzuhäfftiger Frauen-Kranckheit. Sie werden auch getrocknet, entweder unter das andere gebackene Obst mitgethan, oder aber zu medicinischen Gebrauch verwahret. Man pflegt sie ausser dem trocken oder feucht einzumachen, ingleichen einen Safft daraus zu sieden, welchen man in Schachteln, wie Marmelade, oder in höltzernen Formen gerinnen lässet, nicht weniger eine Paste oder Qvitten-Brod, oder auch einen Qvitten-Wein, daraus zu bereiten. Die Kerne werden absonderlich in Gurgel-Wassern und Clystieren als ein kühlendes und die Schärffe benehmendes Mittel gebrauchet. Mit Rosen-Wasser übergossen, geben sie einen Schleim, welcher alle Schärffe von bösen Feuchtigkeiten benimt; mit Wegerich-Wasser taugen sie zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Schrunden der Lefftzen und Bräune der Zungen.

Qvitten-Apffel, ist eine Gattung grosser und gelber Aepffel, welche so wohl ihrer Gestalt als Farbe nach denen Apffel-Qvitten ziemlich gleich sind, und dahero diesen Nahmen bekommen haben.

Qvitten-Baum, ist ein nieder-stämmiger Baum, worauf die Qvitten wachsen, und welcher entweder als ein Busch-Baum, oder in Spalieren gezogen wird. Er ist nach den Arten der Qvitten ebenfalls zweyerley: Der Apffel-Qvitten-Baum hat kleine wolligte Blätter, verworrene Zweige und eine graue Rinde; Der Birn-Qvitten-Baum aber zeugt grössere Blätter, hat auch gerädere Zweige, und eine schwärtzlichte Rinde. Dieser dient besser zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepfropffet werden. Der Qvitten-Baum liebt mäßig kalte und feuchte Lufft, und einen guten etwas leimigten Boden, und wenn er fleißig behackt, und mit kurtzen Mist umstreuet wird, träget er desto besser. Stehet er an gar hohen und trockenen Orten, muß man ihme frische feuchte Erde um die Wurtzel legen, und sie bisweilen in grosser Hitze begiessen. Das Pfropffen hat er nicht sehr nöthig, man wolte denn eine sonderbare gute Art fortpflantzen. Er breitet seine Wurtzeln weit aus, und treibt viel Schößlinge, die im Herbste abgenommen und versetzet werden können.

Qvitten-Brod oder Latwerge zu machen, kan auf gar verschiedene Art vorgenommen werden. Uberhaupt aber verfähret man folgender Gestalt damit: Man schälet wohl reiffe und grosse Qvitten, schneidet die Kerne und Gehäuse heraus, siedet sie alsdenn in einer Pfanne mit Brunnen-Wasser so lange, bis sie anfangen von sich selbsten zu zerspalten und aufzubersten. Treibet sie durch einen Durchschlag oder härenes Sieb, oder auch wohl durch ein starckes Tuch. Nehmet hernach zu drey Pfunden Safft, oder durchgewundenes Marck, drey Pfund des allerbesten und allerfeinsten Zuckers, stosset es wohl durcheinander, setzet es über ein gelindes Kohl-Feuer, lasset es kochen, und rühret es stets mit einer breiten höltzernen Spatel um, bis es genug gekocht, und nichts an der Pfanne hängen bleibet. Oder: Nehmet Qvitten, presset den Safft durch ein Tüchlein davon heraus, reiniget die Qvitten von dem steiniaten Wesen, alsdenn nehmet Farin-Zucker, läutert denselbigen mit Eyerweiß und kochet es, denn thut die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erstlich über gelinden Feuer, ziehet alsdenn die Masse auf, und über starcken Feuer ab, giesset sie in darzu naß gemachte Schachtelu, lasset sie etliche Wochen in der warmen Stube stehen, bis sie ausgetrocknet, alsdenn verwahret sie. Manche pflegen auch zuletzt ehe sie dergleichen in die Schächtlein schütten, zuvorhero noch einmal mit guten Rosen- und Lavendel-Wasser aufsieden zu lassen davon es einen lieblichen Geschmack bekommt.

Qvitten-Wein, ist eine Gattung des allerbesten Obst-Mostes, der folgender Gestalt zubereitet wird: Man reibet die Qvitten, welches Birnen seyn können, die nicht so steinig, und mehr Safft geben als die Aepffel, auf einem Reib-Eisen gantz klar, presset diese auf das beste aus, und lässet den Safft mit etwas Zucker sieden. Hierauf giesset man selbigen, so bald er kalt in ein Glas, das oben einen engen Hals, unten aber guten Raum hat, schüttet oben ein wenig Baum-Oel darauf, und vermachet das Glas mit Wachs oder Pech, so lässet sich dergleichen sehr lange aufheben. Von diesen Weine kan man alsdenn mit einem oder zwey Kelch-Gläslein eine gantze doppel Flasche Wein anmachen, und diesen einen treflichen Geschmack und Geruch zuwege bringen. Es lässet sich auch ein reines Qvell-Wasser damit angemischt, in grosser Sonnen-Hitze sehr angenehm trincken.

Qvittung, ist eine schrifftliche Bekäntniß über eine bezahlt-empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung sitzender Beamter, soll so gerne andern Leuten über das empfangene Qvittungen geben, als nöthig es ist, daß er sich über das von Handen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausstellen lasse; nach folgender Regel:

Gieb nichts unqvittirt aus Händen, nim hingegen auch nichts ein,
Wo die Leute die dirs geben nicht zugleich qvittiret seyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen, und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber

qvittiret worden, mag er darum nicht mehr angesprochen werden.

Qvitzen, suche Eber-Eschen-Baum.

Raam, siehe Rahm.

Rabatte, heisset beym Garten-Bau ein schmaler Streiff Landes, so lang hin an den Zäunen oder Gängen angeleget, mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefasset, und Blumen oder Stauden-Gewächse darein gesetzet werden. Es sind aber zweyerley Haupt-Rabatten und Neben-Rabatten. Die Haupt-Rabatten müssen etwa dritthalb bis drey Schuh breit, und bey den Haupt-Gängen inwendig und auswendig bordiret, und mit Buchs-Baum eingefasset werden. Bey Absteckung der Gänge zu den Hecken müssen die Rabatten wenigstens 3. Schuh breit von der Hecke entfernet bleiben, und genugsamer Raum zum Weg und Durchgang gelassen werden, welchen man, wie den Haupt-Gang mit gelben Sand bestreuen soll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein- oder Kern-Obst eingepflantzet werden. Doch wollen solche Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beschnitten seyn, widrigenfalls sie nicht nur in unformliche Gestalt gerathen; sondern auch verursachen würden, daß man, was von schönen Blum-Werck auf den Rabatten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeste nicht nach Vergnügen besehen könte. Die Neben-Rabatten sind kleiner, und werden neben den Grössern gemeiniglich an der Seite abgestochen, gleichfalls mit Buchs-Baum umstecket, auch zuweilen gar in die Mitten der grossen Rabatten nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur die Zierde des Lust-Gartens zu vergrössern, indem sie einen überaus netten Abstich machen, sondern vermögen auch denen in der Ferne stehenden einen recht annehmlichen Prospect zu verursachen.

Rabe, ist ein bekannter Raub-Vogel, welcher mittelmäßiger Grösse, durchaus glantzend schwartz an Federn, und mit einem starcken Schnabel versehen ist. Er lebet vornehmlich von Aesern und Ludern, frißt aber darneben auch Würme, die er gleich den Krähen hinter dem Pflug auf dem Acker auflieset, so ist er auch insonderheit dem Hasen- und Feder-Wild in der Satz- und Brut-Zeit ein sehr gefährlicher und schädlicher Feind. Er horstet in denen Wäldern auf die höchsten Tannen und andere Bäume, und bringet, nachdem er, wie ein Adler 30. Tage gebrütet, zwey bis drey Junge aus, welche meistentheils auf Ostern aus denen Eyern sind. Er ziehet nicht wie andere Vögel, sondern bleibet über Winter hie, und sucht seinen Aufenthalt an feuchten Orten und fruchtbaren Aeckern, da es ihme an Gewürme und Ingeziefer zu seiner Nahrung nicht mangeln kan. Er ist nicht nur den Ochsen und Eseln, sondern auch allen Raub-Vögel feind, und so kühn, daß er sich mit ihnen in Kampff einlassen darff, und stehet in dergleichen Streit einer dem andern tapffer bey, daß auch der hertzhaffteste Raub-Vogel, wenn er von etlichen Raben zugleich angefallen wird, die Flucht nehmen muß. Dieser Vogel hat eine breite Zunge, und kan man ihm, sonderlich wo er jung eingefangen worden, allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachzumachen lernen; ingleichen lässet er sich auch sonst zu vielerley lächerlichen Possen angewehnen, bey allen diesen aber führt er die Eigenschafft, daß er gerne stiehlt, daher das Sprichwort bleibet: Er stiehlt wie eine Rabe. Der Rabe ist gegen das Wetter, wie viele andere Thiere und Vögel, sehr empfindlich, und verkündiget dessen Veränderung, denn wenn er gegen den Abend mit einer hellen und muntern Stimme sich hören lässet, wird daraus ein gutes Wetter; wenn sie aber gleichsam gluchzend oder schnarrend schreyen, Regen und Ungestümm geschlossen. Die Raben-Federn haben harte Kiele, dienen zu feinen Reis-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu fiedern. In Liefland giebts eine Raben-Art, die man See-Raben nennet, deren Schnabel gleich einer Säge mit Zähnen versehen ist. Sie halten sich in Thürnen und alten Gebäuden auf, und nähren sich von Getraid und Früchten, auch von Fröschen und anderem Ungeziefer. In der Schweitz, auch in Friaul und in Franckreich wird der Wald- oder Stein-Rabe gefunden, welcher von seinem Geschrey auch der Scheller genennet wird. Er ist so groß wie eine Henne, hat schwartze mit grün unterspielende Federn, einen röthlichen spitzigen Schnabel und braune Beine. Er wohnt in alten Gemäuern und Fels-Löchern, und wird, wenn er jung aus dem Neste genommen, vor ein Leckerbißlein gehalten.

Rab-Zahne, werden an einem Pferde die zwölff Vordern-Zähne genannt, davon sechs oben und sechs unten im Maule stehen, und aus welchen nebst denen vier Haacken oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad, ist eines von denen nothwendigsten Stücken an einem Wagen oder Karren, durch dessen Umwenden der Wagen oder Karren vor- und rückwarts gezogen und geschoben wird. Es bestehet Tab. VII. Fig. 5. aus einer Nabe, A. B. in welcher auswendig zwölff Speichen C. befestiget, die mit dem andern Ende in die Felgen D. reichen, derer sechs den Umkreis des Rades machen. Diese Felgen sind mit eben so viel eisernen Schienen, E. welche man Rade-Schienen nennet, beleget, und mit starcken Rade-Nageln F. darauf beschlagen. Die Nabe ist auswendig mit eisernen Rincken gebunden, und inwendig so weit ausgebohret, daß sie auf die Achse gestossen, an derselben umlauffen kan. Hierbey wird immer die Frage aufgeworffen, ob die kleinen und niedrigen Räder, oder die grossen und hohen bessere Dienste bey dem Fuhrwerck thun, und welche Art von diesen beyden solches erleichtern helffe. In Ansehen dessen nun ist die beste Proportion eines Rades unstreitig diese, daß die Linie, welche man von dessen Axe gerechnet bis zu der Krafft, welche zu des Rades Bewegung soll angewendet werden, ziehen oder sich einbilden kan, mit der Horizontal-Linie keinen spitzigen Winckel mache, sondern vielmehr zu dieser eine Parallel-

Linie abgebe; dahero sollen sonderlich die Räder an grossen Fracht-Wägen nicht grösser und höher als die vor den Wagen gespannte Pferde seyn: das ist, die Axe in den Rädern, soll bey nahe so hoch, aber ja nicht höher stehen, als die Höhe an den Pferden austrägt von den Boden bis da, wo die Stränge in das Kummet eingezogen, eher aber nutzets, wenn die Räder niedriger als die Pferde. Uberhaupt ist die Mittelmas bey der Höhe der Räder iedesmal die beste. Denn die allzu kleinen Räder, weil sie in alle geringe Löcher einfallen können, und offt an einen geringen Stein sich sehr feste anstemmen seyn schwehrer und mühsamer fort zu treiben als die grossen, die hergegen über die geringen Löcher leicht hinachen, oder sich doch nicht so tieff darein setzen können, iedoch verursachen die allzu grossen Räder, daß ihre Wägen leichte umfallen, wie auch, daß sie mit Gewalt, zum voraus, wenn die Pferde klein und etwas tieff gehen, bey übeln Wege recht im Koth gedrucket werden, und das Fuhrwerck schwehr machen.

Radeberge, Radewerge, ist ein holtzerner mit Eisen beschlagener, und an einem Rad beweglicher Kasten, den die Gärtner, Ziegelstreicher, Teich-Gräber ꝛc. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zusammengezogenen Mist, ingleichen Steine und Unkraut aus den Garten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu schaffen; auch die ausgegrabene Ziegel- oder Teich-Erde, Steine und anders an behörige Orte zu führen. Es bestehet aber solcher Tab. XII. fig. 3. aus einem bey nahe viereckigten, nicht so tieff als breiten Kasten, von Rothbüchenem-Rüstern- oder andern zähen Holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein Kasten-Karn genennet wird, dessen beede Seiten-Breter hinten und vorn ausgeschweifft zu lauffen, da denn die hintern Theile die eine zimliche Länge haben müssen, vor Hand-Griffe dienen, die vördern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren zwischen sich haben, auf welchen die Radeberge auf den Boden fortgezogen oder geschoben wird.

Radehacke oder Radehaue, ist ein Werckzeug von Eisen, Tab. XII. fig. 4. vornen mit einer nach der Qvere gehenden breiten Schärffe, und hinten mit einem Auge, darinnen ein ziemlich langer Stiel steckt, und welche zum Graben machen, ausrotten, Reinigung der Rade und vielerley andern Arbeiten gebraucht wird.

Radel, Raden, Radden, Korn-Nagelein, ist ein bekanntes Unkraut, welches in dem Getraide, vornehmlich aber unter Rocken und Weitzen wächset. Es bekommt einen mehr als Ellen hohen Stengel mit spitzigen, schmalen, weis-grauen Blättern, welche beyde gleichsam mit Wolle bewachsen sind. An den Gipffeln der Stengel trägt es im May und Junio fünffblätterige Purpur-rothe Blumen, denen längliche Saamen-Knöpflein folgen, so mit einem schwartzen bittern Saamen angefüllet sind. Dieser giebt zwar etwas Mehl, es siehet aber dasselbe blaulicht aus. Sonst kan er auch zu Brantewein gebraucht werden. Dieses Kraut breitet sich ziemlich aus, und nimt grossen Platz ein, ist aber auch dahero, vor andern Unkraut in der Jugend leichte zu erkennen, zu unterscheiden und auszujäten. Der Raden ist dienlich den Grind, Flechten, Zitter-Mähler, fressende Schäden und Fisteln zu heilen. Das Mehl davon mit Wermuth-Safft auf den Nabel gelegt, tödtet die Bauch-Würme, und treibt den Harn, wenn es mit warmen Wein genommen wird. Die Wurtzel unter der Zunge gehalten stillet das Nasen-Bluten.

Rade-Nagel, sind starcke kumpfigte mit breiten viereckigten Platten versehene Nägel, womit die eisernen Rade-Schieuen auf die Felgen der Wagen-Räder geheffter und befestiget werden.

Raden-Sieb, ist ein ziemlich enggeflochtenes Sieb, womit die Raden und anderer kleiner Unrath und Gesäme aus dem Korne gesiebet werden.

Rade-Schiene, ist eine nach der Breite und Rundung der Felgen geschmiedete und durchlöcherte eiserne Schiene, welche mit den Rade-Nageln auf die Felgen geschlagen, und das Rad dadurch verstärcket wird.

Rade-Stuhl, siehe Stuhl.

Radies, siehe Rettich.

Radlitz, siehe Haacken-Pflug.

Räbe, Rehe, Röhe, ist eine Pferde-Kranckheit, die sonsten auch das Verfangen oder Verschlagen genennet wird. Sie ist dreyerley, und entstehet entweder vom Futter, oder vom Wasser, oder vom Winde, und wird dahero entweder die Futter-Räbe, Wasser-Rabe oder Wind-Rabe genennet. Die Futter-Rabe ist die ärgste und gefährlichste, und kommt daher, wenn ein Pferd entweder aufs Futter-Fressen ohnaufhörlich gejagt worden; oder so es hitzig geritten oder geführet worden, und man ihm alsbald viel Futter vorschüttet, wordurch der Magen und die Leber erstecket werden, nemlich daß erstlich die Krafft der Däuung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedäueten Speise der Leber benommen, und an statt derselben rohe, grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers halber angezogen wird, welche die Leber erstecken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdenn fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in seine Schenckel herab, wodurch die Kräffte des humidi radicalis allen Gliedern benommen, also die Pferde anfangen Krafftloß zu werden, zittern, und jählings darnieder fallen. Die Zeichen dieser Kranckheit sind diese: Erstlich überläufft es den gantzen Rück-Grad, alsdenn fällt es in die Schenckel, welche anheben zu zittern, also, daß das Pferd die vordern Füsse zusammen schrenckt, dahero es nicht allein aus Mattigkeit derselben auf beyde Seiten schwenckt, sondern auch sich gestaltet, als ob es hinter sich fallen wolte; wenn es niederfällt, kan es schwehrlich wieder aufgebracht werden; es schwitzet bisweilen an den Rippen und in den Weichen; und lässet den Harn mit Zwang von sich; so fahren ihm auch zuweilen in dem Maul stinckende Blätterlein auf: die Füsse werden je

länger

Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und schwitzet, denn bringet es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Wasser genetzts Tuch um den Leib, und eine wüllene Kotze drüber, gürtet es zu, so wird es bald besser werden. Wenn ein vollhäfftiges Pferd zu rähe wird oder verschlägt, so nehmet Honig und Brod durcheinander, zerlassets in einem Tiegel mit Butter, und schlagt es dem Roß auf das wärmste ein. Bey der Wartung derer mit der Rähe behafften Pferde, ist folgendes zu beobachten: Erstlich soll der Stall, darinn sie stehen, mittelmäßig warm und trocken seyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gersten, sondern Gras, mit Salniter gesprengtes Heu, Lattich, Mangolt, Kleyen-Klümplein ꝛc. soll man ihnen geben. Das Getränckе soll auch wenig und laulicht, mit Gersten-Mehl, Kleyen, Hollunder-Wurtz oder dergleichen Rinden, und Attich abgesotten, und mit Saffran vermischet seyn. Das Pferd soll warm zugedeckt, und offt geritten oder geführet werden. Wenn einem Pferd Eisenkraut, so gegen das Ende des Augusti, oder zu Anfang des Septembers gebrochen, und Bensuß an das Mund-Stücke gebunden wird, oder so man des Morgens, wenn man ausreiten will, ein gutes Stückaen von einer Muscaten beisset, es käuet, und dem Pferd in die Nasen-Locher streichet, wird sich ein solches Pferd nicht verfangen.

Rähmen oder Rebenlesen, ist eine Verrichtung, so in denen Wein-Bergen alsobald nach dem Schnitt geschehen und vorgenommen werden muß. Es ist dieses zwar keine besondere Arbeit, iedoch dabey ein sonderbarer Fleiß und gute Vorsichtigkeit vonnöthen, daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstosse, und dadurch einen grossen Schaden verursache.

Ränderu, oder am Rande räumen, heisset im Wein-Bau, wenn der Wintzer in denen Weinbergen an denen Rändern und Rainen umher, wo etwan Mist-Trifften oder Grase-Flecke sind, mit der Radehaue das Kräutig, Gras oder andere Gehecke, so umher wächset, aushacket, ausschüttelt, und was an demselben nebst den Qvecken vorhanden, wegreisset, und aus den Bergen träget.

Rapffen, siehe Rappen.

Räuber, heissen die überflüßigen und unnützen Zweiglein, welche an dem Stamme und den Aesten eines Baumes hin und wieder ausschlagen, gerade über sich wachsen, und dem Baume und dessen nützlichen Aesten den Safft und Wachsthum benehmen, daß sie endlich verdorren und verderben müssen. Dieselben soll man alsobald, wenn man ihrer ansichtig wird, ohne sorafältige Beobachtung der Zeit, mit einem scharffen Messer hinweg schneiden, diejenigen aber, so schon erstarcket, mit einer Säge abnehmen, und den Ort, wo solche gestanden, am Stamme wohl und glatt mit einem scharffen Baum-Messer beschneiden, damit das Wasser und die Feuchtigkeit nicht so leichtlich in das von der Säge rauh-gemachte Holtz eindringe, und die Rinde desto eher drüber wachsen und verwimmern könne.

Räuchern, Selchen, heisset das grüne Fleisch, oder Fische durch untergemachten Rauch trocknen, damit es sich länger halte, und zum verspeisen tauglich bleibe. Alles Mittel-Fleisch, so nemlich weder allzu jung noch zu alt ist, tauget besser, und ist verträglicher zum räuchern, als das alte Fleisch, weil dieses, da es an sich selbst schon zähe ist, in der Dürre oder vom Rauch noch mehr zähe wird. Das Fleisch, welches man räuchern will, pflegt man nur in Wannen und Multen zu saltzen, und darinnen liegend zu lassen, bis das Saltz zerschlichen ist: nach diesem wird das Fleisch noch etliche Tage mit Saltz-Wasser begossen, und wenn sich dieses wohl hinein gezogen, hernach in die Feuer-Mäuer, Camin oder Rauch-Kammer aufgehängt. Die es noch besser machen wollen, zerstossen Coriander-Saamen und Wacholder-Beere gröblicht untereinander, wenn sie nun das Fleisch einsaltzen, so streuen sie eine Laze oder Schicht von gedachten zerqvetschten Ereien darauf: legen wieder Fleisch und Saltz, und von erst erwehntem Coriander und Wacholder-Pulver wieder eine Hand voll darauf. In dieser Beitze wird das Fleisch eine Zeitlang liegend gelassen, und endlich in den Rauch aehängt. Wenn man auf diese Weise Hamelfleisch räuchert, so wird es gar gut, doch muß man es, wenn es nicht heßlich werden soll, über ein Jahr nicht halten. Wer ein recht niedlich geräuchertes Rind-Fleisch haben will, schlachte einen wohlgemästeten Ochsen von vier oder fünff Jahren, zerhaue ihn in Stücke, und weil die Wärme noch im Fleisch, so bestreue man es in Multen oder andern flachen Gefässen über und über mit genugsamen Saltz. So bald nun dieses zergangen und in das Fleisch gedrungen, so hänge man es unverweilt in den Rauch, und lasse es so lange darinnen hängen, bis es getrocknet, aber nicht erhärtet ist. Da man es denn herunter nehmen, in einen Schranck verwahren, und nach Gefallen davon kochen kan. Im Speisen wird man erfahren, um wie viel wohlgeschmackter und milder dieses, gegen einem andern geräucherten Fleisch sey. Mit denen Schincken wird auf folgende Weise verfahren: Wenn sie von dem Schwein wohl abgelöset worden, so werden sie etliche Tage, bis sie ein wenig erstarren liegen gelassen, alsdenn eingesaltzen, und das Saltz absonderlich um die Knochen, wo sie sonsten zum ersten modericht und madicht zu werden pflegen, wohl eingerieben, und in diesem Saltz müssen sie wieder eine Woche verharren; so denn werden sie auf ein Bret gelegt, und mit einem andern Bret zugedeckt, damit man auf dieses obere etliche schwehre Steine oder Bley legen, das Saltz-Wasser oder die angreiffende Feuchtigkeit auspressen, und davon lauffen lassen könne. Ist nun diese Feuchtigkeit heraus, so befreyt man den Schincken wieder vom Bret und Gewicht, saltzet ihn noch einmal auf der fleischigten und der zähen Schwarte entgegen gesetzten Seite, läst ihn wieder drey Tage so liegen, und wandert denn erst mit ihm in den Rauch. Wenn man unter das Saltz ein klein wenig Salpeter mischet, so wird das Fleisch nicht allein schön roth davon,

sondern

heilen, und dadurch ihre Vermehrung befordern und erhalten. Der gelb-gefüllte Zahnen-Fuß, welcher in Oesterreich insgemein Rückherzu genennet wird, ist von zweyerley Gattungen, klein und groß, hat schöne licht-gelbe glänzende Blumen, die aussehen, als wenn sie geschmeltzt oder annulirt wären. Sie bedörffen keiner so mühsamen Wartung, als die andern Ranunckeln. Wenn sie in den Gärten einen guten feuchten Grund finden, setzen sie sehr zu und mögen durch Zertheilung der Stöcke leicht vermehret werden.

Rantzen, heisset bey denen Raub-Thieren so viel als lauffen oder sich begatten. Also rantzet der Fuchs zu Anfang des Februarii um Lichtmesse; die Fisch-Otter um die Fasten Zeit; der Dachs ungefehr im December; der Wolff und der Luchs ebenfalls im Februario.

Rape, Rappe, ist ein arger Raub-Fisch, welcher mehrentheils in der Oder und andern Flüssen, zuweilen aber auch in Seen und Teichen gefunden wird. Seine Grösse oder Länge erstrecket sich offt über eine Elle, nach welcher er auch eine ziemliche Breite hat. Er ist starck und fleischig am Leibe hat breite, dichte und durchsichtige Schuppen, im Rachen auf ieder Seite sieben lange Zähne, bräunliche Floß-Federn und einen gespaltenen Schwantz. Uber den gantzen Leib ist er weiß, oder Silber-farb, am Rücken aber dunckel-blau. Seine Laichzeit ist im April und May. Er hat ein grätiges, sonsten aber weisses, fettes und wohlschmäckendes Fleisch. Man muß ihn in kaltem Wasser über das Feuer setzen, so bleibt er fein gantz beysammen, wenn er aber in heisses Wasser geworffen und darinnen gesotten wird, so verfällt er sich. Er dienet auch gut zu braten, geräuchert aber ist er eine harte und unverdauliche Speise.

Rappe, ist ein Pferd von schwartzer Farbe. Siehe Pferd.

Rappen oder Räpffen, sind rauche Schrunden der Haut, welche dadurch so wohl hinten als fornen in dem Gewerb der Knien aufreisset, und einer trocknen Raude gleich kömmt. Wenn ein damit behafftetes Pferd auf eine vollbrachte Reise wieder stehet, so ziehen die Rappen schmertzlich an, daß das Pferd so lange hincket, bis es ein wenig geritten wird und erwärmet, nicht anders, als ob es den Spatt hätte. Die Rappen entstehen von unsauberer Wart der Pferde, bevorab im Winter, wenn sie mit nassen Füssen in die Ställe gebracht, und nicht fleißig abgerieben und getrocknet werden, denn das kalte Geblüte und die Flüsse fallen ihnen dadurch in die Schenckel, und machen eine Geschwulst, sonderlich in die hintern Schenckel, die Füsse fangen endlich an zu rinnen, und die Haare an den Schenckeln stehen über sich, wie die Sau-Borsten. Vor allen Dingen scheere man die Haare ab von dem Ort, da der Schaden ist, bähe denselben wohl mit warmen Wasser, ermach picke den Ort wohl mit einer Fliete, doch daß das Geäder nicht damit berühret werde; endlich nehme man lebendigen oder ungelöschten Kalch, Saltz, Rocken-Mehl und Ruß, das gleich viel, mische es mit Eßig und Wein untereinander, und schlage es Pflaster-weise über den Schaden. Oder, reibe die Rappen wohl mit Wasser, worinnen Tann-Zapffen und Gipffel von Wachholder-Stauden gesotten worden; nimm hierauf Tann-Zapffen-Oel, Wachholder-Holtz-Oel iedes drey Loth, Hasel-Holtz-Oel zwey Loth, schwartz Schnecken-Oel, Eyer-Oel, Schwefel-Balsam iedes ein Loth, Schwein-Schmaltz anderthalb Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Viertel Pfund, mische alles untereinander über einer linden Wärme zu einer Salbe, und schmiere das Roß damit. Man kan auch die Rappen offt mit Wasser, worinnen Alantwurtz und Nießwurtz oder Kleyen und Pappeln gesotten worden waschen, und wenn es wieder trocken, mit einer Salbe von untereinander gemengten Lein-Oel, Senfft-Mehl und Honig schmieren. Oder mache einen Teig von Rinds-Gallen und Weitzen-Mehl, und lege es Pflaster-weise über die Rappen, lasse es so lange liegen, bis das Pflaster gantz hart ist, und nichts mehr operirt, hernach nimm es herab, und schmiere es mit nachfolgender Salbe: Nimm Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel, Unschlitt und alt Schmeer iedes ein Pfund, Baum-Oel, so viel genug zu einer Salbe ist, vermische alles mit einander über dem Feuer zu einer Salbe. Oder wasche das Pferd ein- oder zweymal mit Lauge, nimm darnach ein Pfund Baum-Oel, das weisse von vier Eyern wohl zerschlagen, Lohr-Oel vier Loth, Bleyweiß acht Loth, Mastix ein Loth, Weyrauch ein Loth, Terpentin ein Loth, Essig einen Eß-Löffel voll, Wachs zweyer Eyer groß, solches alles zusammen geschüttet in einem Tiegel zerlassen, und das Pferd bey einer Glut damit geschmieret. Wenn die Rappen erst ansetzen wollen so nimm Venedische Seiffe, schneide solche klein, mache sie mit nüchternen Speichel zu einer Salbe, und schmiere das Pferd offt warm damit. Oder nimm ein Pfund Schmaltz, ein Pfund Klauen-Fett, laß es zusammen heiß werden, und rühr zwey Loth Grünspan darunter, so wird eine grüne Salbe daraus, mit welcher, wenn das Pferd zuvor mit scharffer Lauge gewaschen und wieder trocken worden, der Schaden geschmieret werden muß. Etliche pflegen es auch nur offt mit Urin zu waschen, und Menschen-Koth überzuschlagen. Die Pferde soll man währender Cur, wie auch, wenn sie heil worden, nicht so bald ins Wasser reiten, und die Schenckel offt mit Saltz-Wasser abreiben.

Rapuntzel oder Rebüntzlein, ist ein Kraut dessen man zweyerley Gattungen hat. Der Rüben-Rapuntzel hat weisse länglichte Wurtzeln, und schmale, spitzige Blätter, welche an der Erde herum liegen, zwischen denselben steiget ein mit vielen Zweigen besetzter harter Stengel hervor, die alle mit etwas kleinern und spitzigern Blätlein versehen sind, als die auf der Erden ausgebreitet gelegen. Oben an den Zweigen kommen Purpur-blaue vier-blätterige Blümlein herfür, darauf kleine Hülslein mit schwartzen Saamen folgen, welcher vor den kleinesten unter allen geachtet wird. Dieser Rapuntzel wächset zwar von sich selbst auf

weymal so vtel, als der vorigen zusammen, zerhirsche alles wohl, und treibe es durch ein Sieb oder Durchschlag. Auf zwey Maas dieses Safft's nimm ein Maas Brantewein, und zu iedem Maas zwölff Loth Zucker, etliche Splitter Zimmet, vier Würtz-Nägelein, und vier weisse Pfeffer-Körner, alles klein gestossen, thue es in ein wohl-verwahrtes erdenes oder gläsernes Geschirr, und wenn es eine Zeitlang, (wo es seyn kan, an der Sonne,) gestanden, seige es durch. Von Qvitten kan man folgendergestalt einen Ratafia machen: Reibe schöne und frische Qvitten auf einem Reib-Eisen, drücke sie durch ein härnes Sieb, presse alsdenn durch eine Presse so viel Safft heraus, als dir möglich; hat er ein wenig gestanden, so nim so viel Brantewein als Qvitten-Safft, und auf ein Maas ein Viertels Pfund Zucker, Würtz-Nelcken, Zimmet, Muscaten-Blumen und Coriander nach Proportion, laß es eine Zeitlang in gelinder Wärme stehen, und verwahre es in Bouteillen. Der weisse Ratafia von Apricosen-Pfersich- oder Kirsch-Kernen wird also gemacht: Auf ein Maas Brantewein nim fünff Loth zerstossene Kirsch-Pfersich- oder Apricosen-Kerne, mit wenigem Zimmet, Würtz-Nägelein und Coriander, vermische es mit einem dritten Theil abgekochten Wassers, und thue Zucker nach Belieben dazu, lasse es eine Zeitlang also stehen, und treibe es endlich durch ein feines Seiger-Sieb. Zum Ratafia von Seleri, nimm Seleri-Saamen, und etwas von den Wurtzeln, davon man den Salat macht, thue auf ein Pfund ein Maas Brantewein, und ein Viertel Pfund Zucker dazu; laß es in gelinder Wärme acht bis zehen Tage stehen, schüttele das Gefässe, darinnen du es stehen hast, alle Tage, filtrire es durch ein Löschpapier, und verwahre es in Bouteillen.

Rattons, ist eine gebackene Speise, welche man also zubereitet: Man schneidet nemlich aus einem Blätter-Teig lange Streiffen, überstreichet dieselben auf der einen Seite über und über mit Käse-Fülsel, rollet alsdenn diesen Teig übereinander, und lässet es also zusammen im Ofen gar backen.

Ratte, Ratze, ist eine Gattung Mäuse, welche wohl zwey- oder dreymal grösser, als die ordentlichen und gemeinen Haus-Mäuse sind, und in Scheunen, Korn-Böden, Ställen, an Getraide und Früchten, auch in Haus-Rath und Kleidern grossen Schaden thun. Die Ratten zu vertreiben braucht man meistentheils diejenigen Mittel, deren man sich, der Mäuse los zu werden, bedienet; insonderheit soll ihnen der Rauch von angezündeten Maul-Thier-Horn oder Huff so sehr entgegen seyn, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde riechen, sie das Reisaus nehmen und eilends davon fliehen. Also auch so man eine oder mehr Ratten verbrennet, und einen Rauch davon machet, sollen sich die andern Ratten selbigen Orts gleichergestalt verlauffen. Denen im Lande hin und wieder herumstreichenden Ratten-Fängern, oder so genannten Lammer-Jägern, welche die Ratten und Mäuse vertreiben und verbannen wollen, daß sie niemals wieder kommen sollen, ist wenig Glauben beyzumessen, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es mit diesen Leuten mehrentheils auf Betrügerey hinaus läufft, und wenn eine Zeit verflossen, sich die Ratten und Mäuse, wie zuvor, ja wohl in noch grösserer Menge, wieder einstellen. Das bekannte Ratten-Confect, welches hier und dar in den Apothecken zu bekommen, und weder Menschen noch Vieh so gefährlich ist, als das andere Gifft, oder so genannte Ratten-Pulver, das man sonst zu setzen pflegt, möchte nebst etlichen gut gebauten Ratten-Fallen wohl die besten Dienste wider diese schädliche Thiere thun.

Ratten-Biß, wenn ein Pferd von Ratten gebissen wird, so seufftzet es und kan nicht essen, der Schaden aber laufft auf, und wird eine harte Geschwulst daraus. Solchem wieder zu helffen, picke das schadhaffte Glied mit einer Fliete gar wohl, und lege denn in Eßig gesottenen oder gestossenen Kohl, oder Knoblauch mit Eßig zerstossen und vermengt über, oder streue das Pulver, welches in denen so genannten Schlaff-Kuntzen oder Schlaff-Aepffeln der wilden Rosen-Stöcke gefunden wird, auf den schadhafften und gerickten Ort. Nimm hierauf zwey Loth schwartzen Kümmel, und ein halb Maas Wein, siede es untereinander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Lege ihm gestossenen Knoblauch, Kümmel und Saltz untereinander gemischt über den Schaden, oder nim gestossenen Kümmel, Pech und Schwein-Fett, mach ein Pflaster daraus, cauterisir aber vorhero den Schaden. Wenn aber die Geschwulst nach dem Brennen noch höher aufläufft, so schmier den Schaden mit altem Schmaltz, und lege geröstete und gestossene Gersten darauf. Man kan auch den Ort mit Kröten-Oel schmieren, oder Butter mit einem Eyer-Dotter darüber legen.

Ratten, suche Raden.

Raub-Bienen, sind eine böse und schädliche Art Bienen, welche in andere Bienen-Stöcke einbrechen, solche berauben, und die Bienen darinnen tödten. Man kan sie leicht vor andern Bienen kennen, nicht zwar an der Farbe, wie einige Autores, die von denen Bienen geschrieben, haben wollen, (denn sie haben mit denen andern Bienen einerley Farbe und Gestalt,) sondern an ihrem Flug: Denn die Raub Bienen fliegen erstlich nicht gerade zum Flug-Loch, wie die Bienen, so in den Stock gehören, thun, sondern schwärmen um den Stock mit grossen Gesums umher, und sonderlich versuchen sie, ob sie von hinten in den Stock kommen mögen. 2) Thun sie schon bisweilen einen Schuß zum Flug-Loch, so prallen sie doch wiederum zurücke, wenn sie aber mercken, daß dieses ledig, so kriechen sie flugs hinein, und tragen, wenn sie sich genug besackt, das geraubte Honig in ihre Stöcke. 3) So bald sich eine Raub-Biene an einen frischen Stock setzet, wird sie von denen um das Flug-Loch herum lauffenden einheimischen Bienen verjagt, da denn öffters deren etliche sich an eine Raub-Biene hängen, und solchergestalt miteinander vorm Stocke oder Korbe herunter ins Gras fallen.

Desmal das Männlein kleiner, als das Weiblein. 2) Daß sie alle Morgen ihr Gewölle werffen, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem von ihnen den vorigen Tag genossenen Raub oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausser dem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind, und daß sie endlich 3) nicht saussen, sondern ihre benöthigte Feuchtigkeit in der Aetzung finden.

Rauch, wird der flüßige Cörper genennet, der durch das Feuer aus einer brennenden Sache getrieben wird, davon in die Höhe steigt, und sich endlich in der Lufft zerstreuet. Seine Theilgen, daraus er bestehet, seyn nach den Unterscheid der Sachen die da angebrennet worden unterschieden. Ist demnach die Sache feuchte, so seyn seine Theile auch wässeriger, auch steiget er davon viel stärcker auf, und so ist es ebenfalls beschaffen mit seiner Farbe, Geruch und Geschmack, als aus welchen sich sonderlich die öhligen und saltzigen Theile schliessen lassen, die in einer Sache so verbrennet wird, sich befinden; z. Ex. siehe Räucher-Kertzlein. Wie nun hiernächst bekannt, daß das saltzige Wesen die einige Ursache ist, daß die Cörper, die man im Rauch aufhänget, vor der Fäulniß verwahret werden, ja öffters, wenn man sie lange darinnen hangen lässet, gantz erhärten, und aber in den Büchen- und Eichen-Holtz, sonderlich vor andern Höltzern noch darzu ein flüchtiges Saltz anzutreffen; also wird auch der Rauch von diesen beyden Arten zu den Fleisch-räuchern vor den besten gehalten, immassen es davon eine treffliche dauerhaffte Krafft bekommt, und pfleget man zu diesem Ende bey grossen Haushaltungen besondere Rauch-Kammern anzulegen; wie hingegen ein und das andere Fleisch, wie auch das Fischwerck darzu gehörig zuzubereiten, findet man unter dem Worte Räuchern ausführlicher beschrieben. Ausser diesen nur gedachten Nutzen des Rauchs bringt er ebenfalls noch folgenden Vortheil, wenn es anders die Gelegenheit des Ortes verstatten will, zuwege. Es lässet sich nemlich vermittelst einer oben im Schutz angebrachten Machine ordentlicher Weise ein auf den Heerd gestellter Brat-Spies samt den daran gesteckten Braten durch den Rauch, der sonst vergeblich zur Feuer-Mäuer hinaus ziehet eben also umtreiben, als wenn er durch Menschen-Hände oder durch ein Uhrwerck umgetrieben würde, wiewohl nicht zu läugnen, daß diese Bewegung nicht der Rauch allein verursache, sondern daß die Hitze des Feuers darbey wohl das meiste thue.

Rauch-Beere, ist eine Art Stachel-Beere, welche gantz rauch, und gleichsam mit Wolle besetzet ist, wird aber wegen des gelinden Geschmacks fast den andern vorgezogen. Ihre Farbe ist Purpur-braun, oder blau-schwartz. Siehe Stachel-Beere.

Rauch-Fang suche Feuer-Mäuer.

Rauch-Futter, siehe Raub-Futter.

Rauch-Kammer oder Räucher-Kammer, ist ein besonderes Gemach, so unter dem Dache eines Gebäudes an einer Feuer-Mäuer angebracht ist, das Fleisch, so man räuchern will, darinnen aufzuhängen. Die Grösse derselben ist nach Gefallen und Nothdurfft, die Höhe achtehalben bis acht Schuh. Die Wände werden entweder gemauert, oder wenn sie von Holtz abgebunden, wohl verkleidet und verkletzet, der Boden aber mit einem guten Estriche versehen, damit keine Feuers-Gefahr zu besorgen. Unten am Boden gehet der Rauch durch ein schrägges Loch hinein, das hat inwendig in der Feuer-Mäuer von unten auf zehen Zoll, aber beym Ausgang sechs Zoll ins Gevierte. Das obere Loch aber ist so groß, als die Feuer-Mäuer breit ist. Darüber wird ein eiserner Schubfaltz, und darein ein starckes eisernes Blech, mit einem herausstehenden Rauffe zur Handhabe, der das gantze Loch überdecken und beschliessen kan, bereitet, mittelst dessen, des Rauchs wenig oder viel eingelassen werden kan. Es dienet aber auch anbey wider Feuers-Gefahr; denn wenn der Rauch-Fang oder die Feuer-Mäuer brennet, kan das Feuer durch diesen Schieber und Blech völlig beschlossen und flugs gedämpffet werden. Das Thürlein zur Rauch-Kammer kan beyläuffig fünff Viertel einer Elle breit drittehalb Ellen hoch, und, wo nicht gantz eisern, doch von innen mit eisernen Blech beschlagen seyn.

Rauchwerck, siehe Pelzwerck.

Raucke, Rückette, ist ein Kraut, dessen man dreyerley Gattungen hat. Die Garten-Raucke, welche unter den Küchen-Kräutern gebauet wird, und dem Senff in etwas gleichet, setzet kleine vier-blätterige blaue oder bleichgelbe Blumen, in rauhen Kelchen, worauf eine Hülse mit gelben Saamen, wie weisser Senff folget. Die Blätter haben einen scharffen, doch angenehmen Geschmack, und dienen unter den Salat, können auch zerschnitten und auf einer Butter-Schnitte gegessen werden. Sie wird im Frühling, im wachsenden Monden in einen sandigen und feuchten Grund gesäet, so reiffet der Saame im Herbst, den man so denn zum Gebrauch sammlen kan. Was man nach Johannis säet, schosset nicht so bald und leicht in den Saamen, als was vorher früher angebauet worden. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten sind, so treibt die Wurtzel immer wieder neue herfür. Mäßig gebrauchet, zertheilet sie die zähen Feuchtigkeiten, widerstehet dem Scharbock, treibet den Harn, und stärcket die Mannheit; wo sie aber zu viel genommen wird, erhitzet sie das Geblüt und beschwehret das Haupt. Der Saame mit Kümmel in gleichem Maas vermischt, und davon ein halb Qvintlein öffters genommen, bewahrt für dem Schwindel und Schlag. Die Meer-Raucke, wird unter den zaserigen Sommer-Gewächsen zur Zier in den Gärten gehalten. Die wilde Raucke wächset an dürren, steinigen Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Raude, Schurff, ist eine Baum-Kranckheit, da ein Baum, wenn er erstarcket, eine rauhe Rinde, wie einen Schurff bekommt, die hin und wieder abspringt. Diese Kranckheit rühret daher, wenn die Bäume in allzu kalten und feuchten Erdreich, oder auch gegen Mitternacht

zu, wo sie die Mittags-Sonne niemalen haben können, im Schatten stehen, oder wenn man die Bäume beym Verpflantzen nicht, wie sie vorhero gegen der Sonne gestanden, setzet, oder die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet, oder auch das Moos nicht recht davon abschabet. Wenn solcher Schurff recht grob worden, wird er im Frühling mit einer Baum-Schabe oder stumpffen Sichel, wenn es geregnet hat, gelind und ohne Verletzung der innern Rinde abgezogen. Den abgeschabten Baum aber kan man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne geschlachte Rinde bekommen, und gleichsam verjünget werden. Von der Kranckheit, die an den Thieren anzutreffen, und sich an selbigen bisweilen äusert, siehe Räude.

Rauffe, ist gleichsam eine von zweyen Bäumen und darzwischen in gewisser Weite von einander stehenden Sprossen zusammen-gesetzte Leiter, so in denen Pferd und Vieh-Ställen schräg über den Bahren oder die Krippe befestiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter gesteckt wird, damit es das Vieh zwischen denen Sprossen heraus ziehen möge. Die Rauffen sollen in einem Pferde-Stall so hoch stehen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Sprissel und Stecken sollen so weit seyn, daß sie Heu ohnschwehr heraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in- oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben soll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umsonst verschleppet wird, nicht rathsam ist. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dünger oder Schaaf-Mist auf einander liegen läst, müssen die Rauffen so gemacht werden, daß man sie hoch und nieder lassen kan. An vielen Orten hat man besondere und zwar gedoppelte Rauffen vor das Rind-Vieh, welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe stehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelassen, und daraus gefüttert werden könne. Sie sind entweder unbeweglich, und stehen auf zwey grossen holtzern Creutz-Bocken, oder sind an dem einem Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade versehen, damit man sie auf der gantzen Mist-Stätte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Mist gleich nieder treten möge.

Rauffen, wird vom Flachs und Hanff gesagt, wenn solche reiff worden, und mit Händen ausgezogen werden. Den Flachs pflegt man nicht gantz reiff werden zu lassen, sondern denselben, wenn er gleich noch ein wenig grün ist, zu rauffen, denn solchergestalt gewinnt er feine subtile Haare, und ergiebt sich besser im Gespinst. Der Hanff wird auch an manchen Orten abgeschnitten.

Rauh-Futter, heist man das Heu und Stroh, welches dem Vieh zur Winters Zeit zu seiner Nahrung vorgeworffen wird. Siehe Futter.

Raviolen oder Schlick-Kräpffgen, sind ein Gebackens, so aus einer gewissen Farce oder Gehäcke, so in einen ausgetriebenen Teig geschlagen wird, bestehen, hernach in Wasser gekocht, und aus Schmaltz gebacken werden. Zum Exempel können nachfolgende Beschreibungen dienen: Hacket oder schneidet derben gebratenen Kälber-Braten, setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke hinein; schüttet darzu Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und kleine Rosinen, auch ein wenig geriebene Semmel, giesset einen Löffel voll Wein daran, rühret solches alles, wie eine Fülle ab, und thut es auf eine Schüssel, damit es kalt werde. Den Teig hierzu bereitet also: Schüttet Mehl auf einen Tisch, und schlagt drey Eyer in solches, leget ein Stücklein Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein paar Eß-Löffel voll Milch an, saltzet es ein wenig, und machet einen ziemlich festen Teig an, doch nicht so gar fest, als der Nudel-Teig beschrieben worden; treibet alsdenn solchen aus, und zwar so dünne, als es möglich, davon werden sie desto schöner. Ist der Teig nun ausgetrieben, so bestreichet selbigen mit Eyern, setzet von dem in folgenden beschriebenen Gehäck eine Reihe Häufflein an die Seite, etwan ein paar quer Finger von einander, ziehet darnach von der Seite den Teig drüber, umgehet ein iedes Häufflein besonders mit dem Finger, daß es fein zusammen klebet, schneidet sie mit einem Back-Rädgen ab, daß sie recht wie halbe Ronden werden. Nach diesem setzet in einem Topff Wasser ans Feuer, und lasset es, nachdem ihr Saltz darein geworffen, kochen, thut die Raviolen darein, welche eine Weile kochen müssen, hacket inzwischen ein paar harte Eyer gar klein, und wenn ihr solches wollet anrichten, so schmieret eine Schüssel mit Butter an, und streuet etwas von denen gehackten darauf, leget von denen Raviolen darein, streuet wieder Eyer, und machet es also, bis ihr fertig werdet, giesset ein paar Eß-Löffel voll von der Brühe, darinne sie gekochet, drauf brennet braune Butter drüber, und gebet sie hin. Diese Raviolen können auch aus Schmaltz gebacken und warm zu Tische gebracht werden. Zu Raviolen von Bratwurst-Gehacke nehmet Schweine-Fleisch, löset das Geädere und Häutigte davon ab, und schneidet es nebst Speck klein, würtzet es mit Jngber, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, saltzet es zur Gnüge, und mischet es untereinander. Hernach bereitet von dem beschriebenen Teig solche Kräpffgen oder Raviolen, machet solche ferner zurechte, wie die vorigen, und wenn ihr sie aus Schmaltz backet, müsset ihr sie recht warm verspeisen lassen. Zu diesen Raviolen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die ihr hierauf in eine Torten-Pfanne legen, in einem Back-Ofen abbacken, und hernach warm verspeisen könnet. Zu Krebs-Raviolen nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vorne den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch drauf, und qvirlet es durcheinander, streichet

ſtreichet dieſes ſo lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bisgen heraus gehen will. Dieſes thut hernach in eine Caſſerole, und ſetzt es aufs Feuer, rühret es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren, als ein Eyer-Käſe, ſchüttet ſolches nach dieſem in einen Durchſchlag, und wenn das Melcken davon gelauffen, ſo thut es in einen Reib-Aſch, und reibet es klar, werffet ferner etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüthen und klein geſchnittenen Citronen-Schalen darzu, miſchet ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, ſchlaget zehen Eyer-Dottern und fünff gantze Eyer dran, und rühret dieſes alles eine gute halbe Stunde; zuletzt thut ein Viertel Pfund Zucker drein, ſo iſt die Fülle fertig. Hernach machet aus oben beſchriebenen Teig die Raviolen, laſſet in einer Caſſerole gute Milch auf dem Feuer ſieden, und thut dieſelben drein, damit ſie einen Sud thun können. Nach dieſen bereitet einen Krantz von Teig um die Schüſſel, darauf ihr ſolche Kräpffgen anrichten wollet, beſchmieret die Schüſſel mit Butter, leget die Raviolen drein, ſtreuet gehackte Piſtacien darüber, gieſſet die Milch darauf, und ſprenget Krebs-Butter daran, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie hernach in einen geheitzten Back-Ofen, laſſet ſie backen, und beſtreuet ſie, wenn ſolches geſchehen, mit Zucker. Man kan auch dergleichen Raviolen von Karpffen-Milch, Karpffen-Rogen, Hechten, Kalbs-Lungen, Spinat und dergleichen, bereiten. Und verfähret man bey deraleichen ihrer Zubereitung, wie unter der Beſchreibung des Gehäcks angeführet werden.

Raupe, iſt ein Ungeziefer, in Geſtalt eines Wurmes mit vielen Füſſen, und ein Haupt-Verderber des Garten-Wercks. Es ſind derſelben ſehr vielerley Arten, welche an Gröſſe, Farbe und Geſtalt unterſchieden, aber alle den Kräutern und Bäumen ſehr ſchädlich ſind. Sie verwandeln ſich, wenn ſie alt worden, zu einem Purpel und Dattel-Kern, woraus ein Zwenfalter (Sommer-Vogel oder Schmetterling) hervor kreucht, der ſich mit ſeines gleichen paaret, und Eyer legt, aus welchem eine junge Brut entſtehet. Die Raupen zu tilgen iſt das gewiſſeſte Mittel, fleißig zu

Raupen das iſt, die Raupen-Neſter und alles Geſpinſte, ſo an den Blättern auf den Bäumen ſitzen bleibet, mit einer beſondern Baum- oder Raupen-Scheere abnehmen, welches aufs längſte im Februario, ehe ſie ausbrechen, und nicht an Bäumen allein, ſondern auch an Hecken und Stauden auch nicht nur in einem Garten, ſondern in der gantzen Nachbarſchafft geſchehen muß, wenn es anderſt wohl gelingen, und ſeinen völligen Nutzen haben ſoll. Der abgeleſene Unrath muß nicht im Garten auf der Erde gelaſſen, ſondern ſorgfältig geſammlet in die Miſt-Pfütze getreten, oder in ein flieſſendes Waſſer geworffen, oder, welches das beſte, verbrennet werden. Wenn man nichts deſtoweniger auf einem Baum eine Hecke Raupen vermercket, ſo gebe man des Abends nach Untergang der Sonnen, oder des Morgens vor Aufgang derſelben, im kühlen oder bey einfallenden Regen Achtung, wo ſie ihrer Gewohnheit nach an dem Baum zuſammen kriechen, da ſie auf einem Hauffen leicht ertappet, abgeſtrichen und weggebracht werden können. Die Ringel-Raupen ſetzen ihre Brut Ringel-Weiſe an die zarten Zweige der Bäume, dahero ſie ſchwehr zu finden, wenn ſie aber gefunden, ſoll man auch mit Abſchneidung des Zweiges ihrer nicht ſchonen, weil es eine ſehr ſchädliche Art iſt. Andere Raupen legen ihre Brut an die Plancken und Wände, da ſie leicht zerquetſchet und verderbet werden kan. Todte Krebſe hin und wieder in die Bäume und Hecken gehangen, oder mit Waſſer, in welchem Krebſe acht Tage an der Sonnen gebeitzt, oder Lilien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflantzen beſprenget, ſoll die Raupen vertreiben. Etliche rathen einen Rauch von Wermuth, Knoblauch, allerhand Hörnern aus Klauen, alten Schuh-Leder und andern ſtinckenden Dingen, mit Schwefel vermiſcht, in und nach der Blüth-Zeit etliche mal zu machen, und alſo anzulegen, daß er von dem Winde durch den gantzen Garten geführet werde, welcher kräfftig ſeyn ſoll, nicht nur Raupen, ſondern auch alles andere ſchädliche Gewürme und Ungeziefer zu vertreiben. Es halten auch ihrer viele auf folgendes Mittel: Sie nehmen im Februario, wenn der Schnee noch oben gefrohren, die Raupen-Neſter, ſo viel ſie deren nur erlangen können, von den Bäumen, verwahren ſie in einem Korbe in einem Keller, oder ſonſt an einem kalten Orte, und im Früh-Jahr, wenn die Bäume anfangen zu grünen, und ſich dieſes und anderes Ungeziefer einzufinden pfleat, machen ſie mit dieſen Raupen-Neſtern, geſtoſſenem Schwefel und trockenen Feld-Kümmel einen Rauch, und beräuchern damit die Bäume, ſo ſollen denn von dieſem Rauch die Raupen ſterben, und die übrigen ſich verlieren. Man brennet auch die Raupen, wenn ſie auf denen Bäumen gar zu ſehr überhand genommen, mit brennenden Stroh-Wiſchen herab, weil aber dieſes etwas gefährlich, und die Bäume hierdurch gar leicht in Brand gerathen können, ſo füllen andere einen Topff mit glühenden Kohlen, ſchütten Weyrauch und ſchwartzes Harz darauf, und halten den Topff unter die Aeſte, woran die Raupen ſeyn, ſo fallen ſie herab, und können denn verbrannt werden. Wo in den Holtzungen die Raupen überhand nehmen, welches insgemein geſchiehet, wenn ein warmer und trockener Frühling einfällt, da thun ſie an dem wilden Obſt und der Maſt unglaublichen Schaden, und pflantzen ſich offt etliche Jahre fort, bis ſie durch einen naſſen Frühling, mit untermengten ſtarcken Fröſten wieder getilget werden. Die Kraut-Raupen, welche das Cappes-Kraut und den Kohl deraeſtalt abfreſſen, daß ſie wie Beſem-Reiß in denen Gärten und Feldern ſtehen, zu vertreiben und zu vertilgen, hat man allerhand Inventiones ausgeſonnen, und verſchiedene Mittel ausgedacht, davon immer eines mehr oder weniger hilfft denn das andere. Einige laſſen die Raupen von dem Kraut oder Kohl und an-

dern Gewächsen fleißig ablesen: Wenn der Raupen nicht gar zu viel, und der Acker oder der Platz des Gartens nicht gar zu groß ist, so gehet es endlich wohl an; sonsten wäre es eine zu weitläufftige und langweilige Arbeit. Einige Haus-Wirthe kochen auch wohl gantze Kessel voll Wermuth, oder sieden die zusammengeklaubten Raupen in Wasser und besprengen damit die Kohl-Kräuter und Gewächse. Daß die Raupen weder in die Pflantzen noch in das Kraut kommen, weichen etliche den Capp-Saamen vorhero in Haus-Wurtz-Safft ein, und bestreuen hernach die Pflantzlein mit Asche. Wiederum andere rathen, daß man den Capp-Saamen durch eine Wolffs-Gurgel lauffen lassen solle, so komme auch keine Raupe ins Kraut. Noch andere beschmieren, zu Verhütung der Raupen, die Kraut-Stickel, oder Stössel, damit sie die Pflantzen setzen, mit einer Speck-Schwarte, ie fetter nun der Stössel oder Kraut-Stickel im Stecken gehalten wird, ie weniger Raupen sich in solchem Kraute ereignen sollen. Das beste und gewisseste Mittel möchte wohl dieses seyn: Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselbigen aussäet, in Menschen-Harn mit Brantewein vermischt, einweichet, und etwas Ruß aus der Feuer-Mäuer darunter thut; der Saamen darff aber über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharffe Materie eingeweichet werden, es möchte sonst demselben schädlich seyn, will man aber dieses nicht thun, so kan man auch nur die Pflantzen, wenn man sie versetzen will, etwa eine Stunde zuvor in Urin, mit Ruß aus der Feuer-Mäuer vermenget, mit den Wurtzeln hinein setzen, so ist es eben so gut. Die Raupen thun an denen Reben keinen Schaden, wenn man das Reb-Messer, damit man die Reben beschneiden will, mit Bocks-Blut, oder mit Esels- oder Bären-Schmaltz, oder auch mit Oel, darinnen Raupen, oder zerstossener Knoblauch gesotten, schmieren läst.

Raupen-Klee, Scorpion-Kraut, ist ein Kraut, welches zur Curiosität in den Gärten gehalten, und aus den Saamen gezielet wird. Die eine Gattung hat Blätter, fast wie der junge Binetsch oder Spinat, und die andere wie Portulac, blühet gelb, und trägt schwartz und gelbe, gekrümmte, haarige und stachliche Hülsen, den Raupen oder gekrümmten Scorpion-Schwäntzen, davon es auch den Nahmen bekommen, ziemlich gleich, und greulich anzusehen, in welchen der Saame steckt.

Rausch, bedeutet diejenige Würckung derer aus den Magen steigenden Dünste, von den übermäßig eingenommenen starcken Getränckе, wodurch eines voll gesoffenen Menschens Seele zu der Zeit unvermögend wird, nicht nur die in ihr selbst vorkommende Bewegung, das ist die Gedancken und Begierden gnugsam wahrzunehmen, sondern auch von den Objectis eine klare und deutliche Empfindung zu haben, dahero von einem im höchsten Grad berauschten Menschen mit Recht gesaget werden kan, daß er aller seiner Sinnen beraubet sey; bey einem mittelmäßigen und geringern Grad Rausches befindet sich hergegen annoch einiger Gebrauch der innerlichen gleich die äusserlichen darbey werden, so daß die Augen trüb schwehr und stammelend, die Fü ja der Mensch in diesen Stücke völlig Meister von ihm selbst ist; ringerer Grad des Rausches ist er satz, oder wie man zureden pflegt, wo einer bey freudiger und lustige zwar mehr als sonst ordentlich a tränckе zu sich genommen, aber guter Disposition seiner Sinne daß er etwa durch übergewöhnli Humeur, schwatzhaffte Zunge, le be u. d. g. sein Räuschgen gegen tere verräth. Sonst hat man brauch von einem starck berausch zu sagen, daß er entweder zu ein Löwen werde, der durch murrisch und feindselige Aufführung alle in Furcht und Verdruß setze, ja nes Menschens Freund sey, sond ihm vorkommt, anfalle und zer oder, daß er mit einem Schwei Paare gehe, welches nicht nur, w wird, angrunzet, sondern auch Koth und Unflath herum weltzet Schaaf gleiche, das da alles mit men und machen lasse. Ein kluge hütet sich demnach gar sehr, daß sein eigenes Exempel, wie dem N haupt, also insonderheit seinem henden Gesinde in diesem Stück be, und ihnen gleichsam darinnen weniger aber gestattet er, daß d dienende Personen in Gewohnhei zu berauschen, weil dadurch auf entstehenden unvermeidlichen Un sonst mancherley Unglück vorgehe

Raute, ist ein Kraut, dessen m dene Gattungen hat. Die gem Raute, Wein-Raute oder Creu zweyerley, grosse und kleine. tere, breitere und stärckere Blät bringet gelbe schöne gestirnte Blü wie das Kraut eines starcken Wenn solche verblühet so folge auch bisweilen fünffeckigte Schö cher massen denen sogenannten oder Früchten des Spindel-Baum chen sind, und einen kleinen schwa formigen mit einem weissen Mar Saamen in sich verschlossen haben gel der Rauten, wie auch die Wu tzigt, und inwendig gelb wie das B Holtz. Die kleine Raute träget ga men; will aber mit der grossen ein nemlich einen dürren und heissen aus aber keine Kälte und Feuchte, tes oder wohlgedüngtes Erdreich l wegen, wenn man dieselbige säen will, soll man den Boden wohl m gestossenem Ziegel-Mehl vermische sie freudig und schöne. Man z Raute auf zweyerley Wege: Erst Saamen, und denn auch von dem Aestlein oder Zweiglein. Den

ne sich mit denen Jungen in eine Staude verkriechet. Die Henne aber, wenn der Feind gar zu nahe kommt, pflegt, wie zwar andere Vogel mehr, mit ausgebreiteten Flügeln, auf eine Art, als ob sie nicht fliegen könte, vor dem Feind vorbey zu fahren, und sich auf der Erde herum zu wältzen, damit derselbe, in Hoffnung sie zu erhaschen (welches zu Zeiten auch geschiehet) ihr nachlauffen, und darüber von dem Ort, wo er die Jungen antreffen würde, abgewendet werden möchte. Wenn aber die Jungen fliegen, und sich selbst in etwas schützen können, so wenden sowohl die Henne als der Hahn, da sie zerstreuet werden, recht verwunderswürdige Geschicklichkeit an, dieselben zusammen zu bringen, sonderlich ist merckwürdig, wie dieselben, wenn der Abend herbey kommt, und die Zeit, den Wald zu verlassen, vorhanden ist (denn es bleibet kein Rebhun über Nacht in einen Wald) sich so listig bezeigen; die Henne begiebt sich alsdenn mit so viel Jungen, als sie etwan wieder versammlet hat, oder auch wohl allein, meistens auf den Platz im freyen Felde, wo sie über Nacht bleiben wollen, und fängt daselbst an sehr laut zu ruffen, da denn die Jungen, die sie hören können, ihr zueilen. Der Hahn rufft indessen auf allen herum liegenden Gräntzen, und in dem Wald hin und her, bis es gantz dunckel wird, und er kein junges mehr höret: Alsdenn ruffet er der Henne, die indessen geschwiegen, auf seinen Ruff aber sich so balden wieder mit etlichen Schreyen hören lässet, damit er wisse, wo sie mit denen übrigen sey; da denn der Hahn mit denen, die er bey sich hat, und die er im Fliegen, ihm nachzufolgen anfrischet, sich erhebet, und zu ihr flieget, worauf es alsobald still wird. Wenn sie auch nicht zerstreuet sind, pflegen sie meistens, doch nicht allezeit, und mit wenig oder gar keinem Ruffen, wenn sich Tag und Nacht scheidet, sowohl in der Früh als zu Abends einen Flug oder Fall zu thun, welches ihnen von der Natur vermuthlich darum eingepräget worden, damit der Fuchs sie desto weniger finden könne. Solchen Fall thun sie nicht gewisser, als wenn sie den gantzen Tag über an einer Stelle haben können liegen bleiben, da der Fuchs auf der Spur nachschleichen könte. Im Herbst streichen nicht alle Rebhüner, sondern nur diejenige samt ihren Jungen, die an bergichten Orten, wo es bald zu wintern pflegt, gebrütet haben; im Frühling aber streichen die Jungen, die an dem Ort, wo sie geheckt worden, nicht Platz finden, alle hinweg, sie seyn wo sie wollen, und theilen sich auf viel Meil wegs aus einander. Daher diejenige ihre Unerfahrenheit zeigen, welche die Rebhüner dadurch zu hegen und zu vermehren vermeinen, wenn sie deren wenig fangen, und darneben fein sorgfältig sind, daß die Alten ausgelassen werden, da sie doch wissen solten, daß ein alter Hahn alle Jahr einen grössern Platz einnimt, und um so viel weniger die Paare sich vermehren können; die Junge aber, wo sie nicht in der Nähe gar besondere gute Gelegenheit, und dieselbe leer finden, wie gesagt viel Meil wegs hinweg streichen. Werden aber die alten Hahnen hinweg geräumet, so bleibet doch allezeit, wo ferne Platz ist, etwas von jungern Hünern vorhanden, die sich meistens nicht mit ihren Brüdern, so zu sagen, (denn diese streichen, nach anderer Vögel Art, voraus, und sind um die Zeit, da sie sich würcklich paaren, schon verstrichen) sondern mit fremden herbey kommenden Hahnen gatten. Es ist merckwürdig von dem Rebhun, daß, ob es wohl keines von einer fremden Familie um sich leidet, ausser, was gar selten aus natürlichen Ursachen geschiehet, es dennoch an der Begierde, die Seinigen um sich zu haben alle andere Hüner-Arten übertrifft. Wenn zur Winters-Zeit Schnee liegt, nähret sich eines allein gar kümmerlich, weil ihn die Arbeit den Schnee zu zerscharren, zumalen wenn er gefrohren, gar zu sauer wird; welches auch eine von denen Ursachen ist, warum sich, wiewohl gar selten, in harten Wintern zwey Völcker oder Schaaren zusammen schlagen. Wo aber die Schaar groß ist, können sie mit leichter Müh, auch durch den tieffsten Schnee hindurch arbeiten, und des grünen Weitzen-Saamens geniessen. Auch dieses ist merckwürdig, da sonst bey allen Hüner-Arten das Männlein oder der Hahn sich wenig an die Junge kehret, ja öffters sie nicht einmal zu sehen bekommt; so hat hingegen der allweise GOtt in der Rebhüner Natur gelegt, daß obschon die Henne die Eyer allein ausbrüten muß, der Hahn sich doch der Jungen, so bald sie ausfallen, auf das sorgfältigste an- und sowohl unter seine Flügel nimmt als die Henne, weil sonsten wegen ihres Aufenthalts im Feld ohnmöglich wäre, daß die Henne bey Sturm-Wetter sechzehen, achtzehen bis zwantzig und mehr Junge bedecken und schützen konte. Zu welchem Ende der Hahn und die Henne, wenn es reguet, zusammen in ein Grüblein sitzen, und die Junge zugleich unterkriechen lassen. Mit Zahmmachung dieses sonst überaus schüchternen Vogels ist sehr viel Lust zu haben, und kan man, wenn man ein paar hat, es dahin bringen, daß sie an einem Ort, wo keine Katz hinkommt, beständig bleiben, und sich von dar in eine Stube, wo sie gewohnt sind, hinein treiben lassen. Es ist aber eben nicht nöthig, sie zu solcher äusserstен Zahmheit zu bringen; man kan, wenn sie halb zahm sind, fast eine grössere Lust mit ihnen haben: Denn wo ein Gärtlein, das vor Katzen sicher, und am Feld gelegen, auch also verwahret ist, daß ein Rebhun, dem die Flügel gestutzet, nicht hinaus kommen kan, da läßt man zur Herbst-Zeit ein paar Hüner hinein, behält sie den gantzen Winter darinnen mit abgeschnittenen Federn, und füttert sie mit Weitzen, an einer Ecke wo es nicht hinschneyen kan, damit sie nicht verhungern. Wenn alsdenn die Zeit herbey nahet, daß die Hüner bald legen sollen, welches zu Ende des May geschiehet, ziehet man ein Monat zuvor, nemlich im April, der Henne ihre abgestutzte Federn aus, damit sie gegen selbige Zeit die Stärcke bekomme über den Garten hinaus zu fliegen; welches sie, wenn sie ihre Kräffte mercket, bald thun, darausseu brüten, indessen öffters zu ihrem Hahn herein fallen, und, wenn ihre Junge fliegen können, dieselbe dahin gewöhnen wird, daß sie den gantzen Tag in dem Gar-

ckt, und alsdenn die Hüner selbst, durch Hülffe eines Schieß- oder Treibe-Pferdes, oder einer Kuhe, oder wohl eines Schildes, darauf nur eines von beyden gemahlet, zwischen den Flügeln in den Beutel oder Hamen hinein getrieben: Denn vor Menschen und Hunden, die auf sie zukommen, pflegen sie furchtsam aufzufliegen, vor Pferden und Kühen aber, welche gehen als wenn sie weideten, pflegen sie nur ein Stück Weges zu lauffen. Man nimmt auch bey dem Rebhüner-Fang zu Sommers-Zeit den Tiraß, im Winter aber das Schnee-Garn zu Hülffe, zwischen welchen beyden Netzen kein weiterer Unterschied ist, denn daß der Tiraß wegen der jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber weitere Maschen hat, und solcher Weite halber grösser gemachet werden kan. Beym Tiraßiren, welches gleich nach Jacobi anfängt, und mit der Haber-Erndte sich endiget, braucht man einen vorstehenden Hund, mit dem Schnee-Garn aber können die Rebhüner auch ohne Hund gar leichtlich gefangen werden: Denn wenn es auf dem Felde reiffet, oder einen guten Schnee geworffen, kan man sie aus ihrem Lager gar weit sehen; item wo sie aufgestanden und wiederum nieder gefallen und gesuffet, können sie an ihren Spuren gesehen und erkennet werden. So der Wind den Schnee zu sehr hin und wieder in die Gräben und Hecken wirfft, oder wenn der Schnee gefroren ist, daß er knittert und girret, alsdenn ist ihnen übel beyzukommen, zumal da sie letztern Falles das Geräusche derer, so das Schnee-Garn tragen, hören, und dahero aufstehen und ausreissen. Die Rebhüner mit dem sogenannten Glocken-Garne zu fahen geschiehet folgender Gestalt: Weil die Rebhüner im Sommer sich des Tages über gerne in einem Weinberg, oder in einem jungen Schlag, oder im spaten Herbst auf freyen Saam-Feld, wo sie vor dem Vieh sicher seynd, und fast stäts an einem Ort aufzuhalten pflegen, als wird an einen solchen Ort gesottener Weitzen und Hanff hingestreuet, der darum gesotten seyn muß, damit, wenn es regnet, derselbe nicht aufgehe; auch wenn es auf Feldern und zur Schnee-Zeit geschiehet, muß um den ausgestreueten Weitzen rings herum anderthalbe Hand hoch ein schwartzer Faden gezogen werden, welchen die Rebhüner nicht scheuen, die Krähen und andere Vögel aber sich dadurch abhalten lassen, den Saamen aufzufressen. Wenn man nun siehet, daß die Rebhüner sich diese Kost gefallen lassen, lässet man sie solche ein par mal auffressen, hernach stellet man über denselben Platz ein viereckigtes Garn, welches in der Mitte so viel Busen hat, daß es über Manns hoch in die Höhe gezogen werden kan, und die vier Ecken doch mit Haacken nieder gestecket bleiben; mitten im Garn muß ein eiserner Ring seyn, dieser wird über Manns hoch an einem ziemlich dicken Stab in die Höhe gezogen, so daß, weil die vier Ecken auf der Erde angeheffet bleiben, das Garn die Figur einer Glocke vorstellet, auch daher Glocken-Garn genennet wird. Es verursachet aber solche in die Höhe ziehung auf den vier Seiten, in der Mitte eine Oeffnung, da das Garn so hoch in die Höhe stehet, daß die Rebhüner gar bequem durchlauffen können. Diesen giebt man unter dem Garn wieder zu fressen, und bindet ein Büschelein unausgedroschene Weitzen-Aehren an einem Faden an, der oben an dem Ring feste gemacht wird, daß er an dem Stock gerade herunter auf die Erde hänget. Wenn nun die Rebhüner den Weitzen auch unter dem Garn heraus fressen, und Weitzen-Aehren ausdreschen, wird der eiserne Ring oben nicht mehr angebunden, sondern also hinauf geleget, daß wenn die Rebhüner den ausgestreueten Saamen aufgelesen, und sich wiederum über die Weitzen-Aehren hermachen wollen, da sie denn nothwendig an dem Faden anziehen, der Ring abrutschet, und an dem Stab herunter fähret, mithin das Garn, welches so weite Spiegel haben muß, daß sich die Hüner darinnen verschlagen können, herab fällt, und die gantze Schaar bedecket. Nachdem es aber, wenn es sehr windig ist, mit dem Glocken-Garn nicht gar wohl angehet, weil es der Wind hin und wieder reisset, als wird zu solcher Zeit füglicher eine Steige gebrauchet, die nicht höher seyn muß, als daß ein Rebhun bequem darinnen stehen kan. Die Weite aber mag so groß als ein mittelmäßiger viereckigter Tisch seyn; die Decke bestehet in einem grün angestrichenen Bret, so im Winter mit Stroh bestreuet wird. Die vier Säulen der Steige sind mit eisernen Spitzen beschlagen, daß man sie in die Erde hinein klopffen kan; rings herum sind drätherne Fall-Thürlein gemacht, welche sich hineinwärts aufstossen lassen. Diese Thürlein, deren auf ieder Seite wenigstens sechse sind, werden anfänglich aufgebunden oder aufgespreitzet, damit die Hüner ohne Hinderniß durch die Steige durchlauffen können, in welche und auch ausser derselben Körner gestreuet, und wenn sie einige mal aufgefressen, die Thürlein zugemachet werden, damit die Hüner durch deren Aufstossung, ob schon selten die gantze Schaar auf einmal, wie bey dem Glocken-Garne geschiehet, iedoch nach und nach sich alle selbsten fangen. Will man sie lebendig in Vorrath einstellen, muß solches an einem lufftigen Ort geschehen, da die Fenster allein mit Spriegeln verwahrt, Tannen- oder Eichen-Gesträuch mit etlichen Weitzen- oder Hirsen-Garben hinein gesetzet, zur Fütterung Weitzen, Heide-Korn oder Buch-Weitzen und Hirsen gemengt, auf einem breiten mit hohen Leisten umgebenen Bret, damit sie durch Scharren nichts verwüsten, vorgeworffen, in einem Winckel ein Häuff lein groben Sandes hingeschüttet, und täglich frisches Wasser verschaffet werden. Sie sind aber nicht so zart vom Fleisch als wenn sie frisch aus dem Felde getödtet worden, es sey denn, daß ehe man sie abthut, ihnen frische Weitzen-Saat, die man in einem grossen Kasten in der Wärme erzwingen muß, zur Erfrischung vorgesetzet, und bis vierzehen Tage damit angehalten werde, davon sie fett und wohlgeschmack werden. Diejenige, welche die gefangene Rebhüner zum Verspeisen aufbehalten wollen, thun nicht wohl, wenn sie, wie insgemein zu geschehen pflegt, dieselben mit abgeschnittenen Federn, in eine Kammer lauffen

lassen, als wobey sehr viele, theils, weil sie aus Wildigkeit sich nicht satt fressen, wenn sie schon noch so viel vor sich haben, sondern vermatten, theils darüber darauf gehen und verderben, weil diejenige, so eher in die Kammer gekommen, die andern tod beissen, zu geschweigen, daß sich auch viele zu schanden stossen, wenn man hinein gebet. Dahero das beste ist, man lasse einen Kasten auf die Art wie einen Bücher-Schranck mit Fächern machen, der auf einer schmalen Seite ein Gitter haben, und also zugerichtet werden muß, daß iedes Fach nicht höher als nur so hoch ist, daß die Rebhüner aufrecht stehen können. In solchem Kasten wird in iedes Fach ein Häufflein Sand einer Hand hoch gestreuet, und der Kasten also gestellt, daß die Seite, wo das Gitter ist, oder wo man auf zwey Seiten Gitter haben will, beyde Seiten an die freye Lufft kommen: Denn werden die Hüner ohne einige Beschneidung der Flügel, iedes Volck in ein besonderes Fach gethan. In der Mitte iedes Faches wird ein Thürlein gemachet, damit man sowohl ein Trunck-Geschirr, als auch ein anderes zum Fressen, hinein setzen, und so offt nöthig Hüner zum Verspeisen heraus fangen könne. So bleiben sie viel besser, weil sie ihrer Natur nach Lufft und Sonne, Wind und Regen geniessen. Wenn sie zuweilen weisses Kraut bekommen, davon werden sie sehr fett, man muß ihnen aber allezeit ein gantzes Häupt ohnzerschnitten auf einmal hinein werffen. Wenn der Kasten zwo Clafftern lang und eine Claffter breit ist, so ist er groß genug, und stehet iedem frey, wie viel Fächer er über einander machen will. Dieser Kasten ist auch darzu nützlich, daß man auf diese Weise die Hüner in dem Stand behält, im Frühling deren einige, sonderlich die alte Hennen sogleich wieder fliegen zu lassen; dahingegen wenn sie in einer Kammer mit abgeschnittenen Flügeln lauffen, man ihnen, um sie fliegen zu lassen, die verschnittenen Federn, damit sie wachsen, erst ausziehen muß; welches öffters zur rechten Zeit nicht zutrifft, oder es begiebt sich, daß die Hüner, wenn sie ihre neue Stärcke mercken, sich im Auffliegen stossen und Schaden thun. Wenn man Rebhüner tödtet, soll man sie nicht schweissen (bluten) lassen, sondern ihnen nur den Kopff eindrucken, oder, wie es Weidemänniſcher, der vordersten oder mittlern Federn eine aus dem Flügel ihnen hinterm Genick in Kopff stechen, so werden sie bald hin seyn. Zu erkennen, ob ein Rebhun frisch getödtet, oder alt sey, hat man ihnen nur nach denen Augen zu sehen, denn ie länger es gelegen, ie welcker auch die Augen werden. Das Hirn in Wein genommen soll die gelbe Sucht vertreiben; die Galle mit ein wenig Honig vermischt für dunckle Augen, und monatlich einmal an die Schläffe gestrichen, zu Stärckung des Gedächtnisses dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn stillet die Mutter-Beschwehrungen; den Evern leget man die Tugend bey, daß sie, wenn selbige ie zuweilen von den Weibern gessen werden, sonderlich die unfruchtbaren fruchtbar machen, den säugenden aber viele Milch verschaffen. Das Fleisch der Rebhüner wird fast einhellig vor zart, wohlschmäckend und höchst gesund gepriesen, sonderlich wenn sie noch jung sind, wiewohl auch den Alten geholffen wird, wenn sie hängen bleiben bis das Fleisch erstorben; absonderlich haben die Brüste einen guten Geschmack, dahingegen das Untertheil an der Güte jenem gar nicht beykommt. Sie können in guten Suppen, Kohl oder Mandel-Milch gekocht zugerichtet werden. Zum braten werden die Alten, wie Capaunen tractiret, nur daß man ihnen die Flügel abkürtzet, und den Hals nicht einschlägt, auch dem Kopff ungeflückt lässet. Die Jungen von sechs bis acht Wochen, so nicht grösser denn eine Wachtel, seyn am delicatesten, und vor ein Fürstl. Essen zu halten. Man erkennet aber ein junges Rebhun an seinem schwartzen Schnabel und an den braunen Füssen; wiewohl ihnen die Köche beyde Stücke so zu brennen wissen, daß man alt und jung daran nicht unterscheiden kan. Sie werden mit einer breiten Speck-Schnitte, und darüber mit einem Wein-Blatte unwickelt. Eine Cavilotade zu machen, nimmt man ein gebraten Rebhun, zerschneidet es in seine gehörigen Stücke, thut in einer Schüssel etwas warm Wasser, Wein oder Essig, Weinbeer- oder Pomerantzen-Safft, mit Saltz, Butter und etwas Gewürtz, auch gerieben Brod dazu, und läßt es also aufsieden. Sie können auch in eine Pastete gesetzt, und kalt gegessen werden.

Rebhüner-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Rebhüner-Zeug, suche Treibe-Zeug.

Rebinzgen, siehe Rapunzeln.

Reb-Kreßig, also wird in der Schweitz, um Basel, der Feld- oder Winter-Rapuntzel genennet. Siehe Rapunzeln.

Reb-Länder, sind so viel, als Wein-Gärten oder Wein-Berge.

Rechen, Harcken, ist ein Werckzeug, welcher sowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig ist, die gehauene Feld-Früchte Heu und Grummet zu sammlen, auch die umgegrabene Beete damit zu schlichten und eben zu machen. Es bestehet aus einem höltzernen Balcken, welcher ohngefehr zwey Zoll breit und starck seyn soll. In diesem stecken unter sich eine gewisse Anzahl höltzerner oder eiserner Zincken, die kaum einen Daumen breit von einander stehen. In dem Rücken des Balckens aber ein höltzerner und wie eine Gabel gespaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eisern, müssen solche von guten Eisen gemacht seyn, sonst sind die höltzernen dienlicher. Die eisernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und kloßigte Erdreich desto besser damit zu brechen, mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen damit zu erhöhen.

Rechen, Harcken, wird die Arbeit genennet, so mit den Rechen oder Harcken geschiehet; also wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wiesen, Haber, Gerste, und andere mit der Sense gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder gehar cket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müs-

sen

en vor der Aussaat der Küchen-Gewächse wohl überrechet, die grossen Klösser mit dem Rechen der sonsten klein zerschlagen, auch die Erde so denn fein gleich gemachet seyn, damit das zarte und kleine Küchen-Gesäme um so viel desto besser eingesäet werden, und nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen, ist an grossen Teichen ein höltzernes, aus vielen eng an einander stehenden, und oben und unten in eichene Blatstücken und Schwellen eingezapfften starcken eichenen Sprossen bestehendes Wasser-Gebäude, so in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette gesetzt wird, damit die von grossen Zugang, starcken Feld-Güssen, oder durchfliessenden Bächen entstehende Ober-Wasser ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen, aber weder grosse noch kleine Fische mit durchgehen möge. Das Flut-Bette muß so hoch stehen als das Wasser einen ordentlichen Stand in dem Teiche haben soll. Ist der Teich groß, werden wohl zween oder mehr Rechen also anebracht: Denn wo dieß nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güssen gar überlauffen, das Wasser über den Damm stürtzen, wo nicht gar denselben durchreissen, und die Fische aus dem Teiche, andern zum Besten, und dem Hausvater zum Schaden, mit sich hinweg flössen.

Rechnung, ist eine ordentliche Verschreibung in Einnahme und Ausgabe, über dasjenige, so einem zu seiner Verwaltung anvertrauet ist. Einige Hauswirthe lassen ihren Verwaltern und andern auf Rechnung sitzenden Beamten alle Viertel Jahre, manche auch wohl gar alle Wochen die Rechnung machen. Andere lassen keine Wochen-Zettul oder Schlüsse fertigen, zumal in weitläufftigen Haushaltungen, massen in denselben leicht Fehler einschleichen können, insonderheit aber ein Verwalter, an statt deren Verfertigung, die Zeit nützlicher anwenden kan, sondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben, nach denen Capiteln, Rubricken oder Titeln der Rechnung, aus welchen denn ein Herr zu der ihm beliebigen Zeit sich solche vorlegen lassen, und viel besser beysammen ersehen kan, wie seine Haushaltung stehet, als daß ers erst aus den Wochen-Schlüssen zusammen klauben, und sich darinnen confundiren solte. Es kan auch aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertiget werden, welches durch die Wochen-Schlüsse nicht zu erhalten. Wenn nach Gelegenheit der Rechnungen alle Wochen, Monate oder Quartale dergleichen Extracte über die Einnahme und Ausgabe der Herrschafft übergeben werden, so kan diese nicht allein aus demselben bald auf den Grund sehen, was und wie viel ein ieder berechneter Diener in Vorrath habe, sondern sie kan auch desto füglicher Verordnung thun, wohin eines und das andere anzuweisen, abzugeben, oder was sonsten deswegen vor Verfügung zu thun. Die Haupt-Rechnungen müssen mit eben dergleichen Rubricken, wie die Monat-Zettul beschrieben seyn, ausser daß das Quantum aus allen monatlichen Rechnungen heraus gezogen, hier nochmals unter die gehörige Rubricke angesetzt, und sich anbey iedesmal auf die Data der Monate oder Wochen-Zettul und beygelegten Belege beziehen. Die Particular-Rechnungen und summarischen Contracte sind den Haupt-Rechnungen iederzeit beyzufügen, damit die Herrschafft alle Einkünffte auf einmal übersehen könne. Ein Verwalter oder Rechnungs-Führer soll allen denen, so ihm Geld, Frucht, oder sonst etwas, wie es Nahmen haben mag, liefern, gehörige Scheine, Qvittungen und Belege darüber geben, mit Benennung, was und wie viel es gewesen, auch zu welcher Zeit es geschehen, da denn, wenn solche Scheine gegen die Rechnung gehalten werden, leicht an den Tag kömmt, ob alles gebührend eingetragen, und in denen Jahren, darein es gehörig, berechnet worden. Die Einnahmen müssen bey denjenigen Posten, wo sichs schicken will, als z. E. bey Entrichtung der Erb- und anderer Zinssen, Mast-Gelder, verkauffte Bau- und Brenn-Holtze eben sowohl mit Urkunden, als die Ausgaben mit Qvittungen verificiret und bescheiniget werden. Was an Wein, Früchten, Getraide und andern verkaufft wird, muß iederzeit specifice und deutlich, mit Beysetzung der Zeit, der Nahmen der Käuffer, und wer dabey gewesen, ausgedrücket werden. Und eben so ist es auch mit demjenigen, so eingekaufft wird, zu halten, damit sich die Herrschafft erkundigen könne, ob die Sache zu der Zeit so viel, und nicht mehr oder weniger gegolten. Es sollen niemals weder in der Einnahme noch Ausgabe einige falsche Attestationes angeführet werden, und wenn einer vor einen andern, der selbst nicht schreiben kan, etwas unterschreibet, so muß er iedesmal seinen eigenen Nahmen zum Zeugniß mit unterschreiben, und melden, wie er hierzu erbeten worden; widrigen falls wird es vor verdächtig gehalten. Die Qvittungen, Befehle, Obligationes, Contracte, und in Summa alles, was zum Beweiß erfordert wird, müssen unbefleckt und nicht radirt seyn, und wenn ein Verwalter mit dergleichen untüchtigen Belegen und verfälschten Rechnungen erscheinet, giebt es nur üblen Verdacht. Es sind einige Ausgaben durch gewisse Herrschafftliche Verordnungen beständig zu machen, als da sind ein gewisser Abgang an Getraide, so auf dem Boden liegt, und durch die Eindorrung oder auch das Abmessen verursachet wird, und pflegen insgemein von ein hundert Scheffeln Korn, ein, zwey oder drey Scheffel, vom Haber hingegen fünff Scheffel vor ein Maas, Frucht, Schrimpff oder Boden-Riß den Rechnungs-Beamten zu gute paßiret zu werden. Ferner ein gewisser Abgang bey dem in Vorrath liegenden Weine; die Belohnung der Tagelöhner, Drescher, Fröhner, Bothen, die Gesinde-Lohne, u. s. w. Wenn nun der Rechnungsführende Verwalter bey diesen gesetzten Ausgaben erweißlich macht, daß sie würcklich aufgewendet worden, braucht es nicht so vieler Untersuchung als bey den zufälligen, die bald zu dieser bald zu einer andern Sache angewendet werden, und man nicht so gewiß determiniren kan. In Ansehung der Reste muß ein Verwalter bey seinen Rechnungen mit Grund ange-

geschiehet es auch, daß zum öfftern verschiedene falsch gefunden werden, dieweil ehe und bevor man diesen und jenen Ausspruch von einer Sache fest gesetzet, man nicht allemal die darbey vorkommende Umstände der Sache, Zeit, Witterung und was dergleichen mehr genau in Acht genommen, und gehörig gegen einander gehalten, wie nicht weniger erwogen, ob in Ansehung einer Sache etwas eben also und nicht vielleicht anders geschehen müsse. Unter denen gar verschiedenen unrichtigen gefunden Regeln finden sich auch diejenigen, darinnen man die Witterung und Beschaffenheit des Himmels an einem gewissen Tag zum Grund setzet, und daraus wissen will, was in einer lang darauf folgenden Zeit nothwendig geschehen müsse, ohngeachtet die Sache, so da geschehen soll, mit der an dem gewissen Tag angemerckten Witterung und Beschaffenheit des Himmels gar keine Verbindung hat, sondern bloß darum wieder also geschehen muß, weil in den älteren und fast undencklichen Jahren vorhero ein oder etliche mal der Erfolg also gewesen.

Rege machen, sagen die Jäger, wenn sie das Wildpret aufjagen.

Regen, entstehet aus denen häuffig aus der Erde in die Höhe gestiegenen wässerigen Dünsten, welche, wenn sie daselbst von denen zur Fruchtbarkeit des Erdbodens dienlichen Salpeterichen und dergleichen Theilen gleichsam geschwängert worden, durch die Kälte wieder gerinnen, und so schwehr werden, daß sie von der Lufft nicht länger getragen werden können, zu fallen beginnen, bis sie in Wasser-Tropffen wieder auf die Erde gelangen, und dieser ihren Wachsthum oder die Krafft befordern, daß selbige so viele Gewächse hervor bringen kan. In grosser Sommer-Hitze giebt es wenig Regen, weil zwar alsdenn viel Dämpffe aufgezogen, aber auch in der Lufft zerstreuet werden, wenn es aber regnet, geschiehet es mehrentheils in grossen Tropffen, weil sie hoch herab fallen, und dieses heisset man Platz-Regen, welche offt unversehens, und fast ohne Wolcken einbrechen. Ja zuweilen fällt eine wässerige Wolcke auf einmal gantz herunter, wenn entweder der Wind, so sie erhalten hätte, sich geleget, oder die Lufft unter ihr jählings gar zu dünne wird, und dieses nennet man einen Wolcken-Bruch. Im Winter steigen die Dämpffe nicht so hoch, daher sie mehrentheils nahe an der Erden einen Nebel machen, und wie Staub niederfallen, welches man einen Staub-Regen nennet. Derer Wunder-Regen an diesem Orte nicht zu gedencken, da es in den vorigen uralten Zeiten, besage derer davon aufgezeichneten Historien, allerley dienliche Nahrungs-Mittel, z. Ex. Fleisch, Fische, Korn u. s. f. geregnet. Im Frühling und Herbst, da Wärme und Kälte sehr durcheinander gehen, giebt es viel und mäßige Regen, weil die Dämpffe zwar in Menge aufsteigen, sich aber in der Lufft nicht lange halten können. Die Anzeigen eines bevorstehenden Regens sind: Wenn die Sonne des Morgens gleich aufgehet, oder am Tage heis sticht; wenn falbe und bleich-rothe Wolcken des Morgens zu sehen; wenn das Rind-Vieh in die Höhe siehet; wenn die Bremen, Fliegen, Mücken und ander Ungeziefer scharff stechen; wenn die Fische hoch und an der Fläche des Wassers daher schwimmen; wenn die Schwalben niedrig an der Erden, die Gänse, Kraniche und Reiher aber hoch fliegen; wenn die Enten im Wasser, und die Hüner im Sande sich baden: wenn die Pfauen und Häher schreyen, und die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit krähen; wenn die Frösche des Morgens, und die Laub-Frösche des Nachts ungewöhnlich quäcken; wenn die Kröten und Regen-Würmer häuffiger, als sonsten, aus der Erden kriechen; wenn die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, oder sich in dieselben ziehen; wenn das Gemäuer in denen Häusern anfänget zu schwitzen; wenn sich der Ruß aus denen Caminen und Rauchfängen von sich selbst ablediget und herab fället; wenn die Lichte im Brennen prasseln; wenn das Saltz feuchte wird; wenn der Rauch aus der Feuer-Mäuer dick steiget, und nicht gerne aus dem Hause will; wenn die Saiten auf den Instrumenten sich anziehen und springen und dergleichen. Das mit Qveckfilber gefüllte Wetter-Glas, giebt auch mit seinem Fallen eine sichere Anzeige des Regens. Auf Morgen- und Abend-Regen pfleget gemeiniglich klar Wetter zu folgen. So es im Wind und Sturm zu regnen anhebt, so will es bald Wind-still werden. Weislichte Wasser-Tropffen, die da sonderlich in Mist-Lachen und faulen Wassern grosse Wasser-Blasen im Herabfallen machen und lange dauren, bedeuten einen langen Regen. Ein Regen der langsam anhebt, oder immer mehr und mehr zunimmet, währet länger, als der geschwinde kömmet. Ein Regen, der auf der Erden geschwinder, als sonst gewöhnlich eintrocknet, giebt Vermuthung, daß mehr naß Wetter mit hefftigen Regen folgen werde, u. s. w. Das Regen-Wasser wird zwar von einigen vor das reineste, gesundeste und nützlichste in Speisen und zum Getränckе gehalten, allein die Erfahrung bezeugt es, daß das Regen-Wasser unter allen am ersten stinckend werde, welches von seiner Unreinigkeit zeuget. Fleisch und allerhand Hülsen-Früchte sollen sich am geschwindesten im Regen-Wasser kochen lassen.

Regen-Bogen, ist ein Lufft-Zeichen, welches in einem mannigfarbigen runden Bogen bestehet, dessen lebhaffte aber nicht glantzende Farben, aus den in den Regen-Tröpflein gebrochenen Sonnen-Strahlen entstehen, wenn die Sonne scheinet, und wir zwischen derselbe und der Regen-Wolcke uns befinden. Und dahero ob es uns gleich vorkommt, als stünde er in den Wolcken, verhält es sich doch in der That nicht also, sondern er ist in den Regen, der herunter fällt, würcklich anzutreffen. Es kan aber nicht bey einer ieden Höhe der Sonne über den Horizont ein Regen-Bogen erscheinen, sondern nur etwas vor Mittag des Morgens und etwas Nachmittag, des Abends; ingleichen kan man nur an der Morgen- und Abend-Gegend des Himmels, dergleichen Lufft-Zeichen wahrnehmen, weil in unsern Ländern die Sonne niemalen über den Horizont einen solchen

nimmt sie die Schwärtze oder den Brand von der Sonnen weg; mit Honig in die Augen gestrichen, oder mit Frauen-Milch eingeflößt, benimmt sie die Dunckelheit der Augen.

Rehe-Kasten, ist ein holtzerner Kasten, darinnen ein in Netzen gefangener Rehe-Bock oder Rehe lebendig von einem Ort zum andern geschaffet werden kan. Er wird nach der Grösse eines Rehes von leichten und dünnen Bretern zusammen geschlagen, und mit behörigen Bändern, Lufft-Löchern und Schubthüren, und an dem Ende, wo der Kopff ist, mit einer kleinen Krippe und einem eisernen Räuffgen versehen. Dieweil aber die Rehe ein weichliches zartes Leben haben, und wenn sie eingefangen und in Kasten gethan werden, darinnen springen und sich stossen, und in kurtzer Zeit dahin fallen, ist höchst nöthig, daß man den Deckel oben von Barchent oder doppeltem Zwillig an beeden Enden feste und steiff angezogen, beschlagen lasse, so kan sich das Rehe nicht im Genicke stossen, oder Schaden nehmen. Auf den Seiten müssen eiserne Ringe zum Anareiffen gemachet, und der Kasten mit grüner Oel-Farbe angestrichen, auch an denselben Rehe-Böcke und Rehe gemahlet werden.

Rehe-Netze werden insgemein funffzig gedoppelte Schritte lang, und sechzehen bis zwanzig Maschen hoch gemachet, deren iede drey Zoll lang ins gevierte seyn soll, damit kein Fuchs oder Hase hindurch schlupffen könne. Die Leinichen davon sie abgestricket werden, sollen von vier Garn dick gesponnen, die Schlag-Leinen aber zwölff Garn-Faden dicke seyn, und an iedwedem Ende ein paar gute Klafftern vorgehen, solche an den Haacken und Hefftel zu binden, welche von weisbüchenen Holtze, und die Furckeln fein leichte seyn sollen, damit ein Mann solches tragen, und füglich leicht und bequem stellen könne. Wenn nun der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefasset hat, und den Haacken verkehret auf der lincken Schulter träget, so nimmt ein anderer ihm den Hefftel und etwas vom Netze, von dem Haacken, schläget ein, oder bindet an, und lässet den Mann mit dem Netze ablauffen, denn wird solches scharff angezogen, hinten nach ausgeschlagen, daß es recht stelle, und wieder ein anderes genommen, bis man mit der gantzen Stallung fertig. Diese Rehe-Netzen können auch auf der Wolffs-Jagd gebrauchet werden, indem man damit hin und her Winckel oder Haacken stellet, daß sie unverhofft gefangen und erschlagen werden; wiewohl sie zu der Rehe-Jagd und vor die Füchse am besten, und der ohngefehr achtzehen Stücke bey einem Jagd-Gezeug zu halten sind. Ein solches Netze dörffte mit aller Zubehör, des Seilers Arbeit und Hanff nicht über sechs Thaler in allem zu stehen kommen.

Rehling, siehe Röhling.

Rehmen, suche Rahmen.

Reib-Asch, ist ein runder und tieffer hart gebrannter irrdener Napff, worinnen man etwas ... mit einem darzu gehörigen von Holtz-gedrehten ... unten und unten dick zugerundeten Klöppel, so die Reib-Keule genennet wird, klein reiben pflegt.

Reib-Eisen, ist ein von Blech hohl durchlochert und dicht aus Instrument, worauf Zucker, Sem und andere Sachen gerieben we ganz kleinen Reib-Eisen brauch Küche zu Muscaten-Nüssen und chen, so darauf klein gerieben werd

Reiber, ist ein Stroh-Seil od die Drescher zwischen den Zancke chens hängen haben, und damit Scheun-Tennen ausgedroschene dem solche vorhero mit dem Rechen fen oder gewendet worden, von ein andern aufzureiben oder aufzurüfe Nach iedesmahligen Aufwerffen, g Aufreiben, und nach diesem wird gröbste mit dem Flederwisch so rei kan, abgekehret, und unter dem Überkehr beyseite gethan.

Reib-Keule, siehe Reib-Asch

Reich-Gabel, ist eine grosse z eiserne Gabel mit einem langen Stiel, womit man in der Erndte dem auf dem Erndte-Wagen ste zulangt. Man braucht sie auch zu Grummet-Aufladen, und wird sie einiger Orten eine Heu-Gabel g

Reichthum, wird der Vorrath Gütern genennet, da man ein me man ordentlich gebrauchet. Obe angeführet worden, wie ein ieder einen Zehr-Noth- und Ehren- dacht seyn müsse. Wenn nun ei Vermögen hat, als er vor sich und zur Nothdurfft, Bequemlichkei Wohlstand bedarff, und noch darne reres übrig hat, als er auf die k noch wahrscheinlich bedarff, heiss Reich. Ein solcher Überfluß ab Reichthum heisset, ist nicht einem lich, noch auch ohne Bedingung halber pfleget man davor zu halte nur folgende dreyerley Personen Reichthum den allerbesten Nutz Der König, der Kauffmann und thäter.

Reif, ist ein gefrorner Thau ode sich auf die Erde leget, und an Bäu dere Cörper ansetzet, und von der net. Der Reif thut an den Bäum in der Blüthe stehen, so wohl als a ben grossen Schaden. Damit de nen Bäumen nicht wiederfahren man zu denenselben, sonderlich zu gen, deren Knospen gleich ausbre mit Wasser angefüllte Geschirre oder wohl an allen vier Seiten, u an einer ein recht grosses setzen, od oder sechs Zoll vom Stamm hinw lein herum machen, und solches g mit Wasser füllen, welches letztere ihrer Erfrischung gedeihet, so daß cher antreiben. Doch ist dabey daß wenn man um die Bäume al auch Wasser in die Gruben giesse

gestalt allezeit gegen Nachts wiederholet, solches ohne Entblossung der Wurtzeln auch nur an solchen Orten geschehen müsse, da der Baum nicht ohne das schon ziemlich feuchte stehet, weil er sonst gar zu Wasser-schlüngig werden würde: der Ursachen denn die beygesetzten Geschirr dienlicher, den Reif an sich zu ziehen, und aufzufangen, daß er die Baum-Blüthe unbeschädigt lasse. Gewiß ist es, daß die Baum-Gärten, so auf einer Insel stehen, oder mit Wasser rings umgeben sind, nicht leichtlich an der Blüthe von dem Reiff Schaden leiden, weil die stets aufsteigende Wasser-Dünste oder Dämpffe, als welche die fallende Kälte und gerierende Krafft brechen, solches hindern und verwehren. Wenn starcke Reiffe den Reben Schaden zufügen, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt dahin sehen, daß alles verletzte und unsaubere glat weggeschnitten werde, so erholen sich dieselben wiederum und können desto lustiger treiben; hingegen so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke. Sonsten empfangen die Reben nicht so leichtlich von den Reiffen einen Schaden, so man sie, wenn sie ausschlagen, desto besser beschneiden lässet; denn das spate Reben-Schneiden machet, daß die Reben allererst blühen, wenn die Sonne schon kräfftiger und wärmer zu scheinen beginnet. Denen zarten Sommer- und Schirm-Gewächsen thut der Reiff gleichfalls grossen Schaden, sonderlich wenn er im hohen Frühling dieselben unvermuthet überfället, dieweil man sonsten durch Bedecken oder Einsetzen der Gewächse demselben zuvor kommen kan. Der Reif der wie Schnee und nicht Eiß-artig, auf das Gras, Laub, oder, was er sonst trifft, niederfället, deutet auf klare Lufft; so er aber in der Lufft auffähret, und sich nicht wieder auf die Erde giebt, so fällt er nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit in Regen oder Schnee wieder herab.

Reiff, heißt ein höltzernes Band, dergleichen die Böttger oder Faß-Binder um die Fässer legen. Hierzu nimmt man Eschen-Eichen-Haselstauden-Ulmen-Bircken- oder Weiden-Holtz, und wenn sie recht beständig seyn sollen, so müssen die Reiff-Stäbe, Reiff-Stangen, oder Reiff-Stecken, (denn also nennt man das Holtz, daraus man die Reiffen macht,) im Januario oder Februario im letzten Viertel, ehe noch der Safft ins Holtz kommt, zu grossen und kleinem Gebäude gehauen werden. Man kan ihnen flugs die Rinden abschälen, denn so halten sie an den Fässern etliche Jahr hindurch, da sie im Gegentheil, wenn sie in den Rinden stecken bleiben, viel eher morsch werden. Und mit dergleichen Reiffen soll vornehmlich das Gefässe gebunden werden, darauf man das Lager-Bier in die Keller leget, denn so darff man sich nicht so leicht Schadens befürchten.

Reiff, heisset auch ein gewisser blecherner Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen brauchet, und dieselben damit umfasset, wenn sie in den Ofen gebacken werden sollen. Dergleichen Reiffe müssen also beschaffen seyn, daß sie können enge und weit gemacht werden, nach dem der aufgelauffene Koch in Ansehen der Tafel groß oder klein seyn soll, und findet man dergleichen Reiffen, die sich wohl viermal verkleinern lassen.

Reiger, Raiger, Reiher, Fisch-Reyher, ist ein Vogel, der dem Schnabel, langen Hals, und Füssen nach dem Storche ziemlich gleich kommt, und bey der Fischerey so grossen Schaden, als der Fisch-Otter verursachet. Es giebt deren verschiedene Gattungen, welche man am meisten und ersten gewahr wird, wenn sie Herbst- und Frühlings-Zeit ihren Zug thun; und sind erstlich die grossen, welche licht-grau auf dem Rücken, am Leibe aber weis mit schwartzen Flecken eingesprenget sind, diese haben einen ungemeinen grossen, langen, scharffen, rothen Schnabel, gelbe Füsse und einen weiten Kropff, welcher ein gutes Kannen-Maas hält, sind auch noch halb so gros als die andern Arten Reiher. Ferner findet man kleinere, welche gantz dunckel-grau auf dem Rücken, am Kopffe aber schwartz sind, auch einen schwartzen Schnabel, und blaue kurtze Füsse haben. Diese beyde Arten haben auf den Köpffen ihre schöne Federn, gemeiniglich zwey oder drey, welche ihnen, zumal im Fliegen, hinterwärts auf dem Kopffe aufliegen. Sie horsten beyde nicht hier zu Lande. Die dritte Art aber sind die bekannten grauen Reiger, welche bey uns auf hohen Bäumen, mehrentheils am sumpffigen und morastigen unweit von Seen und Flüssen gelegenen Oertern zu horsten, und gemeiniglich drey Junge auszubringen pflegen. Die Bäume, darauf sie horsten, verdorren von dem hitzigen Mist, den sie darauf fallen lassen. Ihre Nahrung bestehet in Fischen, an denen sie grossen Schaden thun, denn sie gehen bis an den Bauch ins Wasser, und fangen die Fische, die in grosser Menge auf sie zu schwimmen, häuffig weg. Ob die Fische aus einer eingepflantzten Zuneigung so gerne um die Reiger sind, oder ob sie aus Haß auf dieselben, als ihre Feinde loß gehen, läst man dahin gestellt seyn, gewiß aber ist, daß die Fischer, wenn sie Reiger-Fett unter den Köder nehmen, den sie an die Angeln stecken, oder in die Reussen hängen, solchergestalt mehr Fische, als durch andere Köder fangen sollen. In Ungarn giebt es Reiger, die fast gantz weiß, aber etwas kleiner, als die gemeinen Reiger, sonsten aber an der Gestalt ihnen gantz gleich, aber dabey sehr träg und langsam sind, und wenn sie Ungewitter vermercken, sich so hoch in die Lufft und über die Wolcken schwingen, daß man sie aus dem Gesichte verlieret. Diese sind für andern sehr gefräßig, verschlucken auch Muscheln, und wenn sie mercken, daß sie sich im Kropffe von der Wärme aufgethan, geben sie solche wieder von sich, und suchen erst das Fleisch heraus. Die Reiger sollen als schadhaffte Vögel an Teichen, sonderlich wo Brut ist, nicht gelitten, sondern wie man kan und mag weggepürschet werden. In Sachsen werden sie zur Nieder-Jagd gerechnet, in Oesterreich und anderer Orten aber zur Lustbarkeit grosser Herren geheget, und meistentheils im Frühling sehr kostbar gebaitzet, zu welcher Baitze gemeiniglich nur Ger-Falcken, oder

Innwohnern nicht nur als Brod gebacken, sondern auch aus selbigen Wein und Brantewein bereitet wird, so bestehet dennoch bey uns dessen Gebrauch einig und allein darinnen, daß man ihn theils an Fleisch, Hüner, Capaunen u. s. f. kochet und darüber anrichtet, theils eine gute Zugemüsse daraus bereitet, davon insonderheit der Reiß in Schmaltz gebacken, von einigen als eine gute schmackhaffte Speise gerühmet wird. Bey allen diesen aber erfordert die Sorgfalt des Koches, daß er ihn förderſamſt wohl vorbereite, welches darinnen bestehet, wenn aus selbigen die gantzen Körner, welche fast wie Gerstenkörner aussehen, nebst andern darunter befindlichen Unrath gelesen worden, wäschet man ihn in lauchlichten Wasser, giesset dieses davon, und brühet ihn von neuen mit siedenden Wasser, daß er berste und aufquelle; alsdenn wird er ordentlich in Milch oder Fleisch-Brüh am Feuer gesotten. Weil aber der Reiß sich sehr leicht im Topffe anleget und anbrennet; als muß er mit dem Löffel offt und viel umgerühret werden. Dieser Beschwehrniß hingegen überhoben zu seyn, bedienen sich einige folgender Bequemlichkeit: Es werden zwey erdene Töpffe dergestalt ineinander gesetzet, daß der innere mit seinem Rande, der etwas breit seyn und einige Oeffnung haben muß, auf den äussern aufliege, und in übrigen zwischen beyden ein Raum bleibe, den man alsdenn mit Wasser anfüllet, und in solchem Stande beym Feuer beständig erhält, worzu die gedachten Oeffnungen nützen, daß immer etwas heisses Wasser nachgegossen werden kan. Dieses zwischen beyden Töpffen kochende Wasser verhindert alsdenn, daß der Reiß in den innern Topffe nicht anbrenne, und doch darbey wohl aufkohe. Dieser abgekochte Reiß wird wie oben erwehnt, hierauf über das Fleisch angerichtet, die daraus bereitete Zugemüssen aber, es sey nun ein aufgelauffener Koch, oder ein vor sich nur dick und gnug ausgekochter Reiß, oder ein durch das Haar-Tuch gestrichenes Mus u. s. f. werden mit Zucker und Zimmet, das letzte insonderheit auch mit geriebenen Citronen-Schalen garniret; den Reiß endlich in Schmaltz zu backen, verfähret man also: Man kochet denselben zuförderſt in Milch sehr dick, und nur halb gar, schlägt, wenn der Reiß noch in voller Hitze ist, eine halbe Mandel Eyer darein, und rühret es wohl durcheinander, schüttet solches auf ein Bret, darauf man ihm in die Länge und schmal auf einander ziehet, daß er desto besser erkalte, streichet ihm darbey mit einem flachen Messer fein glat, und lässet ihn hart werden. Hierauf schneidet man längliche Stücke eines Fingers breit daraus, bestreuet solche mit Mehl, leget diese in heisses Schmaltz, und bäcket sie fein braun daraus. Weil sich nun diese gebackene Stücke nicht wohl aus dem Schmaltz wieder bringen lassen, so feiget man gemeiniglich dieses gantz davon herunter, und schüttet den Reiß auf einmal heraus in die Schüssel, streibet alsbald Zucker darauf, weil er noch naß und warm ist, s. i. g. Einige machen auch eine Klare von Weis-Bier, Mehl und Eyern, wirlns zusammen, und saltzen es ein wenig, schütten auch einen Löffel voll Schmaltz in die Klare, daß sie fein rösch und kraus wird; ziehen den Reiß durch und backen solchen aus heissen Schmaltz fein Gold-gelb; andere zerklopffen einige Eyer in einer Schüssel, sprengen etwas Saltz darein, ziehen den Reiß dahindurch, und backen solchen wie nur gedacht.

Reis-Bley, siehe Bleyweis.

Reissel-Beere, siehe Berbis-Beere.

Reissen, suche Wallachen.

Reisser Vor-Reisser, heisset bey den Mäurern und Anstreichern derjenige Pinsel, womit sie zu einer Einfassung eine scharffe Linie ziehen können, und damit daß selbige auch gerade werde, an einen langen Lineal, so eine Reiß-Schiene genennet wird, herunter ziehen; zu diesem Ende ist gedachter Pinsel in die Breite gefasset und kurtz geschnitten, damit die Borsten desto steiffer darinnen bleiben mögen.

Reis-Holtz, Bund-Holtz, nennet man dasjenige Holtz, welches von Reisig oder abgeraumten Unter-Holtz aufgemacht, und in lange Bündel, welche Reis-Bunde heissen, mit Wieden zusammen gebunden wird. Dieses soll man im neuen und wachsenden Monden abhauen, so wächst es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare Holtz, so man zu Hopff-Stangen, Reiff- und Darrhorden-Stäben, und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan, besonders heraus hauen lassen.

Reiske oder Reitzcher, sonsten auch Röthlinge genannt, sind eine Art guter eßbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten, oben röthlich und glatten, unten aber gestreifften Hut haben. Sie sind von gutem Geruch, zartem Fleisch, und angenehmen Geschmack, also daß sie gemeine Leute offt rohe essen. Wenn selbige aber wie Morcheln abgedörret sind, und aufgesotten alsdenn erst gebrauchet werden, hält man sie vor eine gesunde Speise. Man pflegt sie entweder gehackt, wie andere Pültze abzumachen, oder in Butter zu braten, indem man ihnen die Stiele abschneidet, sie auf dem Rande sauber abputzet, auswäschet, auf den Rost leget, und wenn sie trocken sind, mit Butter wohl bestreichet, und mit Saltz bestreuet, also ein wenig aufgäschten lässet, alsdenn aber vollends in brauner Butter gar brät, und bey dem Anrichten etwas klaren Pfeffer darüber streuet; oder auch folgender Gestalt einzumachen: Man trocknet die Reisken, wenn sie zugeputzet worden, auf einem Rost ab, nimmt sodenn eine gläserne Büchse, thut unten an den Boden etwas gantze Würtze, und ein paar Lorber-Blätter, und denn ein paar Schichten Schwämme, schneidet auch Citronen-Schalen daran, und fähret solchergestalt fort, bis die Büchse voll ist. Inzwischen lässet man guten Wein-Eßig sieden, und wieder verkühlen, füllet nachgehends den Eßig darauf, bindet die Büchse oben zu, und lässet solche eine Zeitlang verbunden stehen. Siehet man aber, daß sie anlauffen oder beschlagen möchten, so lasse man Schmaltz zergehen, und giesse solches oben damit an, davon werden sie schön und gut bleiben. Auf diese Art werden auch die Champignons

an den Mauren, und führet viel weſentliches Saltz und Oel bey ſich. Es hat die Eigenſchafft zu wärmen, zu trocknen, innerliche Verſtopffungen zu eröffnen, den alten zähen Schleim zu verdünnern, abzulöſen, und durch den Harn zu treiben; äuſſerlich aber die Wunden zu ſäubern, rein zu erhalten, und zur geſchwinden Heilung zu befördern.

Reſtanten Conto, iſt ein Verzeichniß auſſen ſtehender Schulden, welches ein Verwalter bey dem Schluß ſeiner Monat- oder Jahrs-Rechnung mit anzufügen hat, damit die Herrſchafft daraus erſehen könne, was vor Schuld-Reſte vorhanden, und wer die Reſtanten ſeyn. Was deshalber zu beobachten iſt oben unter dem Wort Rechnung bereits angeführet worden.

Retter oder Schirmer, iſt ein Windſpiel von edler Art, welches, wenn der Haſe gefangen, alle Hunde abtreibt und verhindert, daß ſie ſolchen nicht zerreiſſen. Etliche tragen den gefangenen Haſen im Maule dem Jäger entgegen. Wie dergleichen Hunde abzurichten, ſiehe Windſpiel.

Retti, ſuche Nieren-Schnittgen.

Rettig, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, welches dem Geſchmack nach von unterſchiedner Schärffe, ſonſt aber zu rechter Zeit und nicht übermäßig genoſſen gar geſund iſt. Es giebt deſſen zweyerley Arten, den Meerrettig oder Kreen, davon an ſeinem Orte ein mehrers; und den Rüberettig, ſo man nur blos Rettig nennet. Dieſer hat dunckel-grüne, dicke, rauhe und zerkerbte Blätter, wie die Rübe, nur etwas gröſſer. Die Blümlein ſind vierblätterig Purpur-roth, und ſetzen lange Schötlein, in welchen ein ſchwartzer runder Saame verborgen liegt. Die Wurtzel iſt weiß oder ſchwarz, länglich oder rund, ſtarck und beiſſend am Geſchmack. An manchen Orten wächßt der Rettig ſo ſtarck, daß er die Dicke eines Arms oder Schenckels erreicht, dergleichen ſonderlich von Erffurt und Straßburg bekannt iſt. Der Rettig erfordert einen mürben, feuchten und tieff durchgrabenen Boden, denn in dürrem Erdreich wird er bald von Würmern angeſtochen. Er ſoll im Abnehmen des Monden geſäet werden, damit er nicht leicht in Saamen ſchieſſe, und fein dünne, daß er deſto gröſſer wachſe. Die weiſſen kleinen runden Rettige, ſonſten auch Monat-Rettige genannt, werden frühzeitig in Miſt-Beete geſäet, und ſolches etliche mal wiederholet. Die gemeinen aber haben ihre Zeit um Urbani, und kan auch dieſe Ausſaat wiederholet werden. Wenn man groſſe Rettige zielen will, ſo grabe man ein Land drey Fuß tieff um, dünge es wohl mit Schaaf-Miſt, mache darein Löcher zwey Zoll tieff, und einen Fuß von einander, werffe in iedes zwey Saam-Körner, ziehe davon wenn ſie aufgegangen das geringſte aus, und wenn die Wurtzel über ſich treibt, beſchütte man ſie mit Erde, wie man den Kohl häuffelt, benehme ihr auch das Kraut bis auf das Hertzlein. Will man guten Saamen haben, muß man Wurtzeln nehmen, die den Winter über im Keller gelegen, und ſie im Frühling wieder ſtecken. Wenn die Wurtzel ſauber geſchabet, in friſchem Waſſer geweichet, hernach geſpalten, oder in dünne Scheiblein zerſchnitten, und mit Saltz eingeſprenget wird, bis ſie verſchwitze, mag ſie entweder alſo blos, oder wie ein Salat mit Oel und Eßig gegeſſen werden. Der Rettig dienet, den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine ſtarcke zertheilende Krafft hat. Er verurſachet aber daneben Blähungen und Aufſtoſſen, und beſchwehret alſo den Magen. Des Rettigs Tugend in der Artzney iſt, daß er den zähen Schleim im Leibe zertheilet und austreibet, die Bruſt räumt, alten Huſten ſtillet, den Stein abführet, auch denen Waſſerſüchtigen, und die kalter Natur ſind, dienet. Das aus den Wurtzeln gebrannte Waſſer, noch beſſer und kräfftiger aber der Safft, eröffnet die verſtopffte Leber und Miltz, und treibet den Nieren- und Blaſen-Stein; inſonderheit widerſtehet der Safft allem Gifft, auch in Peſt-Zeiten, welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geſchnitten, und mit Saltz auf die Fußſohlen gelegt, ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus, und ſchaffet den Waſſerſüchtigen Linderung. Wenn ſie alſo mit Zucker beſtreuet über Nacht gelaſſen wird, giebt ſie ein Waſſer, welches die Finnen im Geſichte wegnimmt; innerlich aber gebraucht, und des Morgens und Abends laulicht getruncken, vertreibet den Huſten und die Lungenſucht. Eine beſondere Art iſt der lange oder ſüſſe Rettig, auch Radies genannt, deſſen Wurtzel dünn und lang und oben roth iſt. Er hat einen lieblichern Geſchmack, ein zärteres Fleiſch, und wird auf gute Tafeln unter dem Nach-Tiſch getragen. Sie werden auf die erſten Miſt-Beete mit geſäet, und damit monatlich bis in den September fortgefahren. Der Saame wird von den Wurtzeln der erſten Ausſaat gezielet, muß vorſichtig abgenommen, und an der Sonnen vollend getrocknet werden.

Revier, ſiehe Reſier.

Reu-Kauff, bedeut, wenn ihrer zwey eines gewiſſen Kauffes einig worden, der eine Theil aber ſich des Handels hernach gereuen läſſet, und den getroffenen Kauff nicht halten will, weshalben er dem andern Theil ein gewiſſes Stück Geld geben muß, daß er ihm aus dem geſchloſſenen Contract wieder los laſſe. Dieſe Summe Geld wird entweder gleich bey der Schlieſſung des Contracts verabredet und nieder geſchrieben, wie viel nemlich der, welcher am erſten von dem Kauff abgehen und ſein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen des Reu-Kauffs zu geben gehalten ſeyn ſolle, oder es wird ſolche Summe nicht würcklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, der den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruß machen kan.

Reuſe, ſiehe Fiſch-Reuſe.

Reut, Ried, Rodeland, Reutfeld, heiſſet ein ausgeſtockt und ausgereutetes, neu aufgebrochenes oder umgeriſſenes und brauchbar gemachtes Stücke Land, welches nie angebauet, ſondern mit ungeſchlachten Hecken und Sträuchern verwachſen geweſen. Wie es eine gemeinnützliche Sache iſt, daß, wo öde und unerbaute

Rheinischer Brantwein, wird der von Rheinischen Wein-Hefen abgezogene Brantewein genennet.

Rhein-Weide, Hart-Riegel, wilder Cornel-Baum, Bein-Holtz, Mund-Holtz, ist ein Strauch der vier und mehr Ellen hoch wächset, und sowohl in Feld-Hecken und Brahnen, als im Schlag- oder Busch-Holtze gefunden wird. Er treibet viel kleine Aeste, und hat eine Aschenfarbige Rinde, länglichte Blätter, als wie das Oelbaum-Laub, iedoch viel weicher und grüner, so nach der Länge an den Aesten und dem Stamme gegen einander über stehen. Sie haben auch einige Gleichheit mit dem Weiden-Laub, sind aber etwas kürtzer, breiter und dicker; an denen alten Stauden findet man zuweilen stumpffe Blätter, wie an denen Heidelbeeren. Seine Blüthe kommet im Junio bey den Winckeln zwischen den Blättern und den Zweigen hervor; sie bestehet aus schönen weissen Blümlein, so traublich beysammen stehen, und einen wohlgestalten Strauß machen, auch einen lieblichen und starcken Geruch von sich geben. Wenn die Blüthen vergangen sind, so folgen rundliche Beeren, die sind so dicke, wie die Myrten-Beeren und schwartz; wenn sie zeitig worden, stehen sie als wie kleine Träublein bey einander, haben einen Purpur-farben Safft, eines süssen und etwas bitterlichen Geschmacks, und zwey kleine runde und harte Körnlein in sich. Diese Beere, so insgemein Hunds-Beere genannt werden, hängen fast den gantzen Winter unversehret an der Staude. Man braucht diesen Strauch mehrentheils zu denen Hecken und lebendigen Zäunen, weil sein Laub dichte beysammen stehet, und ob es schon im Winter abfällt, dennoch zeitig wieder ausschläget. Es wird dieses Holtz deswegen Bein-Holtz genennet, weil es, so es dürre, Beinhart ist, und zu Zaunstecken wohl dienet, kan endlich gar leichtlich wie die Weiden fortgepflantzet werden. Das Holtz ist sehr fest und hart, widerleget sich dem Eisen, und lässet sich schwerlich arbeiten und durchbohren, daher es auch den Nahmen Hart-Riegel hat. Es ist dauerhafft und beständig, zerspringet und bricht auch nicht leicht, deswegen Rade-Speichen und ander Geräthe daraus gemachet werden. In Tyrol soll man aus den gekochten Beeren ein Oel erpressen, so man zu Nacht-Lichtern brauchet. Das Wasser, so aus denen Blättern und Blumen gebrannt wird, wenn man sich damit gurgelt, nimmt alle Mundfäulniß weg, dahero auch dieses Holtz den Nahmen Mund-Holtz bekommen. Die Blumen in Eßig gebeitzt und auf die Stirn gelegt, stillen das Hauptwehe.

Rheling, siehe Ziegenbart.

Rhonen, also werden um Basel die rothen Rüben genennet.

Rhus, suche Gerber-Baum.

Ribben, Rieben, ingleichen Rippen, heissen eigentlich die dünnen, langen und etwas gekrümmten Knochen, welche an die Wirbel-Beine des Rückgrads angefüget, mit dem andern gebogenen Ende aber sich gegen die Brust wenden, und die meisten mit einem Knorpel sich an das Brust-Bein anschliessen, und zehlet man derer ordentlich zwölffe auf einer Seite. Gegen den Rücken zu seyn sie runder und stärcker, gegen die Brust aber werden sie dünner und breiter. Ihr Bogen, den sie machen, dienet eines Theils, daß sie die Brust samt den obern Theilen des untern Leibes vor auswärtigen Ungelegenheiten verwahren, andern theils aber die Brust selbst befestigen, die Mäuslein samt etlichen nah-gelegenen Theilen unterstützen, und deshalben viel zum Athem holen beytragen.

Ribben, nennet man auch den Theil des Stengels, der annoch in ziemlicher Stärcke weit in ein Blat hinein zu gehen pfleget, zumalen wenn dieses, wie z. E. bey den Taback, vor sich von nicht geringer Grösse, als worbey auch gedachtes Wort am meisten gebrauchet wird, und so viel bedeutet als bey dem Kraut-Blat der Strunck.

Ribes, siehe Johannes-Beer.

Ricke, wird das Weiblein von dem Rehe-Bocke genennet. Suche Rehe.

Riebsen, siehe Rüb-Saamen.

Ried, suche Rohr, ingl. Reut.

Ried-Gras oder Wasser-Gräser, seyn alle zu beyden Seiten scharff. Etliche seyn dreyeckigt an Blättern, darzwischen glatte Stengel mit runden bleich-grünen Knöpffen, diese blühen weiß, hernach aber im Heu-Monat werden es stachlichte Kölblein, so der Saame ist; es wächset dergleichen auf nassen Wiesen und Sümpffen auf einer zaserigen Wurtzel. Auch ist noch eine Art, welche eben solche Schwerd-Blätter hat, darunter hohle glatte Stengel, und auf selbigen weisse Blumen, die den Kürbis-Blumen gleichen; endlich ist das kleine Ried-Gras, das auf dürren sandigen Boden in Wäldern und am Wege wächset, seine Blätter seyn auch zu beyden Seiten zweyschneidig, und bringet schwartze Aehren ohne Frucht.

Ried-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Riegel, heisset dasjenige Mittel, wodurch etwas zusammen gehalten und an einander befestiget wird. Eines theils bestehet dieser, ob schon etliche auch von Holtz seyn können, meist aus einem bewealichen geraden Stücke Eisen, welches vom Schlösser auf mancherley Art zugerichtet wird, damit es in eine Oeffnung kan geschoben werden. Ausser dem nun, daß es ein würcklich Stücke eines Schlosses abgiebt, welches vom Schlüssel zurück gebracht, durch die darhinter liegende Feder aber auch wiederum ohne fernere Hülffe vor sich getrieben wird, ja wo es mit einem besondern guten Eingerichte und dergleichen gehörigen Schlüssel versehen, den Nahmen eines Riegel-Schlosses bekömt; so pfleget man ihm nur blos auf ein Blech zu setzen, und entweder bald mit einer verdeckten Feder, bald mit einer unsichtbaren Schraube, und was der Arten mehr seyn, zu versehen, daß derjenige, so keinen Bescheid darum weiß, den Riegel nicht sogleich zurücke schieben könne; oder man richtet ihn also zu, daß er mit einem Vorleg-Schloß möge können verwahret werden. Andern Theils werden auch von den Frauenzimmer die länglichten und dicht an einander geschlungene Hacken an den Spitzen also genennet, welche die Blumen und Gä-

dern, da hingegen die magern öffters zu einem Gälte-Vieh werden.

Rindfleisch, wird das Fleisch von einem Ochsen oder Kuh genennet, und bestehet gemeiniglich aus folgenden Stücken, welche man darum hier einrücken wollen, daß sich eine angehende Köchin bey dem Einkauff darnach richten könne. z. E. Das fördere Theil wird eingetheilet in das Genicke, diesem folget der Kamm, darauf kommen die Büge, alsdenn der Brustkern, welches eines der besten Stücke zum kochen und braten, unter diesen befindet sich das Brust-Stücke nebst der dünnen Brust, welche vorn am Bauche vor den Rippen, endlich die dicke Rippe, die gleich nechst am Buge gewachsen, und zuletzt die falsche Rippe, welches das ausgehauene oder ausgeschnittene Fleisch bedeut, so zwischen zwey Rippen an der Vörder-Brust sich befindet, und bey gemästen Rindern ein gut Stück mit ist; das Hinter-Theil aber bestehet aus der dünne Rippe, dem Bauch-Stücke, den Lappen, dem Hüfften-Stücke und Blumen-Stücke, das in der Kerbe sich befindet, welche beyde Stücken zu den delicatesten gerechnet werden, aus dem braun Zämer- oder Zämel-Stück, dem Schwantz-Stück oder Zämel selbst, aus dem Ober-Stich, der Lende, welches auch ein gutes Stück zum kochen und braten, der Kugel und Hechse, Hesse oder Hesse, welche letzte zusammen nicht viel nützen. Das Rindfleisch ist das gantze Jahr durch eine gemeine Speise, und wird auf vornehme und geringe Tafeln getragen. Jngemein wird davor gehalten, daß man alles anderen Fleisches sich überdrüßig essen könne, nur allein dieses nicht. Es ist von gutem Geschmack, wenn es jung, fett und mürbe ist, giebt eine gute Nahrung, und ist nicht schwer zu verdauen. Diejenige, welche dem Rindfleisch schuld geben, daß es schwehres Geblüt, einen trägen Leib und trauriges Gemüth mache, wissen keinen Unterscheid zu machen, zwischen alten und jungen Rindfleisch, denn das ist gewiß, daß alte abgetriebene Ochsen ein hartes unverdauliches Fleisch geben, und das von alten Kühen ohne Gefahr der Gesundheit nicht wohl genossen werden könne, dahero es an wohl bestellten Orten, gleich dem Brumm-Ochsen-Fleische billig verboten, und zum feilen Kauff nicht verstattet werden solte; das Fleisch hingegen von jungen Ochsen, die noch keine Arbeit gethan, ist ungleich besser, gesünder und wohlgeschmackter. Das eingesaltzene oder Peckel-Fleisch, wenn es mäßig genommen wird, dienet den Schleim des Magens zu brechen, und wegzunehmen, wenn es aber viel gegessen wird, pfleat es ein unreines Geblüte, und den Scharbock zu verursachen. Eben dieses thut auch das geräucherte, welches, so lang es frisch, und das flüchtige Saltz noch drinnen ist, dem Magen wohl bekommt, wenn es aber veraltet, hart und unverdaulich wird. Das Rindfleisch kan sowohl allein aus dem Saltz, als mit allerley Gemüse und Küchen-Gewächsen, in allerley Brühen, mit mancherley Zubereitung in Pasteten, gebraten, auf unzählbare Weise verändert, auch warm und kalt genossen werden. Von dem Rind werden auch die Füsse, die Flecke, der Magen, die Zunge, der Gaumen, gebraucht, und auf vielerley Art zugerichtet genossen. Von deren Zubereitung in folgenden eines und das andere noch erwehnet werden soll, wenn erstlich angewiesen worden, wie das Fleisch selbst auf das schmackhafftigste unterschieden zuzurichten. Rindfleisch angeschlagen: Man nimmt ein Schwantz-Stücke von Rind, klopffet und spicket es hernach a la daube, und kochet es in Wasser, Wein und Eßig weich, nachdem man etwas Saltz und Kräuter darzu geworffen. Hierauf leget man dieses auf eine Torten- oder Brat-Pfanne, reibt Haus-backen Brod, menget darunter Zimmet, Zucker, Jngber, klein geschnittene Citronen-Schalen, ein paar Eyer, zerlassene Butter, und ein wenig Brühe von dem gekochten Fleisch, und machet daraus einen Teig, mit welchem alsdenn das Stücke Fleisch, wenn es vorhero mit Eyern bestrichen, eines Fingers dick überzogen, und mit einem warmen oder nassen Messer fein glatt überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, mit geriebener Semmel überstreuet, und im Back-Ofen also gebacken wird. Weil nun dem Gebrauch nach eine gute Brühe zu dergleichen Essen gehöret, bräunet man ein paar Hände voll geriebene Semmel in zerlassener Butter, giesset Brühe und Wein daran, und lässet diese mit Zucker, Citronen-Schalen und dergleichen Scheiben etwas dick einkochen. Bey dem Anrichten wird diese piqvante Sosse zur erst in die Schüssel gethan, das Fleisch aber mitten in dieselbe, welches man mit Citronen und Blättern garniret. Mit Austern gefüllt: Hierzu nimmt man eine Rinds-Brust, diese machet man hohl, füllet sie mit folgenden: Hacket Kälber-Braten und Nieren-Stollen klein, mischet kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Jngber, Pfeffer, würfflicht geschnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter und drey Eyer darunter, und rühret es über einem Kohl-Feuer ab. Daß nun diese Fülle nicht heraus lauffen kan, macht man es mit einem Speiler sauber zu, blanchiret und wäschet die Brust sauber aus, wickelt sie alsdenn in eine Serviette, setzet sie mit Wasser, Eßig und Wein ans Feuer, und saltzet sie, schüttet auch Kräuter und etwas gantze Zwiebeln hinzu, und lässet sie kochen bis sie gantz weich ist. Hierauf paßiret man 50. Stücke gewässerte Austern mit Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Jngber und ein paar Zwiebeln in Schmaltz, giesset alsdenn Jus darauf und lässets kochen, nachdem man das Brust-Stücke ebenfalls darzu geleget. Bey dem Anrichten wird der Speiler aus der Brust gezogen, und die Austern oben darüber geleget, und das gantze Essen mit Citronen-Schale und Scheibgen, wie auch bisweilen mit kleinen Auster-Pastetgen garniret. Mit Citronen-Sosse: Man kochet ein gantz Stücke mit Wasser, Saltz und Petersilie, und machet folgende Brühe darzu: Lässet ein wenig Mehl in brauner Butter Goldgelb bräunen, giesset Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Jngber und Muscaten-Blüthen, schneidet die Schalen von einer gantzen Citrone und auch die Scheiben davon hinein, lässet es kochen, und wenn das Fleisch

auch eine Zeit darinnen mit gekocht hat, kan selbiges angerichtet werden. Mit Erd-Birnen, das Fleisch wird im gantzen Stücke wie schon einmal vor allemal beschrieben gekocht: Lasset hierzu geschälte und rein gewaschene Erd-Birnen oder Aepffel in guter Rindfleisch-Brühe kochen, nachdem etwas geriebene Semmel, Jngber und Pfeffer daran gethan worden, und leget auf eine Zeit das Fleisch auch noch darzu. Bey dem Anrichten wird Petersilie und Jngber darüber gestreuet. Gebraten: Man nimmt hierzu vom hintern Viertel ein Stücke so groß als wenn man einen Kälber-Nieren-Braten hacken wolte, klopffet dieses ziemlich mürbe, sprenget es mit Saltz ein, und nach etlichen Stunden tropffet man etwas Essig darüber, beleget diesen Braten mit Zwiebel-Scheiben, und lässet ihn über Nacht also liegen. Nachdem man ihn angestecket, giebt man ihm nicht gar zu viel Hitze im Anfang, und wenn er anfängt trocken zu werden, begiesset man ihn mit Butter gar fett, und so offt solches wiederholet werden muß, so offt bestreuet man ihn auch mit Mehl, so bekommt er zuletzt eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, er darff aber nicht über 2. bis 3. Finger ausbraten. Bey dem Anrichten wird die Jus aus der Brat-Pfanne darüber gegossen. Gedämpfft: Hierzu pflegt man aus einer Keule oder Lenden-Braten oder sonst ein gut derbes Stücke Rindfleisch zu nehmen, klopffet selbiges und spicket entweder sogleich dasselbe mit kleinen Fingers dicken Speck, der mit allerhand Würtze bestreuet; bestäubet es mit Mehl, und machet es auf beyden Seiten in Butter und Speck fein braun; oder man leget es erst ein paar Tage in Essig, nachdem es vorhero auf dem Rost wohl abgetrocknet worden, alsdenn bräunet man es auf beyden Seiten wie das voriae. Endlich giesset man gute Bouillon und Wein darauf, würtzet es mit gantzen Nelcken, Jngber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern, gantzen Zwiebeln und etlichen gehackten Sardellen, und lässet es wohl zugedeckt einige Stunden dämpffen bis es weich gekocht. Bey dem Anrichten werden die Zwiebeln davon gethan, und das Essen mit geschnittenen Citronen-Schalen garniret. Auch ist nicht unbekannt, daß man einiger Orten, sonderlich im Reich, das Rindfleisch klein zu hacken, mit würfflich geschnittenen Speck, wie auch Gewürtz zu vermischen, und in wohlgeputzte Rinds-Därme einzustossen in Gewohnheit hat; welche rinderne Würste entweder frisch gekocht genossen, oder einige Zeit im Rauch gehangen, alsdenn aber gekocht, abgezogen, und warm oder kalt verspeiset werden können. Die übrige Zurichtung des Rindfleisches, als mit Knoblauch, Kohlrabi, Kohlrüben, Kümmel und Zwiebeln, Meerrettig, mit Rüben, sie seyn weiß oder braun, mit Möhren, Pastinat, Petersilie, Sardellen, Sauerampffer, Senff und gantzer Würtze, bestehen alle darinnen, daß diese Sachen, so über das gehörig abgekochte Fleisch sollen angerichtet werden, vorhero ein iedes nach seiner Art wohl vorbereitet und gesäubert, hierauf in einer guten Fleisch-Brühe gekocht, und wie eines ieden Eigenschafft erfordert abgewürtzet

Rinds-Auge, suche Och

Rinds-Flecke, wenn solc brühet und gebrennet, wäsc schneidet sie zu Stücken und und Saltz weich, kühlet sie i und machet sie ferner in e Brühe sauer mit Kümmel, o mit Petersilie, oder mit Rüb oder mit Zwiebeln, oder als

Rinds-Füsse, werden de und gesäubert: Man senge ab, nachdem sie der Fleis schneidet sie der Länge nach sauber und kochet sie mit W weich. Wenn dieses geschet in kaltes Wasser, kühlet sie sten Knochen davon, lässe schneidet sie klein wie Nude ferner in guter Fleisch-Br Majoran, Muscaten-Blü Brühe oder mit Zwiebeln, w und Pfeffer gewürtzet werd caßiret sie; oder machet ein oder isset sie kalt mit Baur auch werden sie zu einen P nommen.

Rinds-Magen, welcher Flecke geschnitten wird, pfle insbesondere im gantzen wei zu waschen und abzukühlen, mit einem Gehäck von Kalb ren-Talg oder von Kraut zu ter Fleisch-Brühe vollend ge

Rinds-Zungen, wäschet n ber, setzet sie wie Rindfleisch wenn sie weich, kühlet man si Haut herunter, putzet sie saub sie also frisch in einer guten Capern, Meerrettig, Pastinat tzeln, Rosinen, Rüben, Sau rie, Senff-Brühe und der wird theils gespickt, theils o ten; oder man räuchert sie wird sie gewässert, sauber a ihr, so bald sie weich gesotten, gen, verkühlet, in gantz dünn der Länge geschnitten, und a Senff gespeiset; oder mit B zur Speise aufgetragen.

Rindvieh, darunter wird von Ochsen, Kühen und Kä Die Nutzung vom Rindvieh Gute ist wichtig, weil die Och nen, (darzu sie aber nicht üb brauchet werden sollen, weil älter werden, ihr Fleisch all wird, und nicht wohl zum V die Kühe Milch, Butter und die Kälber entweder jung ver setzung des Abgangs groß ge nen, und der Mist den beste Acker, Garten und Weinber höret aber dazu eine gute We Sommer- und Winter-Fütt Stücke, die mit nöthigem Fut faß eben so viel Nutzen schaffe dere, die man nicht nach Noth

in; solchemnach soll ein Hauswirth die Anzahl seines Rindviehes nach der Weide und dem Futter, so er vor dasselbe hat und erbauet, proportionirlich einrichten, denn ie mehr sich das Vieh von der Weide erhalten kan, ie besser ist es vor den Hauswirth, weil er die Vieh-Weide frey nutzen, und solchenfalls desto weniger Unkosten aufs Futter wenden darff. Es werden aber zur Weide des Rindviehes genommen, die dazu bestimmten Gemeinen-Anger, die Wiesen zwischen der Zeit, da sie nicht gehäget, desgleichen offene Höltzer, Heyden und Laiten, die Brach-Aecker, und was sonst an Feldstücken nicht bestellet, ingleichen die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraidig. Des Rindviehes Futter wird abgetheilet in Sommer- und Winter-Futter, jenes ist allerley grünes Gras, so entweder von sich selbst in Feldern, Höltzern und Wiesen wächset, oder aber gesäet wird, als Wick-Futter, Weitzen-Schröpffe, Klee und dergleichen: dieses, das Winter-Futter aber ist theils, als die Übermaß von dem Sommer-Futter gedörret; theils aber an Geströhde aus den Scheunen und anders woher zu nehmen. Was insonderheit bey der Fütterung der Ochsen, Kühe und Kälber zu beobachten, davon ist bereits unter diesen Special-Benennungen Meldung geschehen. Bey der Vermehrung des Rindviehes ist zuförderst nöthig, 1) daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und sonderlich mäßigen Alters sey: Denn ob schon bißweilen mit Mühe ein geringes und verbuttetes Stücklein Vieh, auch auf die Beine zu bringen; so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung zukommen: Denn das alte Vieh erlanget nachgehends selten rechte Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und köpffig, daß es zur Zucht, als untauglich, durchaus nicht zu behalten. Hiernächst ist 2) an der Zeit, darinnen das Vieh zukommt, sehr mercklich viel gelegen; desgleichen ist auch 3) die besondere Pfleg- und Wartung des alten Viehes vor- in- und nach der Trag-Zeit; und endlich 4) des jungen Viehes Aufziehung, und dessen Wart- und Pflege wohl zu beobachten; von welchem allen bey ieder Gattung bereits die Nothdurfft gemeldet worden. Alle Jahre soll man so viel jung Vieh von guter Art gehen lassen und nachziehen, als man von alten oder sonst untüchtigen abzuschaffen gedencket: Dieweil es auch nicht alle Jahr einträfft, daß man ziehen und absetzen kan, wie man es wünschet und begehret. Man rechnet insgemein auf dreyßig bis viertzig Stück einen Brümmer, wo nun gar viel Rindvieh ist, müssen derselben zwey auch wohl drey gehalten werden. Endlich ist auch das Rindvieh einer zu reichenden wohl verwahrten und gesunden Stallung benöthiget, damit es von schädlicher Witterung nicht Anstoß leide, auch vor Dieben und andern schädlichen Zufälligkeiten gesichert sey. Da es offt beym Rindvieh geschiehet, daß wenn eine stößige Kuhe oder Ochse loskommt, sie ein ander Stücke das nicht weichen kan, also an die Seite stossen, daß ihm leicht das Netz zerspringet, und es hernach daran sterben muß; so muß ein Hauswirth, um dergleichen Unglück zu verhindern, besorget seyn, daß das Rindvieh in den Ställen mit festen Stricken und Ketten verwahret werde. Im Winter müssen die Ställe des Rindviehes fein warm gehalten, und die Fenster oder Locher samt den Thüren, so viel möglich verwahret und zugehalten, auch dem Vieh fein fleißig untergestreuet werden, daß es desto wärmer stehe. Wenn auch im Winter liebliche Tage sind, zumal da es gegen das Frühjahr zugehet, muß man das Rindvieh dann und wann aus den Ställen lassen, damit es sich auslüfften und die Glieder erstrecken möge; zu solcher Zeit leget man demselben in die auf dem Hofe stehende Rauffe allerhand Wurm-Gebänder ein, und giesset Wasser in den Trog, daß es bey seinem Futter auch zu trincken habe.

Ring, heisset diejenige Zierrath, welche man an denen Fingern zu tragen pfleget, und entweder glatt oder schwartz geätzet von Gold gemachet ist, oder sie wird mit viel und mancherley Edelgesteinen versetzet und garniret; bekommet im übrigen theils von ihren Gebrauch, theils von der Façon, nach der sie gearbeitet ihre besondere Benennung, also giebt es Galanterie- oder Glied-Ringe, Pirschier-Ringe, Trau-Ringe, Ketten-Ringlein, so aus eitel kleinen Gelencken bestehen, Lilien- oder Rosen-Ringe, Reifflein, Schnallen-Ringlein u. s. f. Dasjenige Behältniß nun, darein man dergleichen zu stecken und zu verwahren pfleget, so da meistentheils in Form eines kleinen Coffers aussen mit Leder überzogen, inwendig aber mit Sammet ausgekleidet, und in kleine enge Fächlein abgetheilet ist, nennet man ein Ring-Futteral.

Ring-Amsel, siehe Amsel.

Ringel-Blume, Gold-Blume, ist ein Garten-Gewächse, so dünne Stengel, lange, weißlich-wollige dicke Blätter, und eine grosse runde, gelbe, wohlriechende viel blätterige Blume trägt. Sie hat den Nahmen von der Gestalt des Saamens, der sich in ein Ringlein krümmet. Es giebt derselben mancherley Gattungen. Die Einfache ist Citron- oder Pomeranzen-gelb: Die Gefüllte ist gleicher Farbe; die Ringel-Blume mit grossen Kindern, und die mit kleinen Kindern, haben um die grossen Blumen herum kleinere Blümlein, die etwas erhöhet, wie in einem Crantz herum stehen. Wenn man alle diese Gattungen recht schön haben will, müssen sie aus gutem Saamen, der in vollem Monde eingesammlet, und im Martio bey vollem Licht, in ein gutes fettes Erdreich ausgesäet, gezeuget werden. Sie lieben einen Sonnen-reichen Ort, und wollen bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn. Die sich selbst besaamen gerathen nicht so wohl. Die Blumen widerstehen dem Gifft und gifftigen Kranckheiten, treiben den Schweiß, die Pocken und Masern, stärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter mit Saltz zerstossen aufgelegt, vertreiben die Wartzen. Der Saame tödtet die Bauch-Würme. Von den Blumen bereitet man ein Wasser, Zucker, Eßig und Syrup, welche insgemein wider allerhand Gifft- und hitzige

Flügeln und einem langen Schwantz versehen, welcher, wie einige längst auf den Rücken zu oberst eine Reihe Stacheln hat. Er ist von Natur gar fruchtbar, und gleichet dessen Rogen in dem Stücke den Eyer-Stocken der Hüner, daß in rechter Menge grosse und kleine Eyer darinne befindlich. Die Rochen werden insgemein in glatte und stachlichte abgetheilet, davon bey dem Aldrovando mancherley Sorten abgebildet und beschrieben zu finden; Uns Deutschen aber seyn nur ein paar von der kleinsten Art bekannt, diese werden, wo sie frisch zu haben, in Wasser, etwas Wein-Eßig und Saltz kurtz abgesotten, alsdenn lässet man sie in dieser Brüh erkalten, daß sie den Geschmack davon recht annehmen. Hierauf werden sie erst ausgenommen, von der Haut und den gedachten spitzigen Knöchlein gesäubert, alsdenn kan über selbige eine gute Butter-Brüh, oder sonst eine gemeine Fisch-Brüh darüber angerichtet werden. Gemeiniglich kommen sie aufgedörrt zu Kauf, da sie denn wie der Stockfisch tractiret und zugerichtet werden können.

Rock, heisset einmal das obere Kleid, welches die Manns-Personen ordentlich über die Weste zu tragen pflegen; andern Theils aber verstehet man auch darunter den langen in viele Falten gelegten und daher ziemlich weiten Schurtz oder Uberhang, womit sich das Frauen-Volck von den Hüfften angerechnet, bis auf die Füsse bedecket. Es seyn diese so wohl der Landes Art nach, als auch wegen der Moden sehr veränderlich, daher wir hier nur den Unterzieh-Rock anmercken wollen, der iederzeit etwas kürtzer, wie auch enger als die andern, und unten herum gemeiniglich mit einer seidenen, silbernen oder goldenen breiten Tresse, Bande und dergleichen besetzet ist. Dem noch beyzufügen, die anietzo überflüßig eingeführte Reiffen-Röcke, welche nichts anders als Unter-Röcke seyn, die noch was kürtzer als ersterwehnte, und insgemein aus feiner geglätteten Farben Leinwand bestehen, und durch drey unterschiedene in gewisser Weite von einander stehende proportionirliche Reiffen aus Fischbein sich ausdehnen lassen, und dannenhero die andern darüber gezogenen weiten Röcke etwas auseinander breiten, auch der Person ein besseres Ansehen geben sollen, wiewohl nicht zu läugnen, daß selbige allerdings auch ein und andre Beschwerniß mit sich führen.

Rocken, siehe Spinn-Rocken.

Rocken, suche Roggen.

Rocken-Brod, siehe Brod.

Rodeland, suche Reut.

Rödter, siehe Neubruch.

Rögner, heissen die Fische weiblichen Geschlechts, so den Rogen tragen, und in der Laich-Zeit nicht so gut, wie die Milcher sind.

Röhling oder Rehling, auch Hendel-Schwämme genannt, sind eine Gattung eßbarer Schwämme, welche gelb und glänzend aussehen, und in feuchten Wäldern wachsen. Sie werden mit Butter und Gewürtze bereitet, oder sauer zugerichtet. Siehe Ziegenbart.

Röhre, heisset ein Cylinder, der seiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Wassers, so dadurch flüssen soll, proportioniret seyn muß. Man bedienet sich derer vornehmlich bey Wasser-Leitungen, Wasser-Künsten und Pump-Wercken. Und nach diesen gedachten Umständen richtet sich auch die Materie daraus solche bestehen, denn sie werden aus Holtz, Thon, Bley und Eisen verfertiget, davon nicht nur Felibien in seinen Principes d'Architect, Sculpt. & Pitture, sondern auch Leupold in seinem Theatro Hydrotechnicar. §. 102. & seqq. nachgelesen zu werden verdienen. Wie nun die höltzerne Röhren am üblichsten und bequemsten, indem das Holtz noch immer überall eher zu haben, auch nicht so gar kostbar; als soll an diesem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet sich aber hierzu am meisten des küfernen Holtzes, ob schon zu weilen auch Eichen- und Erlen-Holtz sonderlich zu Pumpwercken gerne genommen wird, weil es sich glätter bohren lässet, iedoch ist dieses auch kostbarer. Alles Holtz, so man darzu brauchen will, muß recht gesund, fein gerade und ohne Aeste seyn, dergleichen alsdenn auch ins besondere Röhr-Holtz heisset; solches wird, wie das andere Bau-Holtz, zu der Zeit gefället, wenn der Stamm nemlich am wenigsten Safft hat. Diesen Stamm lässet man so lange, iedoch nicht in der Sonne, liegen, bis man die Röhre bohren will, sodenn länget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu sechs Ellen; die Stärcke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes; denn je weicher und poröser das Holtz, ie stärcker muß es seyn; theils richtet man sich nach der Weite der Oeffnung; denn es giebt Einbohrige, deren Oeffnung im Diameter sieben Viertel Zoll; Zweybohrige, deren Oeffnung zwey und ein Viertel Zoll; Dreybohrige, deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll, und endlich Vierbohrige, deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemals unter sechs Zoll, und zu Vierbohrigen selten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren in Vorrath zu halten benöthiget ist, muß Sorge tragen, daß sie nicht aufreissen; derowegen soll man sie ins Wasser legen, und die Seiten, so oben gelegen, fleißig, ja sonderlich bey Hitze und trockenen Wetter täglich umwenden lassen; wer aber hierzu keine Gelegenheit haben solte, darff dieselben nur im Schatten also übereinander legen, daß die Lufft durch selbige fein streichen könne. In diesem letzten Falle aber ist noch wohl zu mercken, daß dergleichen allzu trockene und dürre Röhren zuförderst, ehe man sie verbrauche, einige Zeit ins Wasser, und zwar also geleget werden, daß vor beyde Oeffnungen Spunde geschlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig ehe naß wird als aussen, so muß solche von der ungleichen Nässe, zumahl, wenn das Wasser durch starcken Druck nachgepresset wird, gantz sicher springen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben, daß diejenigen Röhren am längsten unter der Erde dauern, wenn von dem Röhr-Baum die Mitternacht-Seiten unten, und die

wächset fast allenthalben, als nur nicht in den gar nassen, kalten, tieffen und sauren Aeckern, gleichen will er auch in gar spitzigen Sand- und Brand-Flecken nicht sonderlich fort kommen. In die Teiche wird er ebenfalls gesäet, so nur der Acker Grund-feste, und nicht etwan zu feuchte oder morastig ist. Sonsten besäet man insgemein mit Roggen dasjenige Feld, so nach Aussäung der Winter-Gerste, Winter-Rübsens und Winter-Weitzens in der Winter-Art übrig bleibet, oder er wird auch in dasjenige Land gesäet, wo im vorigen Jahre Gerste gestanden. Der Acker wird ordentlicher Weise viermal dazu gepflüget; als erstlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret oder aufgetrieben, und zum vierten geähret oder zur Saat gepflüget; doch viele, indem sie nach dem Wenden ihre Aecker eingen, und darauf zur Saat ackern, pflügen nur dreymal. Gleichwohl giebt es noch, sonderlich wie nicht viel Aecker haben, so fünffmal pflügen, welches denn auch, so man es thun kan, sehr gut ist, iedoch muß die Lands-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem es sich zu einem trockenen oder nassen Jahr anläßt. Der Roggen wird bald nach der Weitzen-Saat im September und October, auch noch wohl zu Anfang des Novembers ausgesäet, nemlich, wenn die Kälte nicht zuwider, und leidentlich Wetter ist. Etlichen säet man mit zweyen Gängen, etlichen aber nur mit einem Gange, darnach der Acker starck ist; in geringen sandigen Aeckern muß man den Roggen gar dünne säen. Wo gar starcke Felder sind, säet man das Winter-Korn nicht gerne in neuen Mist, weil es sich zu sehr überwächset, sondern wird gemeiniglich in dreyjährigen Mist gesäet; wo es aber dergleichen starcke Aecker nicht hat, und man in dreyjährige Düngung nicht säen kan, und der Acker doch zum Winter-Roggen gedünget werden muß, da soll die Düngung etwas weniger, als zum Weitzen geschehen. In leichten sandigen Feldern wächset er wohl auch, aber man muß so denn bescheidentlich mit der Düngung umgehen, damit der Acker nicht ausbrenne, auch den Saamen gar dünne und zeitlich einsäen, daß er vor Winters einwurtzeln, wachsen, und durch den Winter desto besser dauren könne. Zum Saamen braucht man lieber neu Korn, weil es eher aufgehet, wird man aber genöthiget, aus Noth altes zu nehmen, muß man mit dem Säen acht Tage eher als sonst fördern, damit das Korn Zeit habe sich zu erholen. Wo der Saame untergeackert wird, braucht man so viel Roggen als Weitzen, wird er aber übersäet, muß man den dritten Theil mehr Roggen auf einen Acker säen als Weitzen; zum Exempel, wenn man zween Scheffel Weitzen auf ein Stücke Feld säet, so muß man dagegen drey Scheffel Roggen auf eben dasselbe Stücke haben. Wenn sich der Roggen im Herbste gar zu dicke beraset, und man besorget, er möchte künfftig lager werden, kan man ihn im Froste, oder zu trockener Zeit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhüten lassen, nemlich daß man sie nur im Gange überhin fretzen, doch nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbsten sehr gut und dienlich ist. Das Jäten oder Ausgrasen thut dem Roggen auch offt noth, das Schräpffen aber muß vorsichtig geschehen, weil die Aehren nicht so tieff als beym Weitzen im Halm stecken, und muß man nur alleine an denen Orten schräpffen, wo die Saat sehr geil und tieff stehet. Wenn zur Zeit der Korn-Blüthe starcke Winde entstehen, so thun sie derselben grossen Schaden, denn ehe das Korn abgeblühet, werden viele Blüthen abgewehet; daher kömmts hernach, daß viel von den Aehren nicht voll sind, sondern nur leere Hülsen haben. Die Roggen-Blüthe ist werth zu betrachten. In einer jeden Hülse steckt ein zartes bleich-grünes Körnlein, in Gestalt eines Hertzen, an welchem unten zwey krumme und rauhe Zasern, aus dem obern Theil aber zwey, drey oder vier subtile weisse Fäserlein herfür wachsen, die eine Spitze, wie eines Spiesses haben. Wenn dieselben behend abgerissen werden, wachsen in einer Viertel-Stunde andere herfür, und dieses thun sie zum dritten und vierten mal. Die gemeinen Leute treiben ihren Aberglauben damit, und wollen es aus Unwissenheit auf die Bedeutung eines langen Lebens ziehen. An einigen Orten wird der Roggen in der Erndte geschnitten, an andern hingegen mit der Sense gehauen. Wo er nur halbigt stehet, ist es besser, daß man ihn schneiden läßt, denn er ergiebt sich besser in Körnern, es wird auch das Geströhde sparsamer zusammen gelesen, und nicht so sehr verwirret. Sonsten lässet sich der Roggen viel besser, als ander Getraide auf dem Halm behalten, zumal ihm weder die Nässe, noch der Wind leichte schadet; allein wenn er nieder geschnitten, und etliche Tage im Regen liegt, kan er gar bald auswachsen; deswegen ist es rathsam, daß man, so bald es wegen des Grases, (welches zuvor ein wenig abwelcken muß) seyn kan, den Roggen aufbinden, und dadurch von der Gefahr des Auswachsens befreyt; wie denn an gar vielen Orten, zumal, wo es schier kein Gras unter dem Roggen giebet, derselbe also bald, nachdem er abgeschnitten, auf und zusammen gebunden wird. Der Sommer-Roggen ist nur an denenjenigen Orten bräuchlich, wo man der Kälte wegen den Winter-Roggen nicht wohl bauen kan. Man säet ihn in die Weitzen- und Gersten-Aecker, doch nicht leichtlich in die besten, sondern vielmehr, wenn der Acker der Gerste nicht zuträglich, und wo sandige Aecker sind, da man vermeinet, daß ander Getraide nicht wohl fort kommen will. Man muß den Acker hierzu vor Winters, wie gehörig stürtzen, wo aber dergleichen gedüngte Weitzen- oder Gersten-Aecker nicht vorhanden, muß man den Mist vor Winters etwan im October auf den Acker führen, solchen so bald breiten und unterstürtzen, hierauf das Feld, wenn es also über Winters gelegen, abermal ackern oder rühren, und denn eine Woche oder etliche hernach zur Saat pflügen; in guten und mürben Feldern aber wird auch nur zweymal gepflüget, nemlich gestürtzet, und im Frühling gleich zur Saat geackert. Der

Saamen muß gut, und im vorhergehenden Jahre gewachsen seyn; die Saam-Zeit ist im Frühling, so bald es der Nässe halber möglich seyn kan, etwan im April; man pflegt zeitlich damit den Anfang zu machen, und nur mit einem Gange, auch nicht so gar dicke zu säen, weil die Kälte nicht so viel davon verzehret, als von dem Winter-Roggen. Was die Erndte und sonsten anbelangt, hat es einerley Beschaffenheit mit beyden Arten. Wenn der ausgedroschene Roggen aufgeschüttet wird, muß er wohl trocken seyn, und mit fleißigem Umstechen oder Wenden, Winters-Zeit die Wochen einmal, Sommers-Zeit aber zweymal wohl gewartet werden, damit er auf einander nicht erwarme oder ersticke. Das allergeringste Korn, so abgenommen wird, und was durch die Fege fället, soll man zusammen aufheben, und mit einander schroten lassen, denn damit kan man dem Vieh die Spreu mengen, und auch zuweilen den Hünern davon geben. Die Spreu wird ausgesiebt, und, was durchfällt, vor die Schweine behalten, das grobe aber unter die Weitzen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Das beste und reineste Korn gebrauchet man zum Saamen, zur Kost und zum Verkauff, das radige und geringe aber zum Brantewein-Brennen, auch vor die Schweine zu schroten. Brey von Roggen-Mehl macht starcke Blähungen, und das daraus gebrauene Bier, wie manchmal aus Noth geschiehet, ist ungeschmack und ungesund. Roggen-Mehl wird auch zu barschen Pasteten genommen. Das Roggen-Stroh dienet zu vielen Sachen in der Haushaltung, Schöbe zu Deckung der Gebäude zu machen, und Stroh-Seile oder Bänder, die Garben darein zu binden, ingleichen Matten oder Decken in die Gärten zu flechten, Häckerling zu schneiden, unter das Vieh zu streuen, Hüte daraus zu machen und dergleichen; die Wirrbunde oder Wurm-Gebänder werden den Kühen, Schaafen und Lämmern eingeleget. Die dritte Gattung, so wegen der vielen Hälme, die aus einem Korne wachsen, Stauden-Roggen genennet wird, hat Aehren von sechs bis acht Zoll lang, die voller Körner stecken. Er erfordert einen starcken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aussaat; wenn er reiffet, muß er geschwinde eingebracht werden, sonst fället er in drey Tagen gantz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Winter-Roggen. Wenn man ihn im Frühling zugleich mit Gerste auf ein Stücke säet, so wird zwar die Gerste im Sommer reif, und kan eingeerndet werden; der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, iedoch folgenden Sommer reiffet er auch gar, und kan man also einen Acker zweyfach nutzen. In Norwegen ist dieser Stauden-Roggen sehr gemein, von dannen ist er in Pommern gebracht, und auch bey uns hier und dar bekannt worden; wiewohl ihn unsere Acker-Leute wenig bauen, ausgenommen was in Schlesien geschiehet. In der Artzney hat der Roggen auch seinen vielfältigen Gebrauch. Die grüne Roggen-Saat wird im Frühling im Aus [illegible], als eine Blut-Reinigung und gelinde Abführun[g] Kraut und Aehren wir[d] welches für den Lenden[-] ein nasses Jahr, oder [-] wächst in den Korn-[A] Körnern eins, zwey, d[rey] und dicker als die ande[-] inwendig weiß und bla[-] geilen Geschmacks sind, [-] Mutter-Körnlein, o[-] genennet werden. [-] gepülvert, und des Ta[-] Eyer-Dotter eingenom[-] und weisse Ruhr. [-] warmer Brühe oder W[-] treibt das dreytägige [-] Würmer. Roggen-[M] chen und zertheilen die[-] gut bey der Rose.

Roggen-Brod, sieh[e]
Roggen-Mutter, s[iehe]
Roggen-Stroh, sie[he]

Rohe Leinwand h[eißt] dem Weber-Stuhl kom[-] bleichet ist. Es wird s[ie] dungen und sonst auf [-] und machet man auch [-] der Reiffen-Röcke aus [-]

Rohhöpffig, pflegt [-] nen, wenn der Hopffe n[-] ten worden. Dergleich[en] gen gar widerlich, und[-] Pisse.

Rohm, suche Rahm.

Rohr, Ried, ist ein g[-] Teichen, Seen und and[-] funden wird. Es hat ei[-] nen hohen, hohlen, m[-] Stiel, eines kleinen Fin[-] sehr lange, etwas rauhe[-] Seiten schneidige Blä[-] Stengel kommt in einen[-] farbene Blüthe, die, n[-] Aschenfarb und von [-] wird. Das Rohr wird [-] auf dem Lande die Ge[-] auch die Zimmer inwen[-] den Kalch und Gyps a[n] cher antragen zu können. [-] von Rohr Weber-Gesch[-] der Artzney dienet die [-] Honig, wenn sie noch fr[-] stossen, Splitter und and[-] zu ziehen; frisch zerstosse[-] umgeschlagen zertheilt d[-] dert die Schmertzen v[-] Menschen und Vieh; i[-] das Haupt gewaschen, h[-] Blüthe in Wasser und [-] seiget, ein wenig versüß[-] cken, hilfft wider Engbr[-] und Schwindsucht. Di[-] die hierunten beschrieben[-] Kolben und andere Schi[-] in denen allerbesten Tei[-] funden; denn nach offt[-] tenden Regen, und dara[-]

Wetter wächst dieses Zeug gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo es einmal Platz gefunden, da nimmt es auf das urtigste überhand, so daß in kurtzer Zeit ein grosser Theil des Teiches damit überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwehr und langsam läßt es sich wieder hinweg schaffen und ausrotten. Unter vielen darwider gebrauchten Mitteln dörffte dieses wohl noch das beste seyn: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neu-Monden, oder, so man es nicht also richten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den zehenden desselben Monats, item von dem ersten Tag des August-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer scharffen Sense das Rohr und Schilff unter dem Wasser nach einander ab; wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet ist, wird durch solche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft, von der Wurtzel aus, durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nacheinander verderben und abstehen muß. Und so verfährt man etliche mal, so offt nemlich dieses Zeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer ie mehr und mehr davon gesäubert und gereiniget werden wird. Siehe Geröhricht.

Rohr, suche Büchse.

Rohrdommel, Moos-Reiger, Moos-Kuhe, ist ein Wasser-Vogel, der seiner Gestalt halber nicht unbillig vor eine Art Reiger gehalten wird. Er ist von gantz gelber Farbe, mit braunen Federn, wie Sternlein eingesprengt, daher er auch Ardea stellaris genennet wird. Auf dem Kopffe hat er eine braune Platte und blaue Füsse, wie ein Reiger. Es ist ein träger Vogel, der sich mehrentheils im Schilffe enthält, und sich mit kleinen Fischen und andern im Wasser befindlichen lebendigen Geschmeisse nähret. An diesem Vogel ist sein ungemein starcker, grober und düsterer Schrey oder Laut zu bewundern, den er Abends und Nachts, besonders bey Aenderung des Wetters dergestalt, wie das Brüllen eines Ochsen, hören lässet, daß man solchen einer halben Meilen weit, bey stiller Zeit, hören kan. Einige halten dafür, es stecke dieser Vogel, wenn er seine starcke Stimme hören liesse, den Schnabel in den Schlamm, wovon dieser Laut so gedämpffet klinge; allein es ist solches noch von niemanden gesehen worden, und wird dahero billig noch in Zweiffel gezogen. Er ziehet bald weg, und kommet, so bald die Sümpffe aufthauen, wiederum zurücke. Seine Brut verrichtet er auf trockenen Früchen oder Werdern, in Seen und Teichen, und bringet meistens vier Junge aus. In seinem Fluge hält er den Hals zusammen als ein Reiger, und wenn er sich zur Ruhe gesetzet hat, so streckt er den Schnabel gerade gegen den Himmel in die Höhe. Er ist sehr boßhafft, und wenn er, so er geschossen, nicht gleich todt bleibet, hat der Schütze genug zu thun sich seiner zu erwehren.

Rohr-Hünlein, dieser Nahmen wird mancherley Arten von Wasser-Hünern beygelegt, worunter bey uns die schwartzen Blaßlein, (Blaßlinge oder Horbeln) und braunsprencklichten Taucher die gemeinsten und bekanntesten sind. Siehe Blaß-Ente und Taucher.

Rohr-Kolben, Narren-Kolben, Wasser-Kolben, ist ein Schilff-Gewächs, von dem es zwey Gattungen giebet, groß und klein. Das erste wird Mannes lang, auch manchmal noch höher; es treibet aus einer weissen knotigen Wurtzel lange Blätter wie Schwerdter, und mitten unter denselben einen geraden hohen, glatten Stiel, welcher oben eine Aehre von moosigen Blumen zusammen gesetzt fast einer Spannen lang bekommt, woraus sich ein brauner wolliger Zeug, wie eine Waltze ansetzet, so man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zerstreubet wird. Diese Wolle mit Schweinen-Schmeer vermischt und übergeschlagen, ist gut denen, die sich verbrennt haben. Arme Leute brauchen solche Wolle an statt der Pflaum-Federn in die Betten. Dergleichen Küssen sollen für erhitzte Lenden gut seyn. Die Blätter werden von den Faßbindern zu Einlegung und Verstopffung der Tauben und Boden-Stücke an den Wein- und Bier-Fässern gebrauchet, auch dahero dieses Gewächse an etlichen Orten mit Fleiß gepflantzet. Die andere Art von Rohr-Kolben treibet lange und schmale Blätter, wie das Gras. Die Aehre ist an dieser Art, wie an der andern, aber allezeit gedoppelt, und ist gar ein kleiner Raum darzwischen. Die oberste bringt Blumen, und die andere trägt die Saamen. Alle beyde Arten wachsen in Seen, Teichen und Gräben, an morastigen und sumpffigen Orten. Von ihrer Ausrottung in Fisch-Wassern siehe oben Rohr und Geröhricht.

Rohr-Sperling, siehe Moos-Emmerling.

Rolade, heisset eine auf Englische Manier zugerichtete Speise, so aus wildem Schweine-Fleisch folgender Gestalt bereitet wird: Es werden aus einem wilden Schweine, nachdem vorhero die Haare von der Haut abgebrennet, und diese fein sauber gemachet, alle Rippen und Knochen ausgelöset, und dieses aneinanderhangenden Fleisch also drey bis vier Tage in kaltem Wasser gewässert, damit es recht weiß und reine werde. Wenn es nun genug gewässert, und man es ein wenig ablauffen lassen, bestreuet man es inwendig mit gutem Gewürtz, leget einige in die Länge geschnittene Stücken Speck darauf, und rollet alsdenn diese gantze Seite auf einem trockenen Tische fein derb zusammen, schlägt dieses zusammen gerollte in ein reines Tuch, bindet es scharff mit Stricken, daß es recht derb wird, und siedet endlich dieses zusammen gerollete und so fest geschnürte Fleisch wohl drey Tage lang mit gut schmackhafften Kräutern in Milch. Wenn dieses gar gesotten, bereitet man ein gutes Saltz-Wasser oder Kosend, welches, ob es gehörig, gesaltzen daraus abzunehmen, wenn ein frisch gelegtes Ey darinnen obenauf schwimmet, leget gedach-

tes Fleisch dahinein, so hält sich dieses darinnen Jahr und Tag, zumal, wenn man zuweilen ein neues Saltz-Wasser darzu machet. Hievon werden alsdenn zum Verspeisen nach Gefallen Scheiben geschnitten, welche fein bunt aussehen, und von gutem Geschmack seyn, aber nur kalt genossen werden.

Rolle, wird das gantze Aehren-Sieb genannt, suche Aehren-Sieb.

Rolle, heisset man auch ein länglicht-rundes und an der Mitte tieff ausgedrehetes Holtz, worauf in denen Manufacturen allerley Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen gewunden wird. Derer gantz kleinen Röllgens bedienen sich auch die Mätherinnen.

Rolle, siehe Mandel.

Roll-Kammer, heisset dasjenige Behältniß in dem Hause, darinnen die Rolle zu stehen pflegt.

Roll-Kuchen, ist ein Zucker-Gebackens, dessen Zubereitung in folgendem bestehet: Man nimmt ein Pfund schönes weisses Mehl, eben so viel guten Zucker, wiewohl man an dessen statt zu Ersparung der Kosten zuweilen Honig nimmt, und ein Nössel Wasser. In dieses letzte schüttet zuförderst den klaren geriebenen Zucker, hierauf rührt das Mehl mit dem Zucker-Wasser ein, thut ein paar Eyer darzu, und schlaget es wohl untereinander; wenn nun alles übrige Wasser nach und nach zugegossen, schmeltzet man gar wenig Butter mit etwas Wasser, dieses wird warm in aller Behendigkeit unter den Teig gerühret, daß es sich wohl zusammen vergleiche. Solte nun der Teig zu fliessend seyn, verstärcket man ihn mit Mehl, ist er aber zu starck, verdünnet man ihn mit Wasser, welches sich durch einen Versuch auf dem Oblat-Eisen gar wohl erfahren lässet; daß er aber recht schön aufgehe, muß man ihn mit der Hand ballen, starck rollen, oder wargeln und ausdehnen, auch bald wieder an sich ziehen, und hernach an einem trocknen Ort verwahren, und nach Gefallen verbacken.

Roll-Tücher oder Wehlen, sind lange besondere Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weibs-Volck bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Hölzer gewickelte Wäsche zu schlagen, und die Wäsche in denenselben zu rollen pfleget.

Roquembole, ist eine Gattung wilden Knoblauchs, der bey weitem nicht so scharff, starck und beissend als der gemeine, iedoch aber bey nahe so kräfftig, und zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen ist. Die Frantzosen bedienen sich dessen ziemlich starck, und bey uns wird er in den Gärten wie der gemeine Knoblauch gezielet.

Rose, ist eine Blume, die auf einem dornigen Strauche, der Rosen-Stock genannt, wächset. Man findet deren vielerley Gattungen, so daß manche Gärten deren dreyßig bis viertzig aufzuweisen haben. Die gemeinesten sind die rothe oder Provintz-Rose, diese behalten ihren Geruch, wenn sie getrocknet, und werden zu wohlriechenden Dingen, Rosen-Essig, und säuerlichen Rosen-Zucker gebraucht. Die May- oder kleine Provintz-Rose, diese sind röthlich, klein, aber gefüllet, riechen wenig, und blühen unter allen am zeitigsten. Die bleich-rothe oder Zucker-Rose wird zu dem einfachen Rosen-Zucker genommen: Die Knopff- oder Kohl-Rose hat einen dicken Knopff, und ihre Röthe ziehet auf schwartz. Sie werden zum Rosen-Wasser gebraucht. Die leibfarbene Rose oder gemeine Centifolie, (hundert-blätterige Rose;) aus dieser wird, in Ermangelung der Mosch-Rosen, der laxirende Rosen-Safft bereitet. Die grosse Holländische Centifolie oder hundert-blätterichte Rose, ist grösser, als die vorhergehende, will aber gleich derselben an einem kühlen Orte und in guter Wiesen-Erde stehen, und wenig Sonne haben. Die bunte oder schattirte Rose, an dieser sind die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, die andere roth, sind aber nur halb gefüllet. Die weisse Rose, einfach und gefüllet, wird meistens zum Rosen-Wasser genommen. Die Zimmet-Rose, ist nicht groß, auch nur einfach, der Geruch aber wie Zimmet. Die Türckische Rose ist fast ohne Geruch; ihre Blätter sind auf der einen Seite licht-roth, auf der andern aber gelb. Die einfache oder gefüllte gelbe Rose, eine Art derselben hat offene, die andere halb geschlossene Blumen. Die gefüllte gelbe Rose will nur mittelmäßige Sonne haben, und frey stehen, derowegen man sie weder binden, noch in die Enge einsperren soll. Wenn sie geschnitten wird, so nimmt man nur die dürren Spitzlein an denen Aesten hinweg. Sie muß vor grossen Regen sicher stehen, sonst faulen ihre Blätter, und gehen nicht wohl auf; derohalben sie bey nassen Jahren einen Ort, da sie bedecket stehen kan, erfordert. Damit sie desto besser blühe, und die Knöpffe nicht unzeitig abfallen, muß man einen Theil, ehe sie sich öffnen, davon abnehmen; wenn sie, nachdem die Blumen vergangen, gantz kurtz abgeschnitten werden, so tragen sie alle Jahre, und so sie im Herbste viel Holtz treiben, müssen sie in dem folgenden Februario und Martio noch einmal geschnitten werden. Die Monat-Rose, deren Blumen stehen Dolden-Weise beysammen, sind so groß, wie die Centifolien, haben bis sechtzig Blätter, riechen wie Mosch-Rosen, und sehen mehr blaß, als roth. Diese haben eine von denen andern Rosen gantz unterschiedene Wartung; denn sie wollen in einer weichen und sandigten Erde und völlig an der Sonne stehen: wenn die ersten Blumen vergangen sind, so schneidet man sie unten an dem Gleiche oder Knoten unter erstbesagten Blumen ab, und wiederholet solches, so offt wieder ein Theil Blumen vergangen, solchergestalt wird man etliche Monat nacheinander, bis in den späten Herbst, Rosen haben. Sie wollen gegen den Winter bedeckt, oder, wie andere Scherbel-Gewächse eingesetzet werden. Die grosse Hagen- oder Hamburre, die Früchte werden sehr groß, und wie die kleinen von dem wilden Rosen-Stocke zur Speise gebraucht. Die Mosch- oder Damascener-Rose, einfach und gefüllt, beyde sind etwas klein, aber an Geruch unter allen die lieblichsten, an Farbe weiß, ins

gelbe

elbe spielend. Sie wollen einen Sonnenreichen Stand, gute Erde und nothdürfftige Feuchtigkeit haben; die Kälte können sie nicht vertragen, und müssen dahero mit langem Mist zugedeckt, oder, wenn sie in Scherbeln stehen, vor Winters beygesetzt werden, damit sie nicht erfrieren. Im Frühling schneidet man die alten Aeste, auch die dürren, ingleichen die allzu frechen Zweige, welche keine Trage-Knospen haben, hinweg, so wachsen und blühen die jungen Neben-Schößlinge schöner, und die Rosen gelangen zu ihrer völligen Grösse. Sie variiren mehr als andere Rosen. Endlich ist auch die wilde Rose, so auf den so genannten Hagedorn-Busch oder wilden Rosen-Stock wächset; sie ist einfach; die Frucht davon wird Hagebutten, Hahn- oder Hambutten genannt, davon siehe oben Hagebutten. Alle diese Rosen wachsen durchgehends an Sträuchern, die man Rosen-Stöcke heisset, und theils mit Stacheln besetzt sind, theils aber derselben ermangeln. Die Blätter sind länglicht-rund, rauh und am Rande zerkerbt. Zwischen denselben kommt an einem besondern Stiel die Blume hervor, welche erst eine Knospe setzet, hernach sich aufthut, und wenn sie abgefallen, eine Wiepe oder Hiefe hinterläßt, die, wenn sie reiff geworden, roth ist, und den Saamen enthält. Ihre Wurtzel, welche hart und holtzigt ist, kommet in iedem Grund gar leichtlich fort, wenn er nur nicht gar zu dürre und sandig ist. Sie vertragen die Kälte noch ziemlich, und dauren ausser etlichen wenigen Arten, so beygesetzet werden müssen, den gantzen Winter durch unter freyem Himmel; wenn sie aber von starken Nacht-Fröſten im Anfang des Frühlings, da der Safft schon in die Aeste eingetreten, überfallen werden, leiden sie Schaden, und muß man sodenn die erfrornen Zweige, so weit sie dürr sind, ja zuweilen gar bis an die Erde hinweg schneiden, damit sie desto stärcker und dichter wieder hervor sprossen, und dieses geschiehet am besten zu Ende des Mertzens, oder Anfang des Aprils im zunehmenden Mond, doch kan man sie auch wider solche Fröſte mit Stroh bedecken und verwahren. Ihre Vermehrung geschiehet durch Einsencken der langen Schosse im Frühlinge, wie man mit den Wein-Reben thut, und zwar bey abnehmendem Monden; oder durch Zerreissung der Stöcke. Die Versetzung soll im Herbst oder im Frühlinge sehr zeitig, weil die Winter-Feuchte noch in der Erde ist, geschehen, und die Gäbelein nicht einen Fuß hoch aus der Erde gelassen, im folgenden Frühlinge aber die neuen Schosse, bis auf eine Hand breit über den alten Schnitt abgeschnitten werden. Die Verbesserung kan im Julio durch Oculiren geschehen, als durch welches man vielerley Rosen auf einen Stock bringen kan. Wenn man weisse Rosen auf Hülst oder Stech-Palmen oculiret, so sollen sie grün werden, gelb aber, wenn man sie auf Genisten pfropfet. Allerley Farben Rosen auf einem Stock zu zielen, soll man auf einem weissen Rosen-Stock, unter verschiedenen Augen ein Loch mit einer Ahle bis auf das Marck bohren, und blaue, rothe, grüne und gelbe Farbe darein stöſſen, so sollen die aus iedem Auge erwachsende Blume die Farbe von dem eingelassenen Safft bekommen, die andern aber ihre weisse Farbe behalten. Dieses gehet gewisser an, wenn mehr Arten von Rosen, obgedachter massen auf einen Stock oculiret werden. Eine rothe Rose wird weiß, wenn sie mit Schwefel beräuchert wird; so man nun die Blumen halb verhüllet, und nur halb beräuchert, siehet es so viel seltsamer aus. Weisse Rosen auf einen rothen Stock gepfropffet bringen zweyfärbige Blumen. Kleine Rosen zu vergrössern, mag man sie auf einen Stock von grossen Blumen oculiren. Frühzeitige Rosen zu haben, nehme man im October Erde mit ungelöschtem Kalch und gutem Mist vermischt, räume die Erde um einen im Scherbel stehenden Rosen-Stock nahe weg, fülle den Scherbel mit der gemischten Erde wieder, besprenge ihn mit warmen Wasser, setze ihn bey antretender Kälte in einen Keller, bis auf den Frühling, und wenn der Stock auszuschlagen beginnet, besprenge man ihn wieder mit laulichem Wasser. Rosen ausser der Zeit kan man haben, wenn man den Stock etwas spät, etwan im April versetzt, oder wenn man ihm die ersten Blüth-Knospen benimmt, oder, wenn man alle Monat Stöcke in Geschirre versetzt, im Anfang etwas trocken hält, wenn sie aber antreiben sollen, dieselben starck begießt. Auf diese letzte Weise kan man das gantze Jahr durch Rosen haben. Rosen lange frisch zu behalten, soll man sie, wenn sie noch nicht recht aufgegangen, nach der Sonnen Untergang brechen, solche an der Lufft über Nacht lassen, und den Morgen früh in einen Topff legen, der wohl glasiret sey, sodenn den Topff mit Leimen vermachen, und hierauf in frischen Sand verscharren. Dürre Rosen wieder frisch zu machen, soll man sie in Rosen-Wasser netzen, und in einen mit dergleichen angefeuchteten Topff thun, sie dichte zudecken, und also fünff Tage stehen lassen. In dem Küchen-Gebrauch ist nicht nur das bekannte Rosen-Wasser zu einigen Speisen gar dienlich, sondern man braucht es auch bisweilen an ein und anderes Gebackens; ja man machet auch aus den Rosen die so genannten Conserven, nemlich eine weiche und trockne. Die weiche Conserve wird folgender Gestalt bereitet: Nehmet Provintz-Rosen, indem sie aufzublühen anfangen, sondert von iedem Blat das grüne und gelbe unten ab, zermalmet hernach diese Blätter in einem steinernen Mörsel, und werffet halb so schwehr Pouder-Zucker, als die Blätter, nach und nach währender Zermalmung darzu. Wenn nun dieses beydes wohl durcheinander gearbeitet worden, stellet man diese Conserve ein 14 Tage an die Sonne, in weissen steinernen Confitur-Töpffen, welche aber nicht gar voll gefüllet seyn müssen, immassen solches ziemlich gähret. Nach diesen werden sie vier bis fünf Tage in Schatten gesetzet, und aus einem Topffe die übrigen völlig aufgefüllet. Endlich bindet man ein doppelt genetztes Pergament darüber, so daß sich gedachte Conserve wohl zusammen setzen müsse. Zu der trocknen Conserve nimmt man aufgeblühete Rosen-

und thut von den Blättern ebenfalls alles grüne und gelbe, trocknet solche hernach in papiernen Beuteln, und wenn sie vollkommen dürre, thut man sie in einen bedeckten Mörsel, und zermalmet sie recht klein, siebet sie durch ein hären Sieb, und bewahret hernach das Pulver im Papier oder Schachteln, daß es seine Farbe behalte. Aus diesem Pulver nun lässet sich iedesmal eine Conserve zubereiten, wie folget: Nehmet z. E. acht Loth Rosen-Pulver, feuchtet dieses mit ausgedruckten und vorhero geklährten Citronen-Saffte in einer weissen steinernen Schüssel an, und rühret dieses mit einem holtzernen Löffel fleißig um, so bekommt das Pulver seine schöne Rosen-Farbe. Solte es aber Viol-braune Farbe bekommen, darff es nur in einer zinnernen Schüssel angefeuchtet werden, wiewohl diese beyde Farben kaum drey Tage recht schöne bleiben, deswegen auf einmal nur so viel zu machen, als man nöthig hat. Indessen schmeltzet man hierzu zwey Pfund feinen Zucker, daß er die rechte Consistentz einer Conserve bekomme, nimmt ihn alsdenn vom Feuer, und läst ihn so lange stehen, bis er ausgebrauset, leget hierauf in einen Ort der Pfanne gedachtes angefeuchtetes Rosen-Pulver, und vermenget dieses allmählig mit dem Zucker, so ist es gut, und muß man nur nicht vergessen, gedachte Conserven aufzunehmen, zu schneiden und zu bilden, weil sie noch warm. Einige machen auch erwehnte Conserve nicht so starck von diesem Pulver, sondern rechnen nur zwey Loth auf ein Pfund Zucker. In der Artzney haben die Rosen, wie nicht alle einerley Eigenschafft, also auch nicht einerley Gebrauch. Die weissen sind feucht und lufftig, kühlend und larirend, die rothen aber, welche mehr irdisches haben, sind trocknend und zusammenziehend. Uberhaupt erqvicken die Rosen, mit ihrem Geruch, die Lebens-Geister, stärcken das Gehirn, und bringen den Schlaf. Der von den Rosen bereitete Syrup ist eine linde und sanffte Purgation, die auch Schwangern und jungen Kindern gegeben werden kan. Das Rosen-Honig kühlt und ziehet zusammen, ist gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halses, heilet auch äusserliche Schäden. Der rothe Rosen-Zucker stärckt das Haupt, Magen, Hertz, Leber und Nieren, reiniget die Brust, heilet die Lunge, und thut den Schwindsüchtigen gut. Der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten bewahrt für der Pest, hilfft wider schwehre Noth und Schwindel. Das Rosen-Wasser kühlet, bringt Ruhe, und ist gut wider allerley Bauch-Flüsse. Aeusserlich benimmt es die Hitze der Augen und Geschwülste, und mit Wein-Eßig vermengt, für die Nase gehalten, stillet es das Kopffwehe. Der Rosen-Eßig ist gut in Ohnmachten; das Oel und die Salbe kühlen, lindern und stärcken, sind auch gut wider der Entzündungen und den Brand. Das Gelbe in den Rosen trocknet und ziehet an, welches gut vor das Zahn-Fleisch, daher es auch unter das Zahn-Pulver mit genommen wird.

Die Chinesische Rose, welche auch von einigen die Indianische oder Japanische Pappel genennt wird, ist ein Gewächse, so mit der Zeit zu der Höhe eines Baumes gelangt. Die Rinde des Stammes ist bleich, und gleichet in der Farbe dem Feigen-Baum, hat auch eben solche Blätter. An den Spitzen der Aeste setzen sich runde Knöpffe auf, einer Welschen Nuß groß, die, wenn sie sich öffnen, die Grösse der Holländischen Centifolien erlangen, und ziemlich viel krause Blätter haben. In dem Herbste blühen sie, ihre Blumen aber währen nur zwey oder drey Tage; früh Morgens blühen sie schön weiß, wie eine weisse Rose, zu Mittag werden eben diese weisse Blumen schön Leibfarb, und am Abend scheinen sie gleichsam mit der Abend-Röthe schön Purpur-färbig zu werden. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Pflantzung der Aeste. Der Saame wird im Frühling, im Martio, im abnehmenden Monden in ein grosses Geschirre mit guter gesiebter Erde eines Fingers tieff gestecket. Man begießt ihn nur mit kleinen Tropffen, und läßt ihn nach und nach die Sonne bescheinen; nach Verfliessung dreyßig Tage fängt er an aufzugehen, und wenn die kleinen Pflantzen etwas weniges gröſſer worden, so thut man von der ersten Erde zu der Wurtzel, damit sie desto stärcker werde, und tieffer einschlage; diese Pflantzen müssen vor der Winter-Kälte an einen warmen doch lufftigen Ort verwahret werden. Zu Ende des Jahres nimmt man sie wieder aus denen Töpffen oder Scherbeln heraus, versetzt dieselbige in das Land, und wohl an die Sonne, woselbst sie, wenn die Erde anders gut ist, nach Verfliessung zwey oder dreyer Jahre Blumen tragen werden. Die andere Art der Vermehrung geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt junge Aestlein dergestalt ab, daß etwas vom alten Holtze dran bleibe, und versetzt solche so gleich wieder im May an einen Sonnen-reichen Ort, in gute Erde, einen halben Schuh tieff, oder, nachdem das Aestlein dicke ist, auch etwas tieffer. Man schneidet den Gipffel davon ab, und lässet nicht mehr, als ein oder zwey Augen daran, bestreicht die Schnitte mit Peltz- oder Pfropff-Wachs, und beschirmt sie vor Hitze, Kälte und Regen; auf solche Art schlägt es in sechs Monaten Wurtzeln, und trägt über ein Jahr seine schöne Blumen.

Rose, Feuer, St. Antonie oder heilige Feuer, wird der Zufall genennet, der den Menschen an den äusserlichen Theilen seines Leibes, und sonderlich an den Händen, Füssen oder Kopff begegnet, wenn nemlich derselbe sich entweder hefftig erzürnet hat, oder sehr erschrocken ist; da sich denn die schwartz vergallten sauren Theile des Geblütes in ihren Umlauff an einem Orte versetzen, und daselbst eine mäßige Geschwulst, blasse Röthe und hefftigen Schmertz verursachen, worzu wohl gar eine Entzündung zuletzt kommen kan.

Rosen, heissen bey der Jägerey die Orte, oder die krausen Ringe, wo dem Hirsch das Gehörne auf dem Kopffe sitzt, und die Stangen gleichsam aus denselben aufsteigen.

Rosen-Baum, siehe Oleander.

Rosen-Dorn, siehe Hagedorn.

Rosen-Holder, oder Rosen-Hollunder, suche Hollunder.

Rosen-Pappel oder Herbst-Rose, siehe Pappel.

Rosen-Schwamm, suche Schlaf-Apffel.

Rosen-Wegerich, siehe Wegerich.

Rosen-Wurtz, ist eine schwammige Wurtzel, mit runden, etlicher massen hohlen, etwan Arms langen Stengeln, welche um und um mit länglichten glatten, fetten und im Umkreiß subtil zerkerbten Blättern besetzt sind. Oben am Gipffel kommen grün-gelbe Blümlein in Dolden, wie an der Wolffs-Milch, so sie aber verblühet haben, werden gemeldte Dolden röthlicht, und die Blumen bleich-roth. Der Saamen ist klein in Schötlein. Die Wurtzel ist knollig, leicht, wenn sie frisch, auswendig braun, inwendig weiß, wenn sie aber dürr worden, auswendig schuppicht und inwendig röthlich. Wenn man sie zwischen den Fingern reibet, giebt sie einen lieblichen Rosen-Geruch von sich, daher sie auch den Nahmen bekommen. Sie wächset auf den hohen Bergen in Kärnthen, Steyermarck, Saltzburg und Ungarn, wie auch auf den Genffischen, Savoyischen und Piemontesischen Gebürgen, wird aber bey uns wegen ihres lieblichen Geruchs in die Lust-Gärten an schattichte Orte gepflantzet. Das Kraut gesotten und aufgelegt, zeitiget und erweichet alle Geschwüre und Beulen. Die Wurtzel mit Muscat-Nuß vermischt, stillet die rothe Ruhr und den Durchlauff; zerstossen und mit Rosen-Wasser auf die Stirn gebunden, lindert sie das hitzige Hauptwehe. Gleiche Würckung hat das Wasser, darinnen Rosen-Wurtz gesotten worden, so man damit aus Pfersich-Gurcken- und Kürbiß-Kernen, nebst etwas zerstossenen weissen Mag-Saamen eine Milch machet, und solche laulicht und offt mit darinnen genetzten Tüchern über die Stirn schläget.

Rosinen, sind gedörrte oder getrocknete Weintrauben, von unterschiedlicher Farbe und Grösse, süß am Geschmack und von gutem Geruch. Es sind derselben fürnehmlich drey Gattungen. Die grossesten heißt man Cibeben, kommen von Damasco in Syrien, und aus der Insul Cypern. Wenn sie aufrichtig, sind sie dick, groß, fett und hart, haben nur einen ja offt gar keinen Kern, und sind nicht so süß wie die Spanischen und Calabrischen, mit welchen sie offt verfälschet werden. Die gemeinen grossen Rosinen kommen aus Spanien und Italien; die schwartz-braunen von Genua; die blauen über Marseille aus Spanien, daher sie auch Marseiller-Rosinen genennet werden; die licht-braunen Korb-Rosinen, so die geringsten, kommen aus Spanien. Sie sollen alle, wenn sie gut, rein, trocken, hart und derb, doch auch safftig seyn. Die kleinen, Corinthen genannt, kommen von kleinen Weinbeerlein, wie unsere Johannis-Beeren, theils aus Morea und der Gegend Corintho, daher sie auch den Nahmen bekommen, vornehmlich aber aus der Insul Zante und Zephalonien, allwo sie von den Engell- und Holländern aufgekauffet werden. Sie sollen frisch, klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit kleinen Spanischen Rosinen, die etwas grösser als jene vermenget seyn. Bey den grossen Rosinen, wenn sie noch am Stocke hängen, wird der Stiel an der Traube überzwerch, bis an die Helffte durchschnitten, und ihr hierdurch die Nahrung benommen, daß sie von der Sonnen-Hitze allgemach welck und trocken wird. Alsdenn wird sie abgenommen und eingepackt. Die kleinen werden erst abgenommen, von dem Kamm abgelesen, an der Sonnen getrocknet, und in einem Keller aufgeschüttet, da sie durch ihr eigen Gewicht in einen Klumpen zusammen gedrucket werden, daß man sie mit Hauen aufbrechen muß. Die kleinen Rosinen kan man fast eben wie die Zwiebeln und Citronen bey den meisten Speisen anwenden, und haben darinnen vor viel andern Condimenten einen Vorzug. Sie schicken sich zu allerhand Rindfleisch- und Hüner-Brühen, es sey nun, daß das Fleisch oder allerhand Wurtzel- und Kräuterwerck damit gekocht werde, zu Rahm- und Milch-Speisen, in die Haber-Grütz-Suppen, zu allerley Wein-Brühen und Wein-Musern, zu allerhand Sorten Klösern, Würste, Gefüllsel in die Braten, zu unterschiedenen warmen sauern Gerichten, zu den Salaten und andern kalten Speisen, die mit Eßig zubereitet sind, in die Pasteten und Torten, Kuchen- und Gebackens-Teige, unter gekocht Obstwerck, es sey frisch oder gebacken. In Summa man kan grosse und kleine Rosinen unter allerhand Speisen nehmen, die grösten Theils ohne Zusatz vieler andern Liquorum, entweder aus Milch und Eyern, oder aus Wein und Eyer, oder aus Hüner- und Rindfleisch-Brühe bestehen. Auch pfleget man die Cibeben zu backen, wie folget: Zuförderst quellet man sie in heissem Wasser ab, damit sie ein wenig auflauffen und weich werden; hiernechst spiesset man sie an etwas spitziges und am Ende ein wenig gekrümmtes, z. E. an eine Spick-Nadel, tuncket sie hierauf in eine Klare, dergleichen man etwa zu Aepffel-Schnitten gebraucht, und thut sie ins heisse Schmaltz, daraus man sie endlich geschwind und fein Gold-gelb bäcket. Die Rosinen überhaupt sind temperirt, stärcken die Leber, bekommen den Hustenden und Schwindsüchtigen wohl, sollen aber den Miltzsüchtigen nicht dienlich seyn. Neun blaue Rosinen mit so viel langen Mandeln alle Morgen gegessen, soll denen wohl bekommen, die eine zehrende Kranckheit haben, oder von einer langen Kranckheit abgezehret worden. Die kleinen Rosinen oder Corinthen insbesondere, kühlen und befeuchten, sie reinigen auch und mildern die scharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib und geben gute Nahrung. Einen sogenannten Rosinen-Meth, so ein Tranck, der dem Spanischen Bastart gleichet, zu machen, nimm zwölff Pfund Corinthen, laß sie in frischem Wasser sieden, bis sie recht weich werden, zerstoß sie in einem höltzernen Gefässe mit einer dergleichen Keule, treibe sie durch einen feinen Durchschlag oder härenen Sack, den Safft schütte in das vorige Wasser, thue dazu vier Kannen reinen Honigs, und geuß so viel Wasser darauf, daß alles zusammen bis zwantzig Kannen mache. Laß es mit einander aufsieden, verschäume es wohl, thue es in einen Zober, stelle es mit weissem Bier-Hefen, und laß es

wohl vergähren. Eben so lässet sich auch ein trefflich Mus aus den Rosinen folgender Gestalt bereiten: Es werden zuforderst die Rosinen gelesen und gewaschen, alsdenn setzet man sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer, daß sie fein weich kochen. Hierauf qvirlt man sie klar, streicht sie durch ein Haar-Tuch, oder welches besser durch einen Durchschlag in einen Tiegel, giesset noch ein wenig Wein daran, schüttet ferner Citronen-Schalen, Zimmet und Zucker darein, und lässets ein wenig mit einander kochen. Die richtet man endlich auf eine Schüssel an, streuet oben Zucker und klein geschnittene Citronen-Schalen darüber, so kan diese Speise hernach kalt oder warm genossen werden.

Roß, Rooß, Gewürcke, wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein sie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu setzen pflegen. Es ist in lauter sechseckigte Zellen auf eine verwunderswürdige Art eingetheilet, und dergestalt Baumeister-mäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Thronen haben in dem Roß grössere Zellen als die andern, und gemeiniglich an dem Ende desselben. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut stecket, sind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solch Roß aus, als wenn es voller Maden wäre, dahero sich der Bienen-Zeidler wohl in Acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die Faste zum andern mal zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg schneide, denn es sind lauter junge Bienen darinnen, die noch erst sollen lebendig werden. Das schwartze schimmlichte Rooß hingegen muß er desto fleißiger ausschneiden, damit es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonst gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Roß, siehe Pferd.

Roß-Aloe, ist ein schwartzes und hartes Gummi, so gantz trucken, unrein, sandig und schwehr, und unter denen viererley Gattungen der Aloe die geringste ist, auch dahero nur für die Pferde gebrauchet wird, als wovon sie auch den Nahmen hat.

Roß-Castanie, suche Castanie.

Roß-Egel, siehe Blut-Egel.

Roß-Hub oder Roß-Huf, suche Huflattich.

Roß-Käfer, siehe Käfer.

Roß-Kamm, Roß-Täuscher, heist einer, der Profession vom Roß-Handel macht; sie lassen sich heut zu Tage lieber Pferd- oder Roß-Händler nennen, und müssen einen guten Verstand von Pferden haben, auch dergleichen sonderlich aus seinem Maul, Zähnen, Lefftzen, Zungen, Kinn, Nase, Augen, Stirne, Kopff, Ohren, Schopff, Mähne, Schweiff, Hals, Brust, Bügen, Creutz, Bauch, Geschrote, Füssen, Husen, Würbeln ꝛc. wohl zu judiciren wissen. Die Betrügereyen der gemeinen Roß-Kämme (welches man ehrlichen Roß-Händlern hiermit nicht zu nahe schreiben will) dadurch sie allerhand Mängel und Fehler bey den Pferden verbergen wollen, sind unzählich. Nur etliche davon anzuführen, so wissen sie ihnen die langen Hämmen mit einem gewissen Eisen, darein sie die meistem meisterlich zu beschneiden, und wieder spitzig zu machen. Wenn es Mangel am Gesichte hat, daß man sich besorget, es möchte mit der Zeit gar blind werden, so pflegen sie demselben mit Aderlassen, monatlichen Kern-Stechen, die Mäuse auswerffen, das Fett in den Höhlen über den Augen schneiden, auch mit Wassern, Kräutern und Salben die Felle einiger Massen zu vertreiben. Sie feilen den Pferden die zwölff vordern Zähne, daran man derselben Alter erkennen kan, kürtzer, schlagen ihnen solche mit einem Meiselein wieder hohl, legen Schwefel oder Mandelkerne in die Grüblein, und halten ein glüendes Eisen darauf, so bekommen die Zähne den Kern wieder; wenn man aber mit scharffen Pfriemen, oder einem spitzigen Eisen darinnen gräbt, so kan man solchen auch wieder heraus thun, welches aber an jungen Pferden nicht geschehen mag; sie feilen auch die Haacken-Zähne spitzig, damit das Pferd desto jünger scheine, allein man darff dieselbe nur inwendig begreiffen; sind sie glatt und eben, so sind sie gefeilet worden: Denn die von Natur junge Haacken-Zähne sind inwendig nicht glatt, sondern haben Gruben oder eine Höhle, worbey man diesen Unterschied wohl mercken kan; ja etliche schlagen ihnen solche Haacken-Zähne gar aus, damit man das Alter nicht erkennen solle, welches die Frantzosen thun. Die Gebrechen an denen Schenckeln wissen sie ihnen auf eine Zeit lang mit Salben und Brantewein hinweg zu treiben, daß man es, wenn das Pferd eine Zeitlang nicht gebrauchet worden, und gute Wartung im Stalle genossen, unmöglich wissen kan. Wenn es mit dem Spath oder Leist behafftet ist, und es von dem Stall abgehet, daß es mit den Hinterfüssen rücket, weit und greulich von einander gehet, so lassen sie es eine Weile zuvor reiten, damit es warm werde, und man das Rücken an ihnen nicht gewahr werden möge. Hat es böse Hüfe, die viel Ringe haben, so feilen sie dieselben hinweg, und machen den Huf fein eben und glatt, beschmieren ihn auch mit Wachs, Pech oder Wagenschmier. Die Vollhüffigen lassen sie auf Leder oder Filtz beschlagen, beschneiden es fein glatt und sauber, daß man, wenn man ihnen schon den Fuß aufhebet, es dennoch nicht gar wohl mercken kan. Daß man der schwachen Ribben des Schwantzes nicht gewahr werde, so schneiden sie ihm inwendig der Ribben, die Nerven oder Adern, so aus dem Rückgrad bis dahin gehen, halb ab, daß die Ribbe lahm und so steiff und starr wird, daß sie keiner mit der Hand zu biegen vermag, oder sie schweiffen es fein auf, und der den Possen nicht weiß, meinet, es geschehe des Wohlstandes wegen. Den langseitigen Pferden, oder die viel weisse Flecken auf dem Rücken haben, legen sie einen grossen langen Sattel auf, daß er den Rücken bedecke, damit man die Länge des Pferdes, oder die weissen Flecken nicht sehen möge. Hat ein Pferd einen schwehren Athem, so helffen sie ihm mit allerhand Kräutern und dienlichen Artzneyen, und schneiden ihm die Nasen-Löcher auf. Solche Künste aber währen nicht gar lange. Wenn es träge und faul, daß es nichts nach den Sporen fragt, so schärffen sie ihm die Seite mit einer Fliete auf, reiben gestossen

stossen Venedisch Glas darein, und lassen es zuweilen, welches man abermals erkennen kan, wenn man Achtung darauf giebt. Wenn es die üble Gewohnheit an sich hat, daß es sich in dem Wasser gerne nieder legt, so reiten sie es geschwinde durch, schreyen, stossen und schlagen darauf zu; weil es nun schon offt mit Peitschen und Prügeln gewitziget worden, so gehet es durch das Wasser, als ob Feuer hinter ihm her wäre. Will es nicht lauffen, sondern widersetzt sich, lassen sie eines oder zwey mitlauffen, damit es diesen desto eher und williger nachfolge. Pariert es nicht gerne so stellen sie einen, der dem Pferd wohl bekannt, und es mehr denn einmal mit dem Prügel zum Pariren gebracht, an die Seite oder vorhin, dieser giebt ihm, wenn es inne halten soll, ein Zeichen, dabey es erkennen kan, es müsse inne halten, oder nach der alten Weise entsetzlich geprügelt werden. Denen Pferden mit dürren Mäulern, die auch hartmäulicht sind, (gestalt gar selten einer von diesen beyden Fehlern vorhanden ist, da man nicht auch den andern antrifft) legen sie ein neues Mundstück mit vielen Ringen an, und bestreichen solches zuvor mit Honig, Wolgemuth und Saltz, damit es daran arbeite, und mit Gewalt einen Schaum mache. Besser noch zu helffen brauchen sie ein eisernes Nasen-Band, so mit Leder überzogen, und aussehen soll, als ob es blosses Leder wäre. Damit auch das Pferd mehr als durch alle Gebiß und Kinn-Reiffe gehalten werde, so nehmen sie ein Kettlein, machens oben an die Stangen, da man die Kinn-Haacken einmacht, und ziehens unten zwischen denen untern Leffzen und Zähnen herum. Dieses müssen die Buckeln so sehr bedecken, daß man wohl Achtung haben muß, wenn man diesen Handgriff mercken will; wenn aber der, welcher es gekaufft hat, sein neues Roß mit einem andern Mundstück reitet, so gehet es ohne Aufhalten mit dem Mann durch. Und was dergleichen betrüglicher Kunst-Griffe mehr sind.

Roß-Kümmel, siehe Kümmel.

Roßmarin, ist ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, schmale, dicke Blätter, und blaue Blümlein hat. Die Blätter des gemeinen Roßmarins sind oben dunckel-grün und unten weiß; des sogenannten vergoldeten Roßmarins aber gelb-gestreifft oder gefleckt. Der mit weißgefleckten oder versilberten Blättern, welcher aus Engelland kommt, ist sehr rar, und will bey uns nicht wohl dauren. Die ersten zwey Arten sind bey uns gemein, und wird insonderheit die erste in Spanien, Italien, Languedoc und andern warmen Ländern wild wachsend gefunden. Seine Vermehrung betreffend, wird selbiger zuweilen vom Saamen erzielet, welcher aber nicht gar dauerhafft, und dahero am besten zum Verbrauch dienet. Etliche nehmen Zweige ohngefehr eines Schuhes lang, halten sie unten auf, stecken in den Spalt drey Haber-Körner, und machen mit einem Setzholtz Löcher eines Schuhes weit von einander in die Erde, welche mit ein wenig Tauben-Mist vermenget seyn muß, stecken die Roßmarinzweige über die Helffte hinein, füllen sie mit guter Erde zu, und machen einen Schirm darüber wider die Sonne, bis sie angefangen zu treiben; nach diesem begiesset man sie Abends und Morgens, wenn es nicht regnet, so wachsen sie im Sommer ziemlich über sich; um Michaelis versetzet man sie in Geschirre, und behält sie so lange im Garten, bis es zu gefrieren anhebt, darnach bringet man sie in lufftige Gemächer. Die beste Art sie zu vermehren ist folgende: Man richtet etliche Kasten oder Beete mit guter schwartzer Erde, die mit Küh-Mist wohl gedünget ist, zu, schneidet darauf im April bey wachsendem Monden, so viel Zweiglein als man bedarff ab, man schneidet auch die Gipffel ab, und zerknirschet unten das dicke Theil etwas, setzet sie also Spannen weit von einander, und verfähret damit auf vorgemeldte masse. Der Roßmarin liebet guten Grund und eine schattichte Stelle. Wenn man spüret, daß er verderben will, setze man ein Gefäßgen mit Wein darzu, in welches man ein roth-wollen Ende hencket, daß er davon benetzet wird. Sonst, wenn man ihn begiesset, kan solches mit Wasser, so mit Wein gemischet, oder auch mit Fleisch-Wasser geschehen. Die Stöcke kan man im Frühling aus ihren Gefässen nehmen, und sie in gutes Land setzen: Mit Endigung des Herbstes aber muß man sie wieder in Gefässe verpflantzen, in welchen man sie den Winter über beysetzen kan. Wo man der Roßmarin-Stöcke eine grosse Menge hat, kan man derselben wohl zwantzig in einen Kasten setzen, ehe aber solches geschiehet, muß man den Wurtzeln die übrigen Zasern beschneiden. Mit ihrer Beysetzung ist eben nicht allzu sehr zu eilen, weil sie wohl einige Kälte, ja auch gar einen kleinen Schnee vertragen können. Wenn man sie gar zu zeitig eingesetzet, so darff man sie alsdenn im Frühling nicht gar bald wieder heraus bringen, da man denn gegentheils, wenn sie etwas spät eingesetzet werden, dieselben alsdenn desto eher heraus setzen mag. Wenn man sie in die Winter-Qvartiere einsetzen will, soll die Erde trocken gehalten werden, so leiden sie desto weniger vom Froste. So soll man auch die obersten kleinen Aestlein davon abschneiden, sonst würden sie im Winter durch wachsen und also die Krafft verlieren, daß sie im folgenden Sommer verderben müsten. Wenn man sie wieder aussetzt, soll man sie vor der Mertzen-Sonne wohl bewahren. Die Blüh-Knospen müssen zeitig abgenommen werden, damit der Stock dadurch nicht geschwächet werde. Wenn ein Roßmarin-Zweig auf einen Wachholder-Stamm gepfropffet worden, soll er den Winter ausstehen können. Der Roßmarin dienet in der Küche, als eine Würtze an allerley Fleisch, und ausser dem wird er zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebraucht. Er hat einen scharffen Würtz-Geschmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zusammen; Blätter und Blumen stärcken das Haupt und Hertz, sind gut wider kalte Haupt-Flüsse und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlaaffsucht, Krampff, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Pest-Zeiten mit Roßmarin geräuchert, reiniget die böse Lufft. Roßmarin gepülvert, in die Wunden gestreuet, hält sie rein. Frisch zerstossen und auf-

aufgelegt, tilget die blauen Mähler, zertheilet das geronnene Geblüte, und zeitiget die kalten Geschwüre. Roßmarin-Wein stärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulniß und dem Gifft, hilfft der Dauung, und bekommt den Milzsüchtigen wohl. Auch macht man einen guten Brantwein davon, wie folget: Nehmet drey Kannen gemeinen Brantwein, thut ein halb Pfund Roßmarin hinein, und destillieret es bis auf drittehalb Kanne, darunter kochet man anderthalb Pfund Zucker in ein halb Quartier Wasser, und gieſſet das endlich darunter, so wird es recht angenehm. Die Asche dienet wider die Mundfäule, reiniget die schwartzen und befestiget die wacklenden Zähne. Das daraus gebrannte Wasser zertheilet die kalten Flüsse, und hilfft wider die Lähmung; in die Augen geträuffelt, stärcket es das Gesicht. Mit Spiritu Vini abgezogen vertreibet es das Podagra, stärcket die Nerven, und erhält das Gesicht, innerlich und äusserlich gebraucht. Der Spiritus dienet wider die Lähmungen vom Schlag, worzu auch die Essentz gut ist. Die Conserve oder Roßmarin-Zucker dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und Magens, vertreibet den Schwindel und bewahret für den Schlag. Das Oel äusserlich aufgestrichen, dienet wider den Schwindel, Zittern und Lähme der Glieder: Innerlich gebrauchet treibet es den Schweiß, vertreibt den Schwindel und Schlafsucht. Der Balsam ist wider Schwindel, Schnupffen und Schlag, böse Lufft und Pest, wenn er in die Nasen-Löcher, auf die Schläffe und das Genick gestrichen wird. Das Roßmarin-Honig wird in die Clystiere wider das Bauch-Grimmen gebraucht. Das Saltz mit seinem Oel vermischt, einen halben Scrupel in Wein genommen, vertreibet den Schwindel; täglich zwey oder drey mal etliche Tage nach einander genommen führet die Wassersucht aus. Roßmarin-Blüthen in eine Viole gethan, und vierzig Tage in Pferde-Mist gegraben, giebt ein köstliches Oel. Von den Spitzen der Roßmarin-Zweige, und der Blüthe wird das bekannte Ungarische Wasser, oder Eau de la Reine de Hongrie abgezogen.

Roß-Mist, siehe Mist.

Roß-Mühle, suche Mühle.

Roß-Müntze, siehe Müntze.

Ros solis, heisset vornemlich das schöne Kraut, auf Teutsch Sonnen-Thau, welches runde und länglichte Blätter in Gestalt einer Sonne zusammen gesetzet hat, und an Sonnen-reichen, sandigen und wässerichen Orten untern Moos auf den Wiesen wächset, dahero je heisser die Sonne scheinet, je mehr dieses Kraut sich befeuchtet, und viele Tröpfflein in der grösten Hitze an sich hangen hat. Man findet auch dieses Kraut hin und wieder in Teutschland, und wird daraus ein kräfftiges Lebens-Wasser abgezogen, welches die Tugend, daß es für die Engbrüstigkeit, Stein, Pest und schwehre Noth, äusserlich aber vor das Zahnweh und Unsinnigkeit hilfft. Heut zu Tage hergegen wird ein ieder köstlicher von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pfersich Kernen, und anderen kräfftigen Dinge abgezogener und mit Zucker und Ambra angemachter Brantewein oder Aquavit also genennet, dergleichen hin und wieder in Apothecken zubereitet, insonderheit aber häuffig von denen Italiänern und Savoyarden geführet wird, als welche ihr Turiner Ros solis für das beste unter dergleichen liquoribus ausgeben. Es wird aber solches also gemacht: Man nimmt Zimmet-Oel, Nägelein-Oel und Rosen-Holtz-Oel, iedes einen halben Scrupel, Ambra, Bisam, iedes drey Gran, Rosen-Wasser, Brantewein und Zucker, iedes ein Pfund. Dieses vermischet man nach der Kunst, und filtriret es zum Gebrauch. Einen andern guten Ros solis zu machen, nehme man Zimmet ein Loth, Würtz-Nelcken und Anis, iedes ein Quentlein, zerschneide es und binde es zusammen in ein sauberes Tüchlein, nehme sodenn ein Pfund Zucker, gieſſe ein Nössel frisch Brunnen- oder Rosen-Wasser und ein Maaß Wein-Hefen-Brantewein darauf, lasse es wohl vermacht über Nacht stehen, nachgehends durch ein Losch-Papier gehen, und verwahre es nachgehends in Bouteillen. Man kan auch das Gewürtze in Brantewein weichen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohl-Feuer zergehen lassen, mit dem Brantewein vermischen, es alsdenn filtriren und zum Gebrauch verwahren. Dieser Ros solis erwärmet und stärcket den Magen. Zum Pomerantzen-Ros solis nimmt man fünf und zwantzig süsse Pomerantzen, löset die Schalen davon, schneidet sie länglich und sauber aus, doch nicht gar zu sehr, gieſſet ein Maaß des besten Wein-Hefen-Brantewein dazu, lässet es acht Tage wohl vermacht stehen, destilliret es hernach in einem gläsernen Brenn-Zeuge; indessen weil die Schalen im Brantewein weichen, löset man das süsseste von den Pomerantzen fein sauber ab, thut die Kerne und Häutlein davon, und preßt es durch ein Tuch gar wohl aus. Siedet alsdenn ein Pfund Zucker, darauf ein Nössel frisch Brunnen-Wasser gegossen gewesen, bis er sich wie ein Faden spinnt, gieſſet den ausgedruckten Pomerantzen-Safft hinein, siedet es wieder, bis sich's spinnt, hebet diesen Safft auf, bis der Brantewein von den Pomerantzen abgezogen, vermischet es sodenn behörig unter einander, und füllet es auf Bouteillen.

Roß-Pappel, siehe Pestilentz-Kraut.

Roß-Poley, ist ein Kraut, das bald aussiehet wie Andorn. Es treibet einen Hauffen Stengel auf ein paar Schuh hoch, die sind dick und viereckigt, knotigt und rauh, als wie Sammet, weiß und inwendig voller Kern. Die Blätter stehen gegen einander über an den Knoten der Stengel, sehen wie die an dem Andorn, sind aber länger, weisser und rauher, am Rande zackigt, und haben einen lieblichen Geruch. Die Blüthen stehen um den Stengel rund herum, wie eine Aehre; zwischen den Blättern auf den Spitzen sind sie rauh und Purpur-farbig, bisweilen auch weiß. Eine iede siehet wie ein Röhrlein, das oben in zwo Leffzen zerspalten ist. Wenn die Blüthe gefallen, folgen ihr vier Saamen-Körner, die ziemlich rund und schwärtzlicht sind, und in einer Hülse stecken, welche der Blumen-Kelch gewesen. Die Wurtzel ist hart

und

und holtzig, zaserig und gelb. Das gantze Gewächs giebt einen starcken Geruch von sich; wächset an bergigten rauhen und wilden Orten, blühet im Sommer und führet viel Saltz und kräfftiges Oel bey sich, hat sonsten eine starcktreibende Krafft.

Roß-Schwantz, siehe Kannen-Kraut.

Roß-Täuscher, suche Roß-Kamm.

Rost, ist eine angehende Verderbniß des Eisens, so dasselbe nach und nach zerfrißt, und eine äusserliche Feuchtigkeit zur Ursache hat. Eisen, sonderlich Gewehr, für dem Rost zu bewahren, wird es gemeiniglich mit Baum-Oel eingeschmiert: Weil aber dieses noch etwas wässeriges an sich hat, und die verlangte Würckung nicht allezeit thut, kan es verbessert werden, wenn man zerlassen Bley etliche mal darinnen abkühlet, hernach ein Stücke Bley darinnen liegen läßt, und es also brauchet. Oder man nehme Baum-Oel, reibe es in einem bleyernen Mörsel, bis es warm werde, thue dazu Bleyweiß, und reibe es so lange, bis es davon schwartz werde, mache es mit Klauen- oder Hüner-Fett zu einer Salbe, und schmiere das Gewehr damit. Mit ungesaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eisen alle Monate eingeschmiert, bewahret es für allem Rost. Oder man reibet Bley-Glätte in klarem Baum-Oele auf einem Steine zum zartesten, thut selbige in eine dünne durchscheinende Linden-höltzerne Büchse, hängt sie an die Sonne, oder sonst an die Wärme so lange, bis ein reines und süsses Oel durchdringet, welches man in ein untergesetztes Gefässe auffangen, und damit alle Stahl- und Eisen-Arbeit vor dem Rost bewahren kan. Die gezogenen Röhre können, wenn sie in langer Zeit nicht gebraucht werden sollen, mit reinem, sonderlich Hammel-Inselt voll gegossen werden. Rost aus dem Eisen zu bringen, nimm weisser Kieselsteine vier Pfund, Weinstein und Alaun iedes zwey Loth, stoß alles zu feinem Pulver, bestreiche das Eisen mit Baum-Oel, und reibe es mit obigem Pulver. Oder nimm Ziegel-Mehl vier Loth, Tripel zwey Loth, Stahl-Feile ein Loth, mische und reibe es wohl durch einander, und scheure das Eisen damit. Weinstein-Oel nimmt den Rost alsobald weg, und giebt dem Eisen einen schönen Glantz.

Rost, ist auch ein viereckigtes eisernes Gatter auf vier Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worauf man Lerchen, Picklinge, Lamms-Köpffgen, Würste, Brod, Semmel und andere Sachen zu braten oder zu rösten, das ist braun über dem Kohl-Feuer anlauffen zu lassen, pfleget.

Rost, heisset der Heerd in einem Darr-Brau-Ofen und dergleichen, welcher unten hohl, oben aber dergestalt mit schmahlen Oeffnungen hin und wieder versehen, daß dadurch die aus den Kohlen gebrannte Asche hinunter fallen könne, und die annoch glimmende Kohlen nicht ersticken, sondern vielmehr durch die mittelst gedachter Ritze von unten hinauf wehende Lufft immer angeblasen und im Feuer erhalten werden mögen.

Rost, wird bey dem Bau-Wesen auch der höltzerne Grund genennet, den man aus verschiedenen creutzweiß geschreuckten in einander verbundenen und mit guten höltzernen Nageln befestigten Schwellen zu zimmern pflegt, und entweder bey leimichten Grunde nur so bloß auf dergleichen Boden, iedoch Waag-recht leget, oder bey sumpff-morastigen und luckern Grunde auf die in gewisser Weite eingestossene Grund-Pfähle zapffet, und ebenfalls also verwahret, daß man gesichert, es werde die darauf zu liegen kommende Last fest und dauerhafft sich gründen können. Wie die Pfähle zu einem Rost zu schlagen, und wie dieser auf ein und den anderen Fall einzurichten, davon kan Leupold in seinem Theatro Hydrotechnicarum §. 222. & seqq. nachgelesen werden.

Roth-Auge, ist ein Fluß-Fisch, so unter die Weißfische gezehlet wird, und der Plötze in allem gleich kommt, ausser, daß sie nicht so Silberweiß ist, sondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe spielet.

Roth-Bircke, siehe Bircke.

Roth-Buche oder Trage-Buche, suche Buchbaum.

Roth-Drossel, siehe Drossel.

Rothe Brühe, heißt in der Küche eine Brühe, so von brauner Butter mit Wein-Eßig und geschnittener Peterßilie gemacht wird. Ist eine gute Brühe über Fische zu giessen.

Roth-Eiche, siehe Eiche.

Rother Baldrian, suche Baldrian.

Rother Korn-Mahn, s. Klapper-Rosen.

Rothe Rüben, oder auch Beiß-Rüben, und um Basel herum Rohnen genannt, sind ein bekanntes Garten-Gewächse, dessen Wurtzel groß, starck und Blut-roth ist, wiewohl es auch eine Gattung giebt, so man für das Weiblein hält, die gantz bleich-roth aussiehet. Sie erfordern ein gutes tieff-umgegrabenes Garten-Erdreich, darein macht man im Frühling, einer qveren Hand von einander, Löchlein, und steckt den Saamen hinein. Sie werden, wenn das Kraut etwan sechs oder acht Blätter hat, versetzet, wo aber solches nicht geschiehet, werden sie mehrentheils zweyzipfflig. Man läßt um die Wurtzel obenher die Erden ein wenig ausgehohlt, daß die Feuchtigkeit desto besser sich einziehen möge; was zum Saamen, worzu man die schönsten und rothesten behält, im Frühling ausgesetzet wird, muß man an Stäbe anbinden, damit, wenn sie anfangen aufzuschiessen, der Wind den Saamen mit der starcken hin und wieder wallenden Bewegung nicht ausschlage; im Herbst werden sie in die Keller gebracht, und im Sand dicht zusammen Reihenweise mit Sand untermengt, doch nicht gantz bedeckt, auch zum Gebrauch also der Ordnung nach, genommen. Sie werden in Fäßlein oder Töpffe Scheibenweise geschnitten mit Wein oder Eßig und klein geschnittenen Meerrettig eingemacht und zum Gebratenen aufgetragen. Man pfleget sie auch also einzumachen: Die rothen Rüben werden in einen saubern Topff gethan, und derselbe verdeckt in den Back-Ofen, wenn man Brod backen will, gestellet, darinnen läßt man ihn stehen, bis das Brod gebacken ist, thut solchen nachmals heraus, schabet die Haut von denen Rüben, schneidet hernach dieselben in

Scheiben, nehmet darzu ein gut Theil Meerrettig-Wurtzeln, klein würfflicht zerschnitten, Coriander-Saamen gleich so viel als des Meerrettigs ist, gesäuberten Anis-Saamen und frischen Kümmel, iedes halb so viel als des Coriander-Saamens, thut hernach die geschnittenen rothen Rüben in einen Topff, streuet den Meerrettig mit den obgemeldten Saamen durch einander vermischt dazwischen; wenn der Topff voll, giesset man guten Wein-Eßig darüber, und beschwehret sie, daß der Eßig darüber gehe, so werden sie sich über ein Jahr halten. Die also eingemachten rothen Rüben mäßig gebraucht, und zuweilen Abends davon gegessen, erweichen den Bauch, dienen wider den Husten, machen weit um die Brust, und erwecken Appetit zum Essen.

Rother Wein, siehe Wein.

Rother Widerthon, suche Widerthon.

Rothfeder, ist ein kleiner Fisch, der sich in süssen Wassern aufzuhalten pfleget, eines halben Schuhes lang, breit, und mit gelben und blauen Schuppen bedecket ist. Sein Schwantz ist Rosen-roth, daher er auch von den Frantzosen Rose oder Rosiere genennet wird. Sein Kopff ist dick, die Augen groß, und sein Fleisch gut zu essen, schmecket aber etwas bitter. Siehe Plötze.

Roth-Fincke, wird an einigen Orten der Blut-Fincke oder Gimpel genennet. Suche Blut-Fincke.

Roth-Fohre, ist ein den Forellen verwandter Fisch, von welchen man zweyerley Gattungen hat. Die grosse Roth-Fohre hat einen ziemlich langen Kopff und weites Maul, zweyfache Lufft-Löcher vor den Augen, wie die Salmen, die Kinnbacken voller spitzigen Zähne, auch eine Reihe Zähne an dem Rachen, und sieben Zähne auf der Zunge, vierfache Fisch-Ohren, grosse und schwartze Aug-Aepffel, mit einem Silber-farbnen Ring darum, und grosse Silberfarbne Ohren-Deckel, an welchen untenher gar ein wenig Gold-farbnes gespüret wird, ist sonst den Forellen gleich, nur daß sie einen etwas breitern Bauch, der gantz weiß, auf dem Rücken ziemlich breite blau mit roth und grün vermengte Floß-Federn, und gar zarte, kleine und subtile Schuppen hat. Sie hat ein niedliches Fleisch, und wird häuffig im Lucerner- und Genffer-See gefangen. Die kleine Roth-Fohre, so auch Röthelein genennet wird, hat einen röthlichen Rücken und Schwantz, einen gantz weissen Bauch, und in dem Maul scharffe Zähne. Sie werden in der Schweitz in verschiedenen Seen, die edelsten und köstlichsten aber in dem Zuger-See mit Leg-Angeln, daran Regen-Würme gesteckt, gefangen.

Roth-Fuchs oder Birck-Fuchs, s. Fuchs.

Roth-Fuchs, suche Pferd.

Rothkehle, Rothkehligen, ist ein kleiner Vogel, welcher am Kopff, Rücken und Schwantz etwas bräunlicher als Aschen-Farbe, unten am Leibe von der Kehle an, bis fast die gantze Brust hinab, roth, (als wovon es auch den Nahmen hat) iedoch nicht hoch-roth ist, sondern, wie ein rothes Band aussiehet, das die Sonne ausgebrannt hat; es neiget sich solches rothe in etwas auf die gelbe Farbe, und ist nicht einmal so roth als ein Gimpel, dessen rothe Farbe doch auch dem Rothen nicht gleichet, welches ein Stieglitz am Kopffe hat, denn schöner roth, als der Kopff des Stieglitzes, und die Backen des Phasan-Hahnes sind, wird man in Teutschland wohl an keinem Vogel finden. Weiter unten am Bauch, wo das Rothe aufhöret, ist es weiß; der Schnabel ist weiß und die Füsse gleichfalls. Männlein und Weiblein sind von einander nicht wohl zu unterscheiden, es geben sich aber die Männlein bald mit ihrem Gesang zu erkennen. Die Grösse des Rothkehligens ist ohngefehr wie eine Blau-Meise, ob der Vogel gleich gantz anderst gestaltet ist: Denn das Rothkehligen ist sehr hochbeinigt, an der Brust aber ist es breit, und sein Schnäbelein ist sehr dünne. Im Martio und zwar zu Ende dieses Monats ist das Rothkehligen in allen Hecken zu finden, und alsdenn mit Mehl-Würmern, vermittelst eines Meisenschlags gar leicht zu fangen. Gegen Ende des Aprils aber begiebt es sich schon tieff in die Wälder hinein zur Brut, allwo es anders nicht, als bey seinen Jungen, deren es meistens viere hat, zu fangen ist; so bald aber diese abfliegen, sind sie ebenfalls vermittelst eines Meisenschlags, sonderlich wenn sie zuweilen in kleinen Höltzern oder Wäldlein brüten, leicht zu haben. Nach Jacobi, wenn man ein Rothkehligen, es sey ein junges oder ein altes, zu haben verlangt, ist es am besten, man nehme den Fang mit der Eule vor, davon bey dem Häher gedacht worden, und sind bey selbigem Fang die Rothkehligen allezeit die letzten, die da kommen, denn sie fliegen erst herzu, wenn es gantz dunckel wird, auch weil sie gantz nieder um die Hütte herum schiessen, aus Zorn über die Eule, ist nöthig, daß man ihnen die Leim-Spindeln gantz neben der Hütte auf kleine Stengel stecke, so wird man deren genug fangen. Ohngefehr um Michaelis schreiten die Rothkehligen zu ihrem Herbst-Strich, und sind zu solcher Zeit wiederum an allen Orten zu bekommen, und zwar am meisten in denen Geschneiden und Sprenckeln, als worinne es sich als ein tummes Vögelein sehr leicht fänget; bald darauf aber wird es sehr seltsam, und den gantzen Winter siehet man deren wenige, nächst denen Bächen und in Gebüschen. Seine Nahrung bestehet in Fliegen, Bienen und allerley kleinen Ungeziefer, auch Hollunder- und andern dergleichen Beeren. Man schließt es nicht gerne im Vogel-Bauer ein, weil es nicht gar lange, ja kaum etliche Tage, darinnen zu leben pfleget, sondern man läßt es lieber frey in der Stube herum fliegen und hüpffen, wo es sich mit Fliegen-Fangen, Brod-Brosamlein, gedruckten Hanff und dergleichen ernähret. Es singet aber nicht so wohl als eine Nachtigall, iedoch ist sein Gesang an sich selbst nicht unangenehm, und, wenn man es neben einer Nachtigall im Gemach hat, lernet es derselben viel nachmachen, und pfleget sich dadurch ihr Gesang um ein merckliches zu verbessern.

Rothlauff oder St. Antonius-Feuer, ist ein Ubel, welches gemeiniglich diejenigen Pferde zu bekommen pflegen, welche schwehre Lasten auf den Rücken tragen müssen, denn es schies-

en ihnen grosse Beulen an den Schenckeln auf, welche hart wie Steine sind, voller Eiter stecken, und darneben viele kleine Bläßlein oder Blattern um sich stehen haben. Dieselbe soll man mit einem Instrument öffnen, den Safft von einem sauren Granat-Apffel darein streichen, und oben Gersten-Mehl mit Granaten-Safft darauf schmieren, hernach aber, wenn es drey Tage also gebraucht worden, solches herunter thun, und drey Loth gestossener Cypressen-Nüßlein, acht Loth Gersten-Mehl, und Eßig so viel genug ist, daß es die Dicke eines Breyes bekomme, unter einander mischen und aufbinden, dabey auch dem Pferde Hepar Antimonii ein Quentlein unter dem Futter die Woche zwey mal zu fressen geben. Oder nimm Hollunder-Latwerge und schlag es über, hernach öffne die Beulen, und heile sie mit dem Unguento Ægyptiaco zu. Man kan auch Pappel-Kraut, Wurzel und Saamen mit Gersten-Mehl unter einander gestossen, darauf legen. Der Schaden aber darff mit keinem Wasser genetzet werden.

Rothscher, ist eine Art des Stockfisches, so man in Mittel-Klein- und Zart-Fisch abtheilet, er kommt aus Norwegen und Isländ. Siehe Cabliau.

Roth-Schimmel, suche Pferd.

Roth-Schlegel, siehe Blut-Fincke.

Rothschwäntzlein, Röthling, ist ein kleiner Vogel, welcher von der rothen Farbe seines Schwantzes den Nahmen hat, und an Grösse dem Rothkehligen gleich kommt, ausser daß es ein wenig länger seyn mögte als das Rothkehligen. Insgemein zehlet man deren zweyerley, den Garten-Röthling oder das Garten-Rothschwäntzlein, und den Stadt-Röthling oder das Stadt-Rothschwäntzlein. Jenes, welches in hohlen Bäumen brütet, ist auf dem Kopff weiß; die übrige Farbe, sowohl an dem Rücken, als an den Flügeln, ist lichtbraun, fast wie bey einer Nachtigall, so doch etwas mehr auf blaulicht sich zuneiget; die Kehle ist schwartz, und die Brust roth, aber mehr gelb-roth, als die Brust des Rothkehligens, und wie dieses nur oben an der Brust roth ist, also gehet hingegen die Röthe des Rothschwäntzleins zu beyden Seiten etwas weiter hinunter; unten, wo der Schwantz anfängt, ist es ein wenig dunckel-weiß; der Schwantz selbst ist, wie schon gemeldet worden, Ziegel-roth, und das Schnäbelein schwartz. Die Sieke oder das Weiblein ist von dem Männlein gar leicht zu erkennen, weil es von allen seinen Farben nicht eine einige, als allein den Ziegel-rothen Schwantz hat, im übrigen ist es am obern und untern Leib licht-grau, und fast Aschen-Farbe. Dieses, das Stadt-Rothschwäntzlein, ist etwas grösser, und nicht nur an dem gantzen Kopff schwartz, sondern solche Schwärtze gehet auch an der Brust, (doch nicht so weit als die Röthe des andern) und an dem Rücken ziemlich weit hinunter. Die übrige Farbe sowohl am Rücken als am Bauch ist sehr dunckel-grau, und hat gar nichts so helles als das andere, der Schwantz aber ist roth, und das Schnäblein von gleicher Gestalt. Das Weiblein ist so gar an der Farbe dem Garten-Rothschwäntzlein-Weiblein gleich, daß schwehr zu unterscheiden, zu welcher Art es gehöre: es sey denn daß man von beyden eines in der Hand habe, und sie gegen einander halte, so siehet man wohl, daß dieses schwärtzlichter ist. Das Stadt-Rothschwäntzlein nistet in Städten und grossen Schlossern in Häusern, und setzet sein Nest auf eine Thüre oder auf einen Balcken hin, allwo es, ob selbiges gleich nirgends angeheffte, dennoch fest stehen bleibet. Das weißköpffigte oder Garten-Rothschwäntzlein aber brütet zwar nicht anders als auf hohen Bäumen, hat aber nur darum der hohen Bäume nöthig, weil auf jungen Bäumen kein Loch zu finden ist, wenn es aber ein Loch findet, gilt es ihm gleich, ob selbiges weit oben am Baum, oder weit unten ist, und wenn grosse Bäume nahe bey Mauren stehen, machet selbiges auch sein Nest in die Mauer-Löcher oder unter die Dächer. Sie bringen mehrentheils vier bis fünff Junge aus. Das in Städten wohnende nähret sich mehr mit Fliegen und Mücken, als mit Würmen, und nimmet, was es frisset, sowohl als das andere, so auf den Bäumen Würme suchet, mit Verschlucken zu sich. Es lässet sich selten auf der Erde antreffen, sondern suchet seine Speise, wenn es nicht denen Jungen zu Gefallen ebenfalls Würme von denen Bäumen holet, nur auf denen Dächern, allwo es auch vermuthlich von denen moosigten Ziegeln etwas geniesset. Das Garten-Rothschwäntzlein aber suchet seine Nahrung gar offters bey dem Aufenthalt der Nachtigallen. Von beyden bleibet keines das gantze Jahr durch bey uns. Das schwartz-brüstige oder Stadt-Rothschwäntzlein lässet sich so balden mitten im Mertzen auf denen Dächern hören, und gehet um Michaelis hinweg; das Garten-Rothschwäntzlein aber kommet erst mitten im April, wenig Tage vor der Nachtigall, und dieses übertrifft an Lieblichkeit des Gesanges das erstere sehr weit, verlässet uns aber zugleich mit der Nachtigall. Beyde können anders nicht, als mit Mehl-Würmern, vermittelst Leim-Spindeln oder Meisen-Schlägen, gefangen werden, die man vor das erste auf denen Dächern, vor das andere aber auf denen Bäumen aufrichtet, wiewohl diese Vögel, wie lieblich sie singen, deswegen nicht groß zu achten, weil die Nachtigall sie am Gesang weit übertrifft, und doch kaum so zärtlich will gehalten seyn, wie diese.

Roth-Specht, siehe Specht.

Roth-Vogel, suche Nachtigall.

Roth Wildpret, siehe Wildpret.

Rotz, ist eine Pferde-Kranckheit, von zweyerley Gattung. Der weisse, sonsten Stein-Rotz genannt, ist im Anfang, und wenn er nicht veraltet, wohl zu curiren, der andere aber, so gelblicht, und mit Blut vermischt samt einem üblen Gestanck, ist incurabel. Die Kennzeichen dieser Kranckheit sind folgende: 1) Wenn das Roß warm geritten worden, und man ihm die Gurgel zuhält, so thut es als wenn es ersticken wolte. 2) Die aus der Nasen in das Wasser gefallene Materie sincket zu Boden. 3) Die Materie fliesset ohne alles Aufhören. 4) Lassen solche Pferde bisweilen faule Feuchtigkeiten zu

dem Maul heraus fallen. 5) Geben sie das Wasser, so sie allererst gesoffen haben, mit einer grossen Menge Unflat wieder von sich, entweder aus dem Rachen, oder durch die Nasen-Löcher. 6) Lassen den Kopff und die Ohren hängen. 7) Haben einen schwehren Athem. 8) Schlagen das Futter aus, wie auch das Trincken. 9) Husten und ziehen die Weichen hefftig ein. 10) Haben kalte Nasen-Löcher. 11) Werden mager und faul. 12) Lassen die Haare am Hals leichtlich ausrauffen, und geben 13) einen grossen Gestanck aus dem Rachen und aus der Nasen von sich. Der Stein-Roß (denn von diesem ist hier allein die Rede, weil der andere nicht zu curiren) entstehet von dreyen Stücken, erstlichen von dem Hirn, vors andere von einer lange verhaltenen Kehlsucht, und drittens kan es auch ein Pferd durch das Anstecken bekommen. Der von dem Hirn entspringet aus einem Uberfluß der Feuchtigkeit in dem Gehirne, so eine Fäulniß verursachet, und dieser ist auch weiß und eine kalte Materie; so aber die gelbe mit solcher Feuchtigkeit vermischt, wird es noch ärger, und ist nicht mehr zu curiren. Von der Kehlsucht aber kommet er auch bisweilen her, wenn sie veraltet, und in einen gantz kalten Haupt-Fluß sich verändert hat. Einem solchen Pferd soll man eine Hals-Ader springen, doch nicht viel Blut heraus lassen, des andern Tages aber Myrrhen ein Qvint, Hohlwurtz, Entzian, iedes zwey Qvint, Lorbeer und Helffenbein iedes ein Loth, Jalappa, Soldanella iedes ein halb Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Honig sechs Loth, und Wein ein halbes Maaß nehmen, unter einander mischen, und dem Pferd vier Tage nach einander allemal diese Dosin frühe eingeben. Oder nimm Fenchel zwey Loth, Süßholtz vier Loth, Brand-Lattich oder Huf-Lattich drey Hände voll, Honig zwölff Loth, Wein oder Wasser drey Maaß, laß es wohl sieden, und geuß es laulicht dem Roß auf zweymal ein. Hernach purgier das Pferd mit folgender Purgation: Nimm Schwertel-Wurtz zwey Loth, Stöchas-Kraut, Isop, Wein-Rauten, iedes zwey Hände voll, Coloqvinten-Marck, Jalappa iedes zwey Qvint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Turbith zwey Qvint, Wein anderthalb Maaß, kochs wohl unter einander, und geuß denn die Brühe dem Pferd auf einmal ein. Wenn einem Pferde von Zwang der Kälte der Schleim und Rotz aus der Nasen liefe, welche der warme Brodem zu erregen pfleget, so nehmet ein leinen Tuch, bestreichet es mit Venedischer Seiffen, bindet es an einen tauglichen Stecken, und stosset denselben dem Pferde, so weit ihr könnet, in die Nasen-Löcher, drehet ihn um, und also thut es einmal oder zwey; alsdenn wird das Pferd brausen, und die böse kalte Feuchtigkeit auswerffen. Wenn aber sonsten einem Pferde die Unreinigkeit von Hirn und Kopff herab kommt, so bähet ihm den Kopff mit warmen Wein, darein Butter und Baum-Oel gerühret, und schlaget ihm ein Leylach, so in den warmen Wein genetzet, über den Rücken, decket es warm zu; nehmet alsdenn Wein, Weitzen, Liebstöckel und Salbey, lasset es mit einander in einem Kessel wohl sieden; machet dem Pferde unterhalb den Augen einen Sack um den Kopff, der unten auch offen ist, und setzet denn den Kessel mit dem gesottenen Weitzen, Salbey und den andern Kräutern warm unter den Sack, rühret es mit einem Stecken um, daß ihm der Dampff wohl in die Nasen und Maul gehe, so lange bis es kalt wird; darnach nehmet alsbald eine Hand voll Baumwolle, die verbrennet nach einander unter dem Sack vor des Pferdes Kopff, damit ihm der Rauch abermal in die Nasen-Löcher gehe, das thut drey Tage Abends und Morgens nach einander, so wird das Pferd schwitzen, daß der Gäscht auf ihm lieget; dieses Räuchern muß man an einem warmen Ort vornehmen, daß keine Lufft zum Pferde kommen kan, solches alsdenn wieder mit einer warmen Decke zudecken, es an einen warmen Ort stellen, und wohl warten. Etliche nehmen ein Qvartierlein Milch, wie sie gemolcken, zwey Qvintlein Seven- oder Sadebaum, lassen es kochen, hernach laulicht werden, und giessen es dem Pferde in die Nasen-Löcher ein, das thun sie etliche mal, und soll es gewiß helffen. Wenn es dem Gaul gar dicke aus der Nasen läufft, so nehmet ein Viertel-Pfund Baum-Oel, ein bis anderthalb Loth reines Qvecksilber, siedet es gar wohl in einer Pfanne, lasset es darnach wieder kalt werden, und giesset es dem Roß wieder in die Nasen-Löcher, haltet dieselben ein wenig zu, so wird es gesund werden: Oder Aschen-Schwefel, Hüner-Mist gepülvert in Baum-Oel und Wein, und etwas Qvecksilber darein getödtet, oder fein herum gerühret, und warm in die Nasen-Löcher eingegossen. Oder Entzian vier Loth, Meisterwurtz, Fœnum Græcum, Hasel-Wurtz, iedes ein Loth, Lorbeer, Calmus, Birnbaum-Mistel, Zitwer, iedes ein halb Loth, durch einander zu Pulver gestossen, dem Pferde Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Oder nehmet einen Ameis-Hauffen in einen Sack, waschet solche in drey Wassern, und giesset denn die Wasser zusammen, zerknirschet hierauf die Ameisen wohl im Sacke, und tauchet den Sack ins Wasser, darauf bindet dem Pferde den Kopff in den Sack, und lasset es also stehen, bis es gar wohl schwitze; denn bindet den Sack auf, und streichet ihm den Schweiß ab; und wenn es endlich erkaltet, so giesset ihm solches Wasser auch ins Maul, so wird es wieder gesund. Die Wart- und Pflegung dieser Pferde anbelangend, soll man solche alsobald von andern Pferden absondern, und allein in einen mittelmäßig warmen Ort stellen, denn sie einen gantzen Stall voll und noch mehr anstecken können, und weil die Ursache dieses Ubels an sich selbst eine kalte Materie ist, welche sich in der Hirnschaale versammlet, also soll man solchen Pferden erwärmende und zertheilende Speisen und Getränckе geben. Das Futter soll geschrotene Gerste, Weitzen, Kichern und Kleyen seyn, man kan ihnen auch grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnenwürbel mit untermengen, und sie vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und erstgemeldte Kräuter ihre Würckung desto besser haben und purairen mögen. Ihr täglicher Tranck soll seyn, Tausendaul-

ndgülden-Kraut drey Hände voll; Knob-
uch, Ingber iedes sechs Loth, Kressen-Saa-
ien vier Loth, Calmus acht Loth, Süßholtz ein
Viertel-Pfund, Lerchen-Schwamm vier Loth,
Turbith zwey Loth, Hollunder-Wurtz vier
oth, Honig ein halb Nössel. Dieses alles soll
an in einem Kessel voll Wasser sieden, und de-
en Pferden laulicht zu trincken geben; denen-
elben aber, wenn sie fressen sollen, die Köpffe
uf den Boden binden, und sie zur Sommers-
eit des Tages über auf die Weide lauffen las-
en, auch darbey mit aller harten Arbeit ver-
chonen.

Rotz, ist auch eine Kranckheit der Schaafe. Solche zu vertreiben, soll man gepülverte Allant- oder Ochsen-Zungen-Wurtzel, mit gleich so viel Saltz vermischt, denen Schaafen zu lecken geben. Etliche nehmen einen Löffel voll Brantewein und guten Theriac, mischens durcheinander und giessens also den Schaafen ein. Weil dieses Ubel ansteckend ist, soll man das krancke Vieh von dem gesunden absondern, und dasselbe besonders weiden und stallen lassen; doch viele Schäfer lassen die mit dem Rotz behafteten Schaafe ohne einiges Bedencken mit unter denen gesunden auf die Weide gehen, dieweil sie davor halten, daß diese Kranckheit ihnen zur Reinigung diene.

Rotzkolbe, suche Kaul-Häupt.

Rudel, ist ein Jäger-Wort, welches bey dem Wild, insonderheit aber bey den Hirschen und wilden Säuen eben so viel heisset, als das Wort Heerde bey dem zahmen Vieh bedeutet. Also sagt ein Jäger: Ich habe eine Rudel Sauen gesehen, an statt daß ein anderer sagen würde: Ich habe viel Sauen beysammen gesehen; oder, ich habe eine Heerde Sauen beysamen gesehen.

Ruder, ist ein langes Büchen-Holtz, das weder ästig noch rißig, welches an einem Ende, so in das Wasser reichet, platt, an dem andern aber, wo man es angreiffet, abgerundet, und um einen Nagel sich bewegen lässet, um dadurch ein Fahrzeug oder Schiff in dem Wasser fortzuschieben. Es ist dieses nichts anders als ein Vectis heterodromus, oder Hebel von der ersten Art, und giebt Furtenbach bey einer Galeere der gantzen Länge acht und viertzig und ein halb Palmos, und zwar rechnet er drey und dreyßig Palmos vor das aussere Theil bis an den Nagel, vier und ein halb Palmos von dem Nagel bis an die Hand-Griffe, und eilff Palmos vor diese letzten selbst.

Ruff, Gelock, Gesang, heißt bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Vogel-Häuslein (Bauer oder Käfig) eingesperret, die vorbey-fliegende Vögel anlocket.

Ruhr, suche Ruhr-Vogel.

Ruhr, ist eine Pferde-Kranckheit, so in einem unnatürlichen Bauch-Fluß bestehet, und in die weisse und rothe Ruhr unterschieden wird. Die weisse Ruhr erkennet man daran, daß das Pferd alle verdauete Speisen dünn und wässerig von sich giebt, auch bisweilen einen gelblichten und stinckenden Schleim und Koth ausläßt. Sie kommet zum Theil von allzu harffen Flüssen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, oder von einem kalten Schleim, welcher die Falten des Magens glatt und schlüpfferig machet, auch von verderbten Speisen, gefrohrnem Gras, Hüner-Unflath, den die Hüner in die Krippen legen, Mäuse-Koth und dergleichen Unrath her. Item, wenn ein Roß viel Gerste gefressen, und alsbald viel kaltes Wasser in sich säufft, und in kalte Ställe gestellet wird. Oder, wenn eine scharffe gesaltzene Feuchtigkeit dem Magen in grosser Menge und Uberfluß zuläufft und überschüttet. Diesen Bauch-Fluß soll man anfangs nicht bald stillen, sondern demselben aufs wenigste drey Tage seinen Gang lassen, denn wo man solchen stracks stillete, so kan das Pferd ein solch Accidens bekommen, daß es darüber des Todes seyn muß. Nachdem also das Roß den Fluß drey Tage gehabt hat, so brauche folgendes Clystier: Gersten-Schleim anderthalb Nössel, rothen Zucker ein halb Pfund, Reis-Safft oder Schleim ein halb Nössel, warm Wasser ein Nössel, untereinander gemischt und applicirt. Oder, nimm Brühe von einem gesottenen Hammels-Kopff ein Maaß; Wasser, darinnen glühender Stahl abgelöschet worden, anderthalb Maaß, Pappeln, Bingelkraut, Camillen, Maur-Rauten iedes eine Hand voll, alles wohl untereinander gekocht, seige die Brühe von den Kräutern ab, und nimm derselben zwey Maaß, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Camillen und gelb Lilien-Oel iedes zwey Loth, Saltz eine Hand voll untereinander zu einem Clystier gemischt und applicirt. Hierauf nimm des Pulvers von einem gedörrten Hecht drey Loth, weissen Wein ein Nössel, Pfeffer ein halb Loth, mische es untereinander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder Vitrum Antimonii ein Qvint, Wein ein halbes Maaß, über Nacht stehen gelassen, und des Morgens den Wein dem Pferd auf einmal eingegossen. Oder, nimm des Rhabarbari veri ein halb Loth, anderthalb Loth Rhaponticum, gelbe Mirobalanen ein halb Loth, Cichorien-Wasser anderthalb Nössel, und laxirenden Rosen-Syrup sechs Loth; mische es wohl untereinander, und gieß dem Pferd auf einmal ein. Wenn der Leib durch dergleichen Einguß etliche mal gelediget worden, so muß man alsdenn zu den stopffenden Mitteln greiffen; Nimm also präparirten Blut-Stein zwey Loth, gebrannt Elffen-Bein vier Loth, Drachen-Blut zwey Loth, Mastix und Schlesische Siegel-Erde zwey Loth, Armenischen Bolus vier Loth, mache es zusammen zu einem Pulver, und gieb davon dem Pferd drey Loth in einem halben Maaß Wein ein. Oder, nimm des gemeinen Flöhe-Krauts, so Flecken hat, Safft ein halb Nössel, Hauswurtz-Safft und Wein, auch iedes ein halb Nössel, sieds es ein wenig untereinander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder, nimm gedörrte und gestossene Mespeln oder Mispeln, Pfeffer ein Loth, Wein ein halb Maaß, und mache einen Einguß davon. So es eine allgemeine giftige Seuche wäre, so nimm präparirtes Hirsch-Horn, gedörrt Qvitten-Pulver iedes zwey Loth, Theriac ein Qvint, Diptam, Siegel-Erde und Armenischen Bolus

iedes ein halb Loth, Wein anderthalb Nössel, untereinander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Oder, misch gebrannt Hirsch-Horn, Wegerich-Saamen, Schlesische Siegel-Erde, Sandel, Sumach, Gall-Aepffel, gedörrte grüne Maul-Beer, gedörrte grüne Schlehen, iedes ein Loth untereinander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maaß Wegerich-Wasser auf einmal ein. Man kan ihm auch Roggen-Kleyen sechs Hände voll mit vier Loth Johannis-Brod vermischt, oder Erlen-Laub und häselne Mistel iedes drey Loth unter dem ordentlichen Futter zu fressen geben, und damit etliche Tage continuiren. Gieb ihm auch täglich zweymal ein Quint Weyhrauch auf einer Schnitte Brod zu essen. Die

Rothe Ruhr ist ein Durchlauff mit grossen Schmertzen, Grimmen und Reissen im Leib, da erstlich ein Schleim, welcher wie Z. v Rotz anzusehen, hernach eine mit Blut vermischte Feuchtigkeit, denn unter den gallichten und vielfärbigten Excrementen kleine von den Därmen abgegangene Fäserlein und Häutlein, und endlich gar Stücklein von zerfressenem und corrumpirten Gedärme in dem Bauch-Fluß mit weggehen. Sie entstehet von scharffen Haupt-Flüssen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, und mit ihrer Schärffe noch mehr dergleichen Feuchtigkeiten von andern Orten, so wohl aus der verbrannten Cholera, als auch aus dem gesaltzenen Phlegmate, herbey ziehen, oder aus Verstopffung der Leber, Zerreissung und Durchnagung einer Blut-Ader und dergleichen. Diesem Ubel begegnet man mit solchen Clystieren, wie oben bey der weissen Ruhr angeführet worden: Denn auch in dieser der Fluß vor den dritten Tag nicht zu stillen ist. Kommt nun die Ruhr von der Cholera oder Hitze her, so gebe man dem Pferd folgenden Eingauß: Dörr Hasen-Blut, dörr Hirsch-Blut, dörr Bocks-Blut, Tormentill, Crocum Martis obstructivum, oder stopffenden Eisen-Saffran iedes ein halb Loth, Saft vom Wegerich und gebrannt Wegerich-Wasser iedes ein halb Nössel, untereinander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Wenn die Gedärme schwären, soll man folgende Stücke, nemlich, rothe Kicher-Brühe ein Maaß, Honig-Wasser ein halbes Maaß, Ziegen-Unschlitt ein Pfund, nebst einer Hand voll Saltz und fünff Eyer-Dottern nehmen, untereinander mischen, und als ein Clystier laulicht appliciren. Man kan auch hierzu ein anderes Clystier folgender Gestalt machen: Linsen-Brühe, und Brühe von Sumach und Granat-Aepffeln iedes ein Maaß, Armenischen Bolus zwey Loth, Drachen-Blut ein Loth, Baum-Oel ein halbes Pfund, eine Hand voll Saltz und zwölff Eyer-Dottern, untereinander gemischt und laulicht applicirt. Nach dem Clystieren soll man zwey Loth Gall-Aepffel, eben so viel Sumach, acht Loth Eßig, und anderthalb Nössel dick rothen Wein untereinander mengen, sieden, und dem Pferd auf einmal eingiessen. Die laulichte Brühe von den mittelsten eichenen Rinden, und den Eicheln ein halb Maaß, giebt auch einen guten Eingauß. Wenn aber die Ruhr von der Kälte entsprungen, so gieß dem Pferd der Brühe von Castanien-Mehl und Bohnen-Mehl ein halb Maaß auf einmal ein. Für die rothe Ruhr insgemein, nimm Gall-Aepffel und Cypreß-Nüsse, von ieden zehen Stücke, Schalen von Granat-Aepffeln drey Loth, siede diese Stücken zusammen im rothen Wein oder Eßig, und gieß dem Pferd auf einmal ein halbes Maaß davon ein. Oder nimm Saffran ein Quint, Myrrhen zwey Loth, der Blüthen vom Gartheil vier Loth, Petersilien-Saamen ein Loth, Wein-Rauten und roth Garben-Kraut iedes vier Loth, Isopen, Bertram, Tormentill iedes zwey Loth, gebrannt Hirsch-Horn drey Loth, Zimmet-Rinden ein Loth, Siegel-Erde, Armenischen Bolus und Crocum Martis iedes zwey Loth, mische es untereinander zu einem Pulver, und gieb dem Roß auf einmal vier Loth ein, in einem Nössel Gersten-Brühe oder rothen Wein. Ein solches Pferd soll in einem mittelmäßig warmen, trockenen, und von allen Winden befreyten Stall stehen, mit einer guten Streu versehen, und immerzu fein warm zugedeckt seyn. Zum Futter soll man ihm Kleyen mit Honig-Wasser angefeuchtet, oder mit Hirsen-Mehl vermischt; item erlenes Laub auf dem Futter dürr zerrieben, Granat-Aepffel-Schalen, dürre Hechts-Pulver, ingleichen die Blätter von Brombeer-Stauden, gebrannt Hirsch-Horn, Spelt, Haber, geröstete Gerste mit Eßig besprenget, oder Gersten in Wegerich-Wasser genetzt, Gersten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermischt, oder Linsen-Mehl geben, iedoch soll das Futter nicht überflüßig seyn. Der Tranck soll Regen- oder Fließ-Wasser mit Gersten-Hirsen-Castanien- oder Reiß-Mehl angemenget, oder auch Tormentill oder Crocus Martis darunter gerühret seyn. Wider die

Ruhr des Rind-Viehes soll man geröstet Haber-Mehl und Alaun mit Eßig vermenget, demselben laulicht eingiessen, oder auch die erstern beyden Stücken ohne Eßig eingeben. Andere nehmen roth gebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstossen ihn klein, lassen ihn in Fließ-Wasser aufsieden, und geben hernach dem Vieh zwey- oder dreymal davon zu trincken. Oder machen Rind-Fleisch zu Pulver, thun gepülverte Qvitten dazu, und geben es dem krancken Stücke mit Wein-Eßig zu trincken. Gehet aber das Geblüt mit, als wovon sie sehr matt und Krafft-los werden, so nehme man alsdenn Trauben-Körnlein, beitze sie in rothen Wein; oder nehme Gall-Aepffel und alten Käse, zerlasse beydes in groben dicken Wein, und gebe es dem Vieh, nachdem es vorhero ein, vier oder fünff Tage nicht getränckt worden, mit einander ein. Solte aber iemand die Unkosten wegen des Weins scheuen, der lasse sie auf die Stirne brennen oder ätzen.

Ruhr-Gerte, suche Gerege.

Ruhr-Haacken oder Haacken-Pflug, siehe Pflug.

Ruhr-Kraut, ist ein Kraut, welches an den Ufern wächset; es hat Blätter wie die Münze, und dünne Stengel, an deren Spitzen runde

Gold-

Hold-gelbe Blümlein, wie Camillen-Blu-gen kommen, die einen starcken doch lieblichen Geruch haben, die zuletzt zu einer flüchtigen Wolle werden. Das Kraut hat eine besondere Krafft wider die rothe Ruhr, inn- und äusser-lich gebrauchet. Der Rauch davon vertreibt giftige Thiere, tödtet Wantzen und Flöhe.

Ruhr-Kraut, ist ein anderes Gewächse, welches auch Schimmel-Kraut und Wiesen-Wolle genennet wird, weil es mit einer grauen Wolle überzogen ist. Es giebt dessen achterley Gattungen: Das erste hat eine holtzigte zer-spaltne Wurtzel, daraus viel weisse und wollich-te Stengel kommen, fast eines Schuhes hoch, mit kleinen weissen wollichten Blättern beset-zet, welche weich und wie Sammet anzugreif-en sind; oben an dem Stengel erscheinen run-de und knöpffige gelbe Blumen, welche nach der Zeitigung davon fliegen. Das andere Ge-schlecht ist dem ersten mit seinen grauen und wollichten Stengeln und Blättern, wie auch mit der Wurtzel gleich, allein daß es grosser ist; träget runde, knöpffige, bleich-gelbe und wolli-ge Blumen, deren ein Theil mitten an den Gleichen und Knoten der Stengel herfür kom-men, ein Theil aber an den Gipffeln der Sten-gel heraus wachsen. Die andern drey nach-folgende Geschlechte sind den vorigen fast gleich, allein, daß eines grösser ist denn das an-dere, ohne das grosse Ruhr-Kraut, dessen Blu-men etwas gehret sind. Das sechste Ge-schlecht, Berg-Ruhr-Kraut genennet, ist auch ein zartes, graues und wolliges Kräutlein, kaum einer Hand hoch, hat eine kleine, dünne, faserichte und kriechende Wurtzel, so einen klei-nen, runden und rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffeln etwan sechs oder sieben weisse und Wollen-weiche Blümlein stehen. Seine Blätter sind grau, weich und ein wenig rauh, so um theil, wie die kleine Zeitlosen, auf der Er-den herum liegen. Diesem sind die letzten wey Geschlechte gantz und gar verwandt, nur daß das eine braune, das andere aber rothe Blümlein träet, welche letztern zuweilen Pur-pur-roth, Leibfarb gesprenget, auch roth und weiß, und ohne allen Geruch sind. Es hat war fast ein iedes Geschlecht seinen eigenen Ort, da es wächset, doch kommen sie gemei-niglich auf rauhen sandigen Bergen und Hü-geln hervor, und bringen im May, Junio und Julio ihre Blüthen. Das Ruhr-Kraut mit rothem Wein oder Wasser abgesotten, und eißig davon getruncken, ist ein kräfftiges Mit-tel wider die rothe Ruhr. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch als ein Gurgel-Wasser gebraucht, heilet die Bräune. Das Americanische Ruhr-Kraut, ist mit einer zarten weissen Wolle überzogen, wie das gemei-ne, aber an Grösse, Blättern und Blumen mercklich unterschieden, und wird in den Gär-ten unter den Schirm-Gewächsen gehalten. Es treibt jährlich junge Stengel, und kan durch Vertheilung der Wurtzel oder Zerreissung des Stocks leicht vermehret werden.

Ruhr-Lerche, siehe Ruhr-Vogel.

Ruhr-Nüsse, werden die rothen Lamperts-Nüsse genennet. Siehe Hasel-Nuß.

Ruhr-Vogel, heisset bey denen Vogel-Stellern ein Vogel, welcher auf dem Heerde an ein langes hierzu bereitetes Höltzlein derge-stalt angefüllet oder angebunden wird, daß sol-ches Höltzlein durch einen langen in die Vogel-Hütte reichenden Faden von dem Vogel-Stel-ler kan gezogen, und der Ruhr-Vogel auf- und nieder zu fliegen bewogen werden. Merckt man, daß fremde Vögel angeflogen kommen, so ziehet man den Faden an, zugleich flieget auch der Ruhr-Vogel etwas in die Höhe; wenn dieses die in der Lufft befindliche Vögel sehen, bequemen sie sich bald zum Abflug, und eilen auf die hierzu bereitete Anfälle. Hieselbst kommen ihnen so gleich die Vorläuffer ins Ge-sicht, weswegen sie sich zu ihnen nahen, und bald hierauf in den Heerd fallen. Es wird aber vorbesagter Vogel-Zug eine Ruhr ge-nennet, weil der Vogel mit dem Faden gerühret, und zum Flug ermahnet wird. Solches Rüh-ren geschiehet, wenn grosse Vögel verspühret werden, mit denen grossen, so aber kleine in der Nähe, mit denen kleinen Ruhr-Vögeln. Ist auch kein Heerd leichtlich anzutreffen, zumalen zur Herbst-Zeit, auf welchen man dergleichen nicht finden solte. Die Ruhr-Vögel zu blen-den, wie solches einige in Gewohnheit haben, ist eine gantz unnöthige Sache; denn ein Wild-Fang, er sey so scheu als er immer seyn kan, wenn er zwey oder drey Tage bey denen Vor-läuffern stehet, bequemet sich, und fraget wenig darnach: Ob er angebunden oder nicht, und lässet das Flattern gar bald. Uber das kan er, da er blind, gar leicht Hungers sterben, indem er das Gefräß auf dem Heerd ohnmöglich fin-den kan, wie etwan im Bauer oder Vogel-Häuslein, da er wegen seines gewissen Hin- und Hersprungs das Freß- und Sauff-Geschirre schon gewohnet, welchen Sprung er aber auf dem freyen Heerd nicht also haben kan. Die Ruhr-Lerchen werden nur an das lincke Bein angeschleiffet, und macht man selbige anzufüllen nicht viel Wesens; doch muß man zusehen, daß man bey Ziehung der Ruhr-Lerchen nicht gar zu schnell sey, auch selbige nicht allzu hart nie-der fallen lasse, widrigen falls würde eine solche Ruhr-Lerche ihren Dienst wohl schwehrlich über einen halben Tag verrichten können.

Rübe, ist ein bekanntes Feld- und Garten-Gewächse, wovon allein die Wurtzel in der Kü-che zur Speise vor die Menschen, Kraut und Wurtzel aber auch zum Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh gebraucht wird. Der Farbe nach werden sie in weisse, rothe und gelbe Rüben oder Möhren (Mohr-Rüben) eingetheilet. Der weissen sind wieder dreyer-ley Gattungen: Nemlich die langen, die run-den und die Strech- oder Steck-Rüben. Die langen Rüben, welche auch Feld- oder Stop-pel-Rüben genennet werden, sind der Grösse und Gestalt nach nicht einerley. Sie wollen alle ein leichtes sandiges, doch gutes Erdreich haben. Der Rüben-Acker wird gemeiniglich in die Winter-Gersten-Stoppeln, oder auch in die Stücken, darauf man frühen Flachs ge-räufft, gemacht; oder, man pfleget auch wohl in dem Brach-Feld ein eigenes Stück darzu

zu

zu düngen, und den Mist um Pfingsten oder im Junio auszuführen, solchen bald zu breiten und unterzubrachen, und also den gebrachten Acker bis gegen Jacobi hin liegen zu lassen, welcher sodenn, da es vonnöthen, gerühret, die Rühre auch alsobald mit den Egen überfahren und klein geeget, hierauf zur Saat geackert, und alsdenn der Rüben-Saamen, iedoch nicht allzu dicke eingesäet wird. Weil sie bisweilen auf einer Stelle nicht gerathen, so pfleget man etwan acht Tage nach iezt gemeldter Saat wiederum derselben auf einen andern Fleck Ackers von neuem zu säen; damit sie doch an einem Ort gerathen, wenn sie etwan an dem andern fehl schlagen solten. An etlichen Orten werden sie gleich nach Johannis gesäet. Die im alten Monden gesäeten Rüben sollen in vierzehen Tagen aufgehen, und die, so auf Kiliani oder Margarethen im letzten Viertel gesäet worden, weicher als andere kochen. Nach der Saat wird der Acker mit der Ege nach der Länge überfahren, und der Saamen untergeeget, auch die Furchen ausgefahren, und wo es die sonderbare Nothdurfft erfordert, die Wasser-Furchen gemacht. Das Unkraut muß man zu rechter Zeit ausjäten, weil sie dadurch verhindert werden, daß sie nicht gehörig zunehmen können. Sie werden insgemein von Michaelis bis Galli im October reiff und sodenn ausgegraben, eingeführet, das Kraut sauber abgeschnitten, und auf einem trockenen Boden für das Vieh, bis in den Winter erhalten, die Rüben selbsten aber sortiret, die grossen zur Speise, die mittelmäßigen, welche schön und ohne Mangel seyn, auch ihr Kraut noch haben müssen, zu Satz- oder Saam-Rüben, und die kleinen zu welcken Rüben abgesondert. Die zum Kochen bestimmte Rüben werden entweder in einen warmen Keller, oder in tieffen Gruben mit Stroh und Erde zugedeckt, den Winter über gehalten, daß sie nicht erfrieren, und eben auf solche Art werden auch die Saam-Rüben verwahret. Die kleinen Rüben aber werden insgemein auf warme Böden und über die Stuben aufgeschüttet, oder auch geschälet und ungeschälet angereihet und an die Lufft gehänget, damit sie desto eher welcken und trocken werden, und diese heissen sodenn welcke Rüben, welche in dem Winter zur Speise vor den Haus-Wirth und sein Gesinde gar wohl zu gebrauchen. Man pflegt sie auch Winters-Zeit vor die kalbenden Kühe und abgesetzten Kälber zu kochen, und denenselben mit unter dem Trincken zu geben. Die frischen geben ein gutes Zugemüß, wenn sie aus Wasser mit Saltz und etwas Lauch gar gekocht, mit Butter oder Speck, oder Fleisch-Brühe abgemacht werden, oder man kocht sie öffters an Fleisch sonderlich Schaaf- und Schöpsen-Fleisch, auch an gewisse Fische. Bey grossen Wirthschafften werden sie klein gehackt oder gestampfft mit Saltz eingemacht, und in Fässern, wie das Sauer-Kraut das gantze Jahr durch aufbehalten, auch an einigen Orten, um der mit demselben einiger Massen habenden Gleichheit willen, Rübleins-Kraut genennet. Die Knollen- oder Wasser-Rüben sind wässerig und ungeschmack, und kommen dahero nicht auf gute Tafeln; hingegen sind die kleinen Steck- oder Steck-Rüben, die mit dem Kraut den Rüben, mit der Wurtzel aber den Rettichen gleichen, desto beliebter, indem sie vor andern einen guten würtzhafften Geschmack haben. Sie bekommen verschiedene Nahmen von denen Ländern und Orten wo sie wachsen, als die Bayerischen vom Bayerland, darinnen sie starck gebauet werden; die Leinischen, von dem eine halbe Stunde von der Hoch-Fürstl. Sächsischen Residentz-Stadt Merseburg gelegenen Dorff Leine; die Marckischen oder Teltauer, von einem in der Marck Brandenburg etliche Meilen von Berlin gelegenen Städtlein Teltau also genannt, u. s. w. Man säet sie etwan drey oder vier Tage nach Kiliani oder um Jacobi; das Feld, darein sie kommen sollen, muß man starck düngen, und dreymal dazu ackern, damit der Acker fein locker werde. Sie werden mehrentheils in die Brach-Felder, wo die Gerste gestanden, und zwar fein dicke gesäet, damit sie nicht groß werden, denn, wo man sie dünne säete, würden sie groß werden, und also ihre natürliche Güte und Eigenschafften verlieren. Auf einen halben Acker von hundert und funffzig gevierten Ruthen, säet man einen Nössel Saamen aus, und kan man davon, wenn sie wohl gerathen, wohl sechs, sieben bis acht Scheffel Rüben erbauen. Ist Unkraut im Felde, müssen sie gekrautet oder gejätet werden. Man verpflantzet sie nicht, sondern sie bleiben auf den Feldern stehen, wie sie sind. Um Michaelis herum werden sie reiff, einige Tage zuvor oder hernach, man läst sie bisweilen bis um Martini oder das Advent auf den Feldern stehen, denn ie länger sie wegen der Kälte draussen dauren können, ie besser werden sie. Man kan sie zwar wohl auch welcken, wie die andern, sie haben aber alsdenn keinen sonderlich guten Geschmack. Die Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüß, oder an Fleisch, insonderheit Schöpsen-Fleisch, auch an Hechte und andere Fische gekochet und aufgesetzet. Uberhaupt machen die Rüben alle viel Blähungen, in welchem Absehen auch allezeit Kümmel daran gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewohl sie auch zu gewissen Beschwehrungen dienlich seyn sollen, indem sie wegen erst gedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten, insonderheit sollen sie eine besondere Krafft haben, das Gesicht zu stärcken. Die Rüben-Sprossen ein wenig übersotten, wenn sie wieder erkaltet, werden mit Oel und Essig wie ein Salat zugerichtet; mit Hammel- oder Schöpsen-Fleisch-Brühe gekocht, treiben sie den Harn, Stein und Gries. Das Wasser, worinnen weisse, sonderlich welcke Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candi versüsset, ist gut wider den Husten, Engbrüstigkeit und Heiserkeit, wird auch bey viertägigen Fiebern, Wassersucht, und in Melancholischen Kranckheiten gerühmt. Faule Rüben auf erfrohrne Glieder gelegt, ziehen den Frost aus. Das aus dem blühenden Rüben-Kraut abgezogene Wasser ist vortreflich wider den Husten und Engbrüstigkeit. Der Saamen von den

Steck-

Steck-Rüben treibet die Rasern und Pocken aus. Weil die Rüben in dem ersten Jahr, da sie gesäet worden, keinen Saamen bringen, als soll man im Herbste, wenn die Rüben eingeführet werden, die schönsten und unmangelhafften von mittelmäßiger Grösse auslesen, aber dieselbigen, wie oben gedacht, oben nicht beschneiden, sondern sie so gantz neben den Saamen-Strünckeu in einem Keller oder Rüben-Gruben verwahren, doch daß die Mäuse nicht darzu kommen, oder dieselben gefrieren, noch auch dumpffigt, schimmlicht, faul oder stinckend werden können. In dem nächst folgenden Martio oder April, werden solche Satz- oder Saamen-Rüben entweder auf ein darzu eigentlich gedüngtes oder zugerichtetes Beet in den Garten, oder auf ein besonder neues Land fein geraum einer halben Ellen weit von einander gesetzt, die Saam-Stengel, wenn sie groß zu werden beginnen, mit Steck-Pfählen, damit sie vom Winde nicht leicht zerbrechen, wohl versehen, auch vor den Vögeln mit einem Netze bedeckt. Im Augusto und September beginnet der Saamen zu reiffen, und wird alsdenn derselbe im abnehmenden Monden abgenommen, in einem Sieb an der Sonnen vollends getrocknet hernach ausgerieben, reine gemacht, und alsdenn in der Stube, oder sonst an einem trockenen Orte, damit er nicht dumpffigt oder schimmlicht werde, aufgehoben, bis man desselben wieder zum Aussäen bedarff. Von denen rothen Rüben und Möhren, (gelben oder Mohr-Rüben) ist bereits an behörigen Orten Meldung geschehen.

Rüben-Kerbel, Rüben-Kerfel, Erd-Castanie, ist ein Gewächse, welches mit der Wurtzel denen Steck-Rüben, mit dem Kraut aber dem Kerbel, oder vielmehr dem Schlerling gleichet. Die Wurtzel ist anfänglich rund, auswendig schwärtzlich, inwendig weiß, eines guten süssen und lieblichen Geschmacks, wie Castanien; diese wird, so bald sich das Kraut etwan Fingers lang ausser der Erde sehen läßt, ein wenig verwellet, oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Saltz, Pfeffer, Oel und Eßig zu einem Salat zugerichtet; diß währet aber nur den Mertzen und halben April durch, denn so bald das Kraut in Saamen zu schiessen anfängt, wird die runde Wurtzel länglicht, spissig und holtzig, und taugt so denn nicht mehr zum Essen. Es schiesset aber der Stengel zu Ende des Aprils etwan anderthalb Ellen hoch, und bringet im Junio weisse Dolden, auf welche der braune Saame folget, der dem Kümmel nicht sehr ungleich ist, und einen angenehmen Geruch und Geschmack hat. An vielen Orten Deutschlandes kömmt dieses Gewächse auf Wiesen, feuchten Angern und an schattigten Orten von sich selbst und wild hervor, weil es aber nicht überall zu bekommen, wird es gerne in Gärten angebaut, und geschiehet die Aussaat des Saamens, so bald derselbe reiff, gemeiniglich um Johannis, ist aber nicht eher zu gelassen, denn im folgenden Frühling; und muß des Sommers mit Jäten und Begiessen wohl gewartet werden. Der Saame gehet eher auf, als sonst gewöhnlich, wenn er vorhero eingeweichet worden. In der Marck Brandenburg wird dieses Gewächse an einigen Orten Köpken-Salat, und in Oesterreich Peperle-Salat genennet.

Rüben-Kohl, siehe Kohl-Rüben.

Rüben-Rapuntzel, suche Rapuntzel.

Rübe-Saat, Rüb-Saamen, Rübsen, Riebsen, ist ein sehr nützliches Feld-Gewächse, und eine Gattung wilder Rüben, davon aber die Wurtzel unbrauchbar ist, also daß sie nur um des Saamens willen gebauet wird. Das Kraut, welches dem Rüben-Kräutig sehr gleich ist, pflegt um Ostern zu schossen, oder einen fetten Stengel, eine bis anderthalb Elle hoch zu treiben; dieser bringet viel gelbe vierblätterige Blüthen, die einen sehr starcken Geruch von sich geben, also daß man den Rüb-Saamen von weitem riechen kan, und siehet ein damit besätes Feld in der Blüth-Zeit von ferne nicht anders, als ob es mit gelben Tuch überzogen wäre. Diese Blüthe ist eine trefliche Nahrung für die Bienen. Auf dieselben folgen lange und runde Schötlein, in welchen ein kleiner runder Saame liegt, der um Johannis auswendig braun, und inwendig gelbe wird, und also reiff ist. Es giebt des Rübsens zweyerley Gattungen, nemlich Winter-Rüb-Saamen und Sommer-Rüb-Saamen oder Rübsen; denn also wird das Wort insgemein ausgesprochen. Der Winter-Rübsen erfordert ein Feld, welches eben so wohl als das Weitzen-Feld gedüngt, auch eben so offt als dasselbe gepflügt, und dabey fein klar zubereitet seyn muß, zuförderst aber ist nöthig, daß der Rübsen-Acker in warmer Gegend liege. Weil auch der Saame nicht ein Jahr, wie das andere geräth, und offt geringe Körner bringt, so muß man nach vollkommenen Saamen trachten, um sich des kräfftigen Wachsthums desto mehr zu versichern. Man säet ihn im September noch vor Creutz-Erhöhung in das frisch gepflügte Land, und zwar unter allem Winter-Getraide am ersten, damit er einen guten Stock und starcke Wurtzel bekomme, und im Winter nicht erfriere. An Saamen nimmt man etwan den achten Theil gegen den Roggen, als wenn man zween Scheffel Roggen auf ein Stücke Felds säet, so braucht man auf dasselbe nur einen Viertel-Scheffel Rübsen. Er will einen geschickten Säemann haben, welcher ihn nicht zu dicke säet, man braucht insgemein vier Finger zum Griff, und nimmt nur so viel darein, als man unten in die Kuppen fassen mag. Daferne die Rübsen-Stücke nicht hefftig mit Unkraut bewachsen, soll man ja keine Gräser darauf lassen, denn sie nicht allein mit dem Ausrauffen, sondern auch mit dem Niedertreten, mercklichen Schaden verursachen, dergleichen auch von ungeschwungenen Leuten geschiehet, die heimlicher Weise sich Rübsen-Salat pflücken. Obwohlen es fast unnöthig und vergebens scheinen mögte, den Rübsen gegen die Reiff-Zeit, wegen der Tauben und anderer Vögel hüten zu lassen, weil sie, wenn man sie an einem Orte weg scheucht, am andern wieder kommen, so ist doch solche Hütung, worzu man ohnedem nur kleine Jungen, die des Herumlauffens nicht müde werden,

zu gebrauchen pfleget, und die man um einen geringen Lohn haben kan, allerdings so nöthig als nützlich, denn die Tauben und Vogel werden doch verhindert, daß sie sich nieder setzen, oder beständig an einem Orte bleiben, und ihren Kropff zum Schaden desjenigen, dem der Rübsen gehöret, füllen können. Bey der Reiffung muß man genau Acht haben, daß man das Abschneiden zu rechter Zeit treffe, denn kommt man zu bald, so werden die grünen Körnlein taub oder sehr leicht; wartet man aber zu lange, so thun nicht allein die Vögel Schaden, sondern man führet auch viel aus, daß offtmals doppelt Saamens-dicke die Körner auf dem Felde liegen. Die beste Zeit ist, wenn er meistentheils reiff. Das Abschneiden muß mit aller Behutsamkeit geschehen, so daß nicht etwan grob damit verfahren, das Abgeschnittene im Hinlegen derb nieder gedrückt, oder auch im Aufnehmen hefftig beweget werde, daß sich der Saame davon ausrühre. Beym Einführen muß man Flechten oder Wagen-Körbe aufsetzen, und grosse ohnschadhaffte Tücher einhängen, darein der Rübsen gelegt, und also der Saamen, so im Fahren ausfället, erhalten und nicht verlohren wird. Er soll nicht allzu grüne, noch im Regen-Wetter eingeführet werden, weil er sonst leicht in Pansen anläufft und dumpffigt wird. Wenn er übereinander verschwitzet, und die Wärme diejenigen Korner, so noch nicht gantz reiff sind, zu ihrer Tüchtigkeit und Zeitigung gebracht, wird er ausgedroschen, reine gemacht, und fein dünne auf einen guten Boden geschüttet, auch fleißig und fast täglich gewendet, weil er sonst leichtlich verderben kan; doch wenn damit etliche Wochen, und zwar so lange, bis er recht trocken, verfahren worden, so kan man hernach das Umwenden länger, und wohl vierzehen Tage anstehen lassen. Ist er zum erstenmal nicht rein genug, muß man ihn, wenn er abgetrocknet, noch einmal wurffen, wie er denn auch nicht ehe richtig gemessen werden kan, als bis er wohl reine gemacht und recht trocken worden. An vielen Orten wird der Rübsen nicht in die Scheunen gebracht, sondern auf dem Stücke, darauf er gewachsen, in grosse Feimen gesetzt, und diese wohl mit Stroh bedeckt, damit nicht das einfallende Regen-Wetter ihm etwan einigen Schaden verursache. Der Platz, wo der Feimen angeleget wird, muß zuvor abgeschauffelt und derb getreten seyn. Nach etlichen Tagen, wenn man mercket, daß die unreiffen Körner tüchtig, und das Wetter, Regens halber, beständig scheinet, wird das Dreschen vorgenommen; die Tennen müssen nächst an den Feimen ausgeschauffelt, mit Gersten-Spreu überdroschen, dichte getreten, und nicht lange zuvor gemacht werden, denn sonst reisset die Erde wieder sehr auf; ist es aber noch sehr feucht, so schläget sich viel ein. Das Stroh verbrennen ihrer viele darum im Felde, weil sie besorgen, es mögte sich in den Gebäuden entzünden; allein wenn es wohl abgetrocknet, und nicht bald wieder feuchte wird, hat man dergleichen gar nicht zu besorgen. Man streut es in den Mist mit ein: wiewohl es auch Leute giebt, die es vor ihr Rind- und Schaaf-Vieh verfüttern, und zwar entweder in Ermanglung andern Futter-Strohes, oder damit sie was vom Futter-Strohe erübrigen und solches verkauffen können; weil es aber wenig sättiget und schlechte Nahrung giebet, so lassen vernünfftige Haus-Wirthe dergleichen Fütterung lieber unterwegen. Der Sommer-Rüb-Saamen oder Sommer-Rübsen wird eben so wie der Winter-Rübsen tractiret, nur mit diesem Unterscheid, daß der Sommer-Rübsen im Frühling, wenn die meiste Kälte vorbey, und keine besondern Froste mehr zu besorgen, auch von einigen erst um Johannis gesäet wird. Nach Winters muß das Feld zum Sommer-Rübsen zweymal dazu geackert werden, damit es desto klärer, und diesem Gewächse zuträglicher werde. Das Feld muß von dem besten, und noch kräfftiger, als das zur Sommer-Gerste seyn. An manchen Orten wird der Acker, wenn der Sommer-Rübsen vom Felde, noch vor Winters wieder mit Roggen besäet, iedoch gehet es nicht überall an, weil es an wenig Orten dergleichen warme Felder giebet. Es wollen zwar einige, als ob der Sommer-Saame besser als der Winter-Saamen, wenn aber dieser nicht etwan einen sonderlichen Schaden erlitten, so gehet er, verständiger Haus-Wirthe Meynung nach, dem Sommer-Rübsen an der Güthe ziemlich vor. Aus dem Saamen wird das bekannte

Rübsen-Oel, auf denen durch Wasser oder Pferde getriebenen Oel-Mühlen ausgepreßt, oder, wie es vielmehr heißt, geschlagen, und die zerstossene Masse durchs Feuer heiß gemacht, daß sie das Oel desto besser von sich gebe. Nach der Auspressung bleiben grosse viereckigte Kuchen übrig, welche ein gutes Futter vor das Rind-Vieh sind, und insgemein Oel-Kuchen genennt werden. Das Oel wird in den Lampen gebrennt, und von gemeinen Leuten zum Geleuchte gebraucht, denn es gehet dabey nicht so viel auf, als wenn man Unschlitt-Lichter brennt. An etlichen Orten soll dieses Rübsen-Oel, wenn es ein paar Jahr sich wohl erlegen, zu den Speisen gebraucht werden, so daß arme Leute Erbsen, Grütze und andere Zugemüse damit fett machen.

Rübsen-Salat wird von den jungen Blättern des Rüb-Saamens oder Rübsens gemacht, und entweder roh und kalt mit Saltz, Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder warm mit Eßig, Butter und Speck, oder auch mit Rahm und Eßig zugerichtet. Er schmäckt nicht unangenehm, ob er gleich einige Bitterkeit und Schärffe bey sich hat, und ist gar gesund. Wer solchen Salat pflücket, soll bey den Seiten-Blättern bleiben, und die Hertzlein nicht mit abbrechen, wie es insonderheit diebische Fäuste zu thun pflegen.

Rücke, siehe Krahe.

Rücken, heisset der Theil an des Menschen Cörper, welcher, von dem Hals hinten hinab gerechnet, bis zum Ende des Creutzes, da wo die Schenckel ihren Anfang nehmen, reichet und begreiffet also drey Theile, nemlich die Schultern, die Lenden und das Creutz. Seine Länge hält in sich das Os sacrum, oder so genannte

nannte Steis-Bein, und die nächst folgende siebenzehen Wirbel-Beine, die übrigen seyn die Wirbel-Beine des Halses. Siehe Rück-Grad.

Rücken, werden die Affter-Klauen, so am hintern Lauff eines Hirschens oder Rehes sind, genennet. Also sagt man zum Exempel: Hier oder da hat ein Hirsch oder Rehe mit seinem Rücken angereicht.

Rückerte suche Raucke.

Rück-Grad, ist ein von dem weisen Schöpffer sehr künstlich bereitetes, und aus vielen kleinen Theilen zusammen gesetztes Bein, welches sich von dem Haupte anfähet, und der Länge nach hinten herunter bis an das Steis-Bein sich erstrecket. Gedachte kleine Theile werden Wirbel-Beine genennet, und pfleat man gemeiniglich ihre Gestalt mit dem Türckischen Ringe zu vergleichen, welchen diese bey Losdrückung der Pfeile, um den Daumen zu beschützen, brauchen. Man zehlet derer in allen vier und zwantzig: Die sieben obersten seyn die Wirbel-Beine des Halses, die zwölff folgenden gehören zu dem Rücken, und die übrige fünffe werden zu den Lenden gerechnet. Es halten dieselben insgesamt mancherley Häutlein und Flechsen zusammen; und aus denen, so eigentlich zum Rücken gehören, gehet an ieder Seite eine Ribbe aus, die mit ihrem Ende in das Wirbel-Bein eingefüget ist, und wodurch die Höhlung des Leibes formiret wird. Unter dem mancherley Nutzen des Rück-Grades ist vornehmlich auch dieses mit zu zehlen, daß man nicht nur den unteren und oberen Leib gerad aufgericht halten kan, man gehe, stehe oder sitze, sondern daß man auch nach eigenen Gefallen den Leib zu wenden und zu beugen geschickt sey.

Rück-Gurt, ist ein starcker und breiter lederner Riemen an dem Geschirre eines Zug- oder Acker-Pferdes, welcher auf der einen Seiten an dem einen Seiten-Blate, oder der einen Reit-Scheide feste angenehet ist, und über den Rücken und Schwantz-Riemen weggehet, auf der andern Seite aber und an dem andern Seiten-Blate oder Reit-Scheide mit einer Schnalle höher und tieffer, nachdem das Pferd, nemlich auf offener Strasse wegziehen, oder aber in dem Acker und vor dem Pfluge gehen solle, geschnallet werden kan.

Rückherrn, siehe Ranunculen.

Rüde, heisset ein Schaaf-Hund, welchen der Hirte oder Schäfer bey sich auf dem Felde hat, um die Schaafe beysammen zu erhalten, und sie vor dem Wolffe zu bewahren. Suche Sau-Rüde.

Rüden-Horn, suche Hieff- oder Hifft-Horn.

Rüden-Knecht, heisset bey der Jägerey derjenige Knecht, so auf die Sau-Rüden und Jagd-Hunde bestellet ist. Siehe Hunde-Knecht.

Rüffel-Baum, ist ein langes vierkantiggearbeitetes Stücke Holtz, mit drey, vier bis fünff Rüffel-Kämmen versehen, welches qver über die Scheun-Tenne reichet, und an beyden Enden in zwey gegeneinander über in der Tennen-Wand stehende Säulen, als ein Riegel eingeschoben ist, damit es beym Rüffeln unbeweglich liege, und nicht hin und wieder wancke.

Rüffel-Kamm, ist ein eiserner mit vielen starcken Zähnen versehener Kamm, welcher in dem Rüffel-Baum feste gemacht, seine Zähne über sich stehen hat, damit der Flachs Büsselweise dadurch gezogen, und die Knoten davon abgerissen werden können. Etliche schlagen an statt der gantzen Kämme, nur etliche eiserne Nägel, länger als ein Finger, und als ein Thor-Nagel dick und starck, einen neben den andern in den Rüffel-Baum, also daß die Spitzen oben in die Höhe stehen, welche sodenn eben die Dienste als ein gantzer Rüffel-Kamm thun.

Rüffeln, ist eine Flachs-Arbeit, und heisset so viel als den vom Felde eingeführten Flachs Büssel-weise durch die Rüffel-Kämme ziehen, und also die Knoten davon abreissen. Dieses Rüffeln ist an denjenigen Orten im Gebrauch, wo die Knoten von denen Büsseln nicht abgeklopffet oder abgedroschen werden; das Rüffeln ist auch dem Flachs weit vorträglicher, weil er davon weit reiner wird, und nicht so viel Zusatz bekömmt, auch demselben nicht so viel abgehet, als wenn man die Büsseln dreschen läßt.

Rühren, ist eigentlich die dritte Acker-Arbeit, so man zur Winter-Saat thun muß, und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht sonderlich bewachsen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen ist. Es heisset aber Rühren, den gebrachten oder gewendten Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken qver überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder nach der Qvere von neuem entzwey reissen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch sind, und diese Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es Vierähren oder Vierarten genennet. Das Rühren soll an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden; denn wenn ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geschehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat,) so lieget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel solchem Getraide schon auf dem Halse, oder ist doch sonsten halb verdorben; ja es schadet dem Getraide nicht so sehr, wenn im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet,) als wenn es in der Nässe gerühret wird, denn der Acker wird zu derbe, und verraset, ehe man sichs versiehet. Ob man schon den Mist im Wenden nicht zu tieff versencken soll, so muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; denn wenn der Acker seichte gebrachet worden ist, so muß er gewiß hernach im Rühren Brosam bekommen, weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer-Saat wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Fasten kurtz vor der Saat-Zeit der gestoppelte oder gestürtzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge sodenn etwas unter

griffen wird. In guten mürben Feldern ist solches Rühren unnöthig, sonderlich wenn man vor der Saat nicht schöne trockene Zeit darzu hat; denn alle nasse Ruhr über Winter und Sommers ist, wie obgedacht, sehr schädlich, und die, so über Winters naß geschiehet, ist gar verlohren; doch muß die Folge alsdenn, wenn nemlich das Rühren unterlassen wird, desto besser vor der Saat-Art mit scharffen Egen eingeeget werden.

Rühren, wird auch einiger Orten das Buttern genannt.

Rühr-Faß, siehe Butter-Faß.

Rühr-Löffel oder Koch-Löffel, ist ein platter von Holtz geschnitzter Löffel mit einem langen Stiel, womit man die kochenden Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Rührlöffel-Blech, ist ein ablang viereckigtes durchlöchertes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Küchen stecken.

Rüster, Rüst- oder Rüß-Baum, ist ein hoch-stämmiger Baum, von der Gattung des Laub-Holtzes, so zwar Saamen, aber keine Früchte trägt. Man findet dessen zweyerley Gattungen. Die eine, welche auf Bergen und Höhen wächst, wird hoch und starck, und hat ein Laub, welches dem Rind-Vieh sehr angenehm ist. Die andere, welche in der Ebene an feuchten und etwas morastigen Orten gerne wächset, wird zwar auch sehr hoch und starck, ist aber bey weitem nicht so dauerhafftig, als jene, sondern wird eher wandelbar, und vor der Zeit alt und brüchig. Die Blätter der Rüster oder des Rüst-Baums, sind sehr rauh und scharff, länglich-rund mit einer schmalen Spitze, am Rande herum sehr schön zerkerbt, und mit harten Aederlein durchzogen. Auf diesen Blättern setzen sich im Majo und Junio grüne Bläslein oder Knöpflein, welche mit einer Feuchtigkeit erfüllet, daraus endlich eine Art Fliegen oder Mücken erwächset, so ein Loch in solches Knöpflein machet und davon flieget. Das Laub schlägt im Frühling bey Zeiten aus. Die Blüthe, welche aus vielen dunckel-rothen Fäserlein bestehet, kommt aus den äussersten Theilen seiner Zweige herfür, darauf folgen platte, länglichte Schötlein oder Täschlein, in welche ein kleiner weisser und süsser Saame enthalten. Er hat die Grösse und Gestalt des grossen Garten-Melden-Saamens, und wer ihn zum säen haben will, muß ihn bey Zeiten im Herbste sammlen, so bald man spüret, daß er reiff ist, weil er sonst bald verflieget. Sein Holtz ziehet sich von gelb auf röthlich, ist ungemein feste, und wird dahero zu Achsen, Wagen, Deichseln, Unter-Letter-Bäumen, Naben und Felgen von Waanern, zu Ege-Schienen und anderer Schirr-Arbeit beym Feld-Bau, zu Schauffeln in die Mühl-Wasser-Räder, zu Stück-Laveten und andern Dingen, so ein festes Holtz bedürffen, sehr nützlich gebraucht. Die Rinde ist dick, rauh und aufgerissen. Der Wein-Stock wächst sonderlich gerne bey diesem Baum. Viele halten die Rüster, den Fliegen-Baum und die Ilme für einerley, es ist aber ein Unterschied an Laub und Holtz zu spüren, denn der Fliegen-Baum hat breiter und tieffer gekerbte Blätter, als die Ilme und Rüster; diese die Rüster aber hat rother und die Ilme weisser Holtz, dahero sie auch von etlichen die rothe und weisse Rüster genennet werden. Die Rüster wird so wohl durch die Ausläuffer, als durch den Saamen fortgepflantzt. Sie giebt auch ein gutes Unter- oder Schlag-Holtz. Im Garten dienet die Rüster, Spatzier-Gänge, Laub-Hütten, Portale und Pyramiden anzulegen, indem sie sich gut unter der Scheere halten läßt. Die Rüstern-Blätter, weil sie noch zart und weich, sollen auch denen Seiden-Würmern eben so wohl, als die weissen Maulbeer-Blätter, zur Nahrung dienen, und der Saame ist den Hünern eine angenehme Speise, davon sie sehr fett werden. In der Artzney dienen die Blätter und mittlere Rinde von der Rüster, frische Wunden zu hefften und zu heilen. Die Blätter gepülvert in weissem Wein eingenommen, sind ein unfehlbares Mittel wider die Stein-Schmertzen; in Eßig gesotten und damit gewaschen, heilen sie den fliessenden Grind und die Raude; der Safft, so aus den grünen Bläslein der Blätter gedruckt wird, stärcket das Gesicht, dienet zu frischen Wunden, absonderlich der Augen und der Gedärme, und macht eine reine Haut, vornehmlich, wenn er mit wenigem Saltz in einem Gläslein fünff und zwantzig Tage lang in die Erde vergraben wird, da er sich läutert und abkläret. Ein gewisser Autor will unter dem Worte Rüstern-Holtz, den Spindel-Baum verstanden haben, der doch nur im Busch, und zu keinem hoch-stämmigen Baum erwächset, sonsten auch Anniß-Zweck- oder Hahnebürleins-Busch oder Holtz, von den Frantzosen aber Bonnet à Pretre, Fusain oder Fusin genennet wird, und mit unsern obbeschriebenen Rüstern die geringste Gleichheit nicht hat.

Rüst-Leitern, siehe Leitern.

Rüstung, ist ein beym Vogel-Stellen gebräuchliches Wort, und begreifft alles dasjenige, was man bey einem Vogel-Heerd an Bälgen, Ruhr, Stecken und anderm Geräthe vonnöthen hat.

Rüst-Wagen, suche Wagen.

Rumpff oder Rump, heißt in der Mühle ein viereckigtes oben weit und unten eng, in Gestalt eines Trichters gemachtes hölzernes Gefässe, darein die Körner, welche geschroten oder gemahlen werden sollen, geschüttet werden, und aus demselben nach und nach auf den Stein, und von demselben ferner in den Kasten fallen, oder durch den Beutel das Mehl von den Kleyen geschieden wird.

Rundung, heisset bey der Jägerey ein runder Weg, welcher in einem Holtze rund herum gehauen, und also ⊕ bezeichnet wird. Wenn mehr Rundungen im Holtze, als eine seyn, so wird die erste mit 1 ⊕, die andere mit 2 ⊕, und so fort bezeichnet. Eine halbe Rundung ist ein Weg, welcher in Gestalt eines halben Circuls gehauen ist. Unter einer Jagens-Rundung wird der Bogen, so hinten im Jagen gestellet wird, verstanden.

Runge-Schale, ist eine Zugehörung eines

nes Rüst- oder Bauer-Wagens, dergleichen auch der

Runge-Schemmel oder Runge-Stock ist, siehe Wagen.

Ruppe, suche Aalraupe.

Ruß ist das irdische, flüchtige und subtileste Theil, so aus denen durchs Feuer verzehrten Dingen, in dem Rauch aufsteiget, und sich in dem Rauch-Fange ansetzet. Wenn dessen in einem Schorstein oder einer Feuer-Mäuer viel wird, fänget er leicht Feuer und verursachet einen starcken Brand, der um so gefährlicher wird, wenn die Feuer-Mäuer nicht tüchtig genug gebauet, oder von der Hitze berstet. Dahero ein sorgfältiger Hausvater seine Schorsteine zu gewissen Zeiten fleißig säubern, kehren und besichtigen, und wo sie denn Schaden genommen, repariren und verbessern, den abgekratzten und herunter gekratzten Ruß aber als eine gute Gras- und Garten-Düngung an behörige Orte schaffen lässet. Wie man durch absonderliche Ruß-Hütten denselben sammlen könne, ist bey dem Worte Kiehn-Ruß erwehnet worden.

Ruthe, ist ein Längen-Maß, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit gemessen werden. Die Ruthen sind nicht einerley, sondern haben nach dem Unterschied der Orte auch verschiedene Grösse: Die Rheinländische Ruthe hält zwölff derselben Schuhe, und sechs hundert selbiger Qvadrat-Ruthen machen einen Rheinländischen Morgen, oder zwey Rheinländische Jucharte. Die Basler Ruthe hat sechzehen Fuß, und hält ein Juchart daselbst hundert und viertzig dergleichen gevierte Ruthen. Die Colmarer Ruthe hält funffzehen ihrer Schuh, und machen hundert und achtzig Qvadrat-Ruthen ein Jeuch oder Mannwerck, so bey Ausmessung der Wein-Gärten, Aecker, Gärten und Holtzungen gebrauchet wird, anderthalb Jeuch sind ein Juchart oder Thauen, wornach man die Wiesen und Weiden ausmisset. Zu Mömpelgart hält die Ruthe zehen Schuh, und das Juchart drey hundert solcher Qvadrat-Ruthen. Die Durlacher Ruthe hat sechzehen Fuß, und hundert und sechzehen solcher gevierten Ruthen machen einen Acker, Juchart oder Morgen, wornach sie ohne Unterscheid die Wein-Gärten, Acker-Felder, Kraut-Gärten, Waldungen und Wiesen messen. Zu Bern in der Schweitz machen zehen Schuh eine Ruthe, und zwey hundert und acht und achtzig solcher zehenschuhigen Creutz- oder gevierten Ruthen eine Berner-Juchart. Zu Schafhausen hält eine Ruthe zwölff Schuh, die Juchart aber thut zwey hundert und zwey und funffzig selbiger Qvadrat-Ruthen. Die Nürnberger Ruthe hält sechzehen ihrer Stadt-Schuh, der Morgen oder das Tagwerck aber, als nach welchen erstern Felder und Waldungen, nach dem letztern aber Wiesen und Weiden vermessen werden, zwey hundert selbiger gevierten oder Creutz-Ruthen. In der Marck Brandenburg hält die Ruthen funffzehen Schuh, und ein Acker oder Morgen drey hundert Qvadrat-Ruthen. In Thüringen hat an einigen Orten die Ruthe vierzehen, an andern aber sechzehen Schuh, und werden gemeiniglich hundert und sechzig solcher gevierten Ruthen auf einen Acker gerechnet. Die Ruthe, welche in den Churfl. Sächsischen Landen durchgehends gebrauchet wird, hält achthalb Ellen zwey Zoll, oder funffzehen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maß, und hat der Acker in Feld-, Holtz- und Wiesen-Maß drey hundert solcher gevierten Ruthen. Ein Morgen aber hält hundert und funffzig dergleichen Ruthen. Eine Creutz-Qvadrat- oder gevierte Ruthe, ist ein Feld einer Ruthen lang und breit. Eine Cubic-Ruthe, ist einer Ruthe lang, breit und hoch. Eine Ruthe Bruch-Steine wird eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und gemeiniglich anderthalb Ellen, an etlichen Orten aber sieben Viertel-Ellen hoch gesetzt.

Ruthen-Kappe, siehe Dresch-Flegel.

Ruthen-Kraut, ist ein Gewächs, das einen vier bis fünff Ellen hohen, dicken und mit vielem Marck angefüllten Stengel treibet, an vielen Zweigen grosse zerschnittene Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringet, die wie ein Sonnen-Schirm, (Parasol) in einer Runde stehen, und ziemlich grosse, eines halben Daumens breite aber etwas längere platte Saam-Körner tragen. Die Wurtzel ist groß, mit vielen Neben-Wurtzeln bewachsen, und mit einem weissen, dicken, Milch-ähnlichen Safft angefüllt. Dieses Gewächse wird bey uns in den Gärten gezielet, und ist zweyerley, das Breitblätterige und das Schmalblätterige, beyde wollen in harten Wintern für der Kälte wohl bedeckt seyn.

Rutte, suche Aalraupe.

Saal-Buch, ist ein öffentliches Schatzungs- oder Steuer-Register, in welchem eines ieden Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Garten, Feldern, Wiesen, Weinbergen, Teichen, Holtzungen und andern Grund-Stücken, mit allen Mahlen, Rainen und Steinen, Anstössern, Nachbarn und Beynahmen der Stücken, und was er davon an Zinß, Gülten, Schatzung, Steuren ꝛc. zu geben, und vor Frohn-Dienste zu leisten schuldig, auf das accurateste und ausführlichste verzeichnet ist.

Saal-Weide, siehe Weide.

Saamen, ist insgemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhafften Anfang, ein anderer sich gleichender Cörper gezeuget wird. Insonderheit werden unter diesem Nahmen alle Saamen der Feld- Garten- und Baum-Früchte, Pflantzen, Kräuter, Blumen und dergleichen verstanden. Folglich ist ein ieglicher Saame derjenige Begriff, darinnen die Pflantze enthalten, welche daraus wachsen soll. Die Naturkündiger beschreiben das Wesen eines Saamen-Kornes folgender Gestalt: Es hält nemlich dasselbe in sich eine weisse Materie, so man etwa den Kern oder das Mehl zu nennen pfleget, in diese Materie ist die unzeitige Pflantze oder der Keim durch ein kleines Bindwerck angehefftet, daß sie von derselben ihre Nahrung ziehet, bis die Wurtzel durch solches Bindwerck hindurch gebrochen und starck genug worden, die Pflantze nunmehro aus den Säfften der Er-

de zu ernähren. Solches ist zum Exempel an einer Bohne abzunehmen, daran seyn die zwey sich von einander thuende Helfften dasjenige, woraus die darinne liegende Pflantze ihre Nahrung hat, ehe und bevor sie völlig auskeimet; denn es werden daraus weder Blätter noch Wurtzeln, sondern sie verfaulen bey der Hervorkeimung der Pflantze schlechterdings. Endlich so befindet sich bey diesem allen annoch eine olige Feuchtigkeit, um in solchem Saamen-Korn gleichsam den Anfang des Lebens zu erhalten, massen dieses sonst, wie oben bey dem Wort Gesame allbereit angeführet, ohne dergleichen lebendig-machendes Oel und diesen balsamischen Safft vertrocknen und verderben müsse. Aller Saame von denen Feld-Früchten, so zum Säen gebrauchet werden soll, muß vollkommen, und also nicht etwan naß eingeführet, auch nicht müchzend, erstorben, unzeitig oder ausgewachsen seyn, noch sonsten einigen Mangel haben; er soll auch von dem neuesten Zuwachs genommen werden, und also über ein Jahr nicht alt seyn. Zum Saamen muß ein verständiger Hauswirth das reineste und beste Getraide in der Erndte absonderlich legen und ausdreschen lassen. Beym Aufheben wird sodenn der Vorsprung, oder das Beste, so vorn wegegerungen, zum Saamen abgenommen, auf den Boden an einen guten Ort geschüttet, (sonderlich der Weitzen, welcher bis übers Jahr lieget) und fleißig gewendet, damit kein Schade daran geschehe. Den Saamen, welcher von schlechtem und schwachen Erdreich kommt, soll man in ein besser- und stärckeres säen; hingegen einen andern, so auf einem guten Acker gewachsen, in ein geringeres nicht streuen lassen: Denn ein ieder Saame verringert doch, oder verdirbet wohl gar, er sey auch so gut als er immer wolle, wenn er in ein bös ungeschlacht und unfruchtbar Stücke Feldes gesäet wird. Es haben sich viele curieuse Hauswirthe und fleissige Naturkündiger dahin bemühet, wie sie durch eine und die andere Kunst den Saamen der Feld-Früchte fruchtbar machen, und einen desto reichern Seegen erlangen können. Einige hievon richten ihre Absicht auf die Einsäung des Saamens, andere auf die Einweichung desselben, oder auch die besondere Zurichtung des Ackers. Christian Wolff in seiner Entdeckung der wahren Ursach von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 5. davor, daß, wenn ein Saamen-Körnlein viel Aehren tragen solle, so müsten einige Knoten von dem Halme in die Erde zu liegen kommen, folglich gehöre sich, daß der Saame wenigstens einen Zoll tieff in der Erde liege, denn alsо würden zwey Knoten von dem Haupt-Halme Wurtzeln schlagen, und ihre besondere Halmen treiben können: Damit aber solche Neben-Halmen auch vor sich Raum genug zu ihrer weiteren Vermehrung hätten, und es ihnen an nöthigem Nahrungs-Saffte nicht fehle; so müsten wenigstens drey Zoll weit die Körner von einander zu liegen kommen. Das gemeinste Mittel den Saamen fruchtbar zu machen ist, daß man das Korn, so viel man säen will, in eine fette dicke Mist-Pfütze, oder in eine besonders darzu bereitete Düng-Lauge einweiche, davon bereits unter diesem Worte Erwehnung geschehen. Andere geben auch dieses Mittel an die Hand, daß man nemlich in einem alten Faß Regen-Wasser sammlen, und solches mit dem ausgenommenen Boden-Deckel wieder zudecken, darauf, wenn das Faß drey Eymer oder ein Viertel hält, drey Pfund geschmeltzten und gar rein gestossenen Salpeter darein thun, denselben, damit er im Wasser zergehe, herum rühren, und also alles zusammen, bis man es brauchet, stehen lassen solle, weil es desto besser, wenn es alt ist. Nachgehends soll man zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat den Saamen aufmessen, und sie vermittelst einer Gieß-Kanne mit solchem angemachten Wasser besprengen, iedoch nicht mehr, als was die Frucht annehmen kan, und daß das Wasser davon ablauffen möge, ferner mit einem Rechen oder höltzernen Schauffel stetig rühren, und auf solche Weise denselben Tag ausgebreitet liegen lassen. Den andern Tag soll man es noch einmal besprengen, rühren, und liegen lassen, bis es ein wenig ausgetrocknet, welches kaum sechs bis sieben Stunden Zeit erfordert; hernachmals mag man die Saat gewöhnlicher massen vornehmen, zuvor aber das Acker-Feld auf nachfolgende Weise zurichten: Man soll nemlich geschmeltzten Salpeter, auf einen Acker oder Juchart Feld funffzehen Pfund nehmen, denselben in kleine Stücken, in der Grösse wie Hasel-Nüsse zerschlagen, hernach selbige im Frühling oder Herbst auf das Saat-Feld aussäen, damit solche Brocken weitläufftig aus einander liegen, ferner mit einem Pflug überfahren oder einegen, und endlich den Saamen also darein säen. Denn auf solche Weise soll die Frucht eher zeitig, auch sowohl an Stroh als Früchten grösser werden, und also mehr Garben geben. Im übrigen ist noch zu mercken, daß der Saamen von Hanff, Lein, Rübensaat oder Riebsen und dergleichen Gesäme, wenn es in Fässern oder grossen Töpffen zum Säen aufgehoben wird, sowohl zum Saamen, als zu andern Dingen untüchtig werde. Was den Saamen der Küchen-Gewächse anbelanget, pflegen zwar etliche von denenselben, nachdem sie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Jahr Gewächs mit sich zu bringen, dahingegen theils andere von gemeldten Garten-Gewächsen erst aus denen bereits völlig gewachsenen Früchten erzeuget, und also dieselben zu dem Ende wiederum in das Erdreich eingesetzet werden müssen. Allen Küchen-Gewächs-Saamen soll man bey schönem Wetter, und im Abnehmen des Monden ablesen oder einsammlen lassen, so soll auch insgemein der Saame eingebracht werden, wenn sich das Kraut davon bereits geleget, und schon gantz dürre worden ist. Ingleichen muß auch das Gesäme in reinen und saubern Gefässen verwahret, und in wohl temperirten Kammern aufbehalten werden, weil demselben nichts mehrers als die Feuchte und die übrige Wärme zuwider. Gurcken- Melonen- Kürbis- und dergleichen Saamen müssen noch überdiß wohl verschlossen seyn, weil ihnen die Mäuse mehr als andern nachstellen, doch

halten

halten sich einige, als die Zwiebel- Knoblauch- und Mag-Saamen oder Mahen, auch wohl in ihren eigenen Hülsen oder Kopflein. Von einem ieden Saamen insonderheit ist bey seinem Gewächse gehandelt; auch ist hier nachzulesen, was bereits oben bey dem Wort Gesame angeführet worden. Der Baum-Saamen theilet sich ein, in den Saamen von Frucht-bringenden Bäumen, worunter auch die wilden Obst-Bäume zu rechnen, und in den wilden Baum-Saamen, so in keine Früchte eingeschlossen ist. Von dem erstern ist bey einer iedweden Art Erwehnung geschehen. Den letztern betreffend, so tragen die wilden Bäume insgemein viel Saamen, und nachdem ein solcher klein oder groß ist, wird er auch das Maß füllen, wie denn eine Eiche oder Buche etliche Scheffel an Früchten oder Saamen bringet, wenn solcher bey gutem Jahrs-Gang geräth. Hingegen von grossen Saam-Bircken, Erlen, Fichten, Kiefern, Tannen und dergleichen Bäumen kaum eine Metze oder Hand voll zu sammlen ist, aber der Körner sind an der Zahl vielmehr, als bey jenen. Aller Baum-Saamen, ehe er reiff wird, stehet feste auf dem Baum, so bald er aber zeitig, stößt ihn die Mutter von sich, der fällt denn ab, und sucht sich weiter zu vermehren. So lange er aber noch unreiff oder grün, hält ihn der Baum, oder so zu sagen seine Mutter feste, und läßt ihn nicht abfallen, giebt ihm Nahrung, und bedecket ihn mit Laub und Schale für allem Unfall, Regen, Hitze und Kälte. Hierbey nun ist, so viel die wilden Bäume anlangt, auch zu bedencken, wie die Natur den Saamen derselben so wohl und fleißig verwahret, und zwar vielmehr, als bey denen zahmen: Denn die Früchte der letztern, darinnen der Saamen steckt, haben insgemein nur eine zarte Schale; hingegen die wilden, als die Tannzapffen, die Eicheln, Buch-Eckern, und dergleichen sind mit einer festen Haut, Schuppen und Stacheln dergestalt umgeben, daß ihnen von der Hitze, Frost und Ungeziefer nicht leicht Schade geschehen kan. Solchem Holtz-Saamen sind meistentheils Flügel gegeben, welche gleich einem ganz dünnen Pergamen oder Papier sind, damit solcher sich selbst überall in die Ferne ausbreiten, durch den Wind und Lufft überall hin und wieder getrieben, und also sich selber weit und breit auf etliche hundert Schritte vermehren könne, nachdem nemlich der Wind starck gehet, oder der Baum eine Höhe hat, oder auf dem Gebürge stehet. Es tragen die Bäume nicht alle Jahre Saamen, oder eine Art von Bäumen träget diß Jahr viel, das andere aber wenig oder gar nichts. Zumal sind die Mehlthaue, so im May fallen, dem Baum-Saamen sehr schädlich: Denn wenn dergleichen die Blätter und Blüthe, auch das schon verblühte Körnlein betrifft, muß es zusammen schrumpffen, und pflegen von solcher Feuchtigkeit hernach Würmer zu wachsen. Es wird auch ein Jahr der Saame reiffer, vollkommener und besser als das andere. Derohalben die Zeit wohl in Acht zu nehmen, damit die Sammlung des guten Saamens von allerhand Sorten nicht versäumet werde; so kan man auch an Körnern wohl sehen, ob er gut und vollkommen, auch an der Schwehre im Wurffen und Sieben, oder wenn man solche in das Wasser schwemmet, iedoch ist eine iede Art seiner Schwehre und Leichte nach zu tractiren. Der vollkommne Saame von wilden Bäumen verdirbet nicht leichtlich oder faulet, wie bey den zahmen Früchten geschieht, sondern hält sich lange unversehrt. Jedoch ist es am besten, wenn man ihn das erste Jahr süet. Es ist auch der Saame wohl zu verwahren, daß er nicht anbrüchig oder untüchtig werde: Denn wenn er zu feuchte lieget, verfaulet er, lieget er aber zu trocken, so dorret er aus, und die Oliret, Fettigkeit und Krafft entgehet ihm; deshalben ist es am besten, solchen an temperirten Orten zu erhalten. Es hat über dieses der Baum-Saame viel Feinde, so solchen fressen, verderben oder sonst vernichten, als da sind allerhand zahme und wilde Thiere, als Schweine, wilde Eichhörner, Mäuse u. s. w. item allerhand Vogel, als Kernbeisser, Grienitze oder Krumm-Schnäbel, Fincken ꝛc. und fressen diese solchen Saamen, sowohl Winters- als Sommers-Zeit von den Bäumen ab, auch, wenn er schon auf der Erden lieget, und scharren selbigen unter dem Laub, Gras und Moos und aus der Erden herfür. Ingleichen schaden dem Baum-Saamen allerhand Gewürme, Ameisen und dergleichen; unter allen aber ist der Wurm, welcher in dem Kern oder Korn selber wächset, der gefährlichste, welcher dem Saamen leichtlich Schaden thut. Diejenigen Bäume, davon man Saamen samlen will, müssen etwas im freyen Felde stehen, daß sie die Lufft und Sonne desto besser treffen kan, denn durch solche wird der Saame vollkommener und reiffer. Hingegen, wenn dergleichen Bäume im finstern dicken Walde stehen, können sie nicht so vollkommenen tüchtigen und zeitlich reiffen Saamen, auch zum Theil nicht in so grosser Menge aus Mangel der Sonnen und Lufft herfür bringen, als diejenigen, so in freyer und ungehinderter Lufft sich befinden. Ein ieder wilder Baum-Saamen hat sein gewiß Zeichen des erlangten Reiffthums, als welches er auf dem Stamme selbst bekömmt, da sonst unterschiedene Früchte erst besser reiff werden, wenn sie eine Zeitlang in Häusern verwahret gelegen, und also nach und nach erst reiffer werden; der Baum-Saame hingegen, wenn er unreiff gesammlet wird, verschrumpffet, und ist zum Säen untüchtig. Die Vollkommenheit und Güte von selbigem ist nicht so leicht, als wie bey dem Getraide zu erkennen, weil man nicht allerdings wegen der Schale und Haut, darunter öffters eine Fäulniß und Wurm verborgen stecket, durchsehen kan, wie dergleichen bey den Nüssen vielfältig wahr zu nehmen. Eine gemeine Regel ist zwar, daß derjenige Saamen, so im Wasser zu Boden fällt, gut sey; doch darff man bey allen, sonderlich dem leichten Saamen, nicht allezeit darauf bauen. Das Gesicht giebt fast das unbetrüglichste Merckmal, ob der Saamen reiff oder nicht, denn wenn er seine rechte Farbe hierzu hat, die Zapffen, Hülsen und Knospen sich aufthun, und selbigen wollen fallen lassen, ingleichen der Stiel, woran er hänget, welck, gelb und dürre ist, oder sonst durch

Zwang des gefallenen Reiffes tüchtig wird, alsdenn iſt er wohl reiff zu achten; wiewohl auch der Geſchmack und Geruch etwas hierzu contribuiren können: Denn wenn der Saame recht vollkommen, ſo iſt der gute Geſchmack und Geruch davon auch ein merckſames Zeichen, wie auch das Fühlen, ob er nicht noch zu weich, oder hart genug ſey. Der wilde Baum-Saame will, ſo bald er reiff iſt, das Erdreich haben, und ie friſcher derſelbe geſäet wird, ie beſſer iſt es; deſto ſchädlicher aber, wenn er ausgedorret, und die Herbſt- und Winter-Feuchte in der Erde nicht überkommt. Man kan die Saat ſowohl im Herbſt als Frühling vornehmen, auch bey dem Säen auf die Beſchaffenheit des Bodens mit ſeine Abſicht haben: Denn wenn derſelbe zu kalt oder zu naß iſt, ſo iſt das Säen im Frühling beſſer, als im Herbſt, ſonſt aber gehet dieſes jenem weit für. Wegen der Frühlings-Saat hat man dieſen Vortheil, daß, wenn der Schnee noch lieget, und der Saame auf den Schnee fällt, ſolcher hernach bey dem Aufthauen und Schmeltzen Feuchtigkeit an ſich ziehet, und im Niederfallen des Schnees die Erde mit ergreiffet, auch deſto eher aufgehet; und hierzu muß der Grund und Boden den Herbſt zuvor aufgearbeitet ſeyn. Was den Tannen- Fichten- und Kiefern-Saamen anlanget, ſo iſt inſonderheit dabey zu beobachten, daß ſolcher bey dem Säen nicht tieff unter die Erde gebracht werde, ſondern nur bloß dieſelbe berühre, auch Anfangs nicht in die todte Erde, ſo durch das tieffe Aeckern oder Hacken herfür und herauf kommen möchte, falle, denn ſolches verhindert das Aufgehen; ſondern wenn der Saame vom Moos, alten Gras und Geräuſche ungehindert nur die Erde ergreifft, und vom Regen eingeſchlagen oder eingemenget wird, ſo kömmt er, und gehet mit andern Vegetabilibus im Aprril oder Majo gar leichtlich auf. Man kan auch den Eichen- und Buchen-Saamen, oder die Eicheln und Buch-Eckern wohl im Frühling ſtecken: Denn die zu rechter Zeit und bey völliger Reiffung, oder wenn ſie im Herbſt ſelbſt abgefallen, geſammlete Eicheln und Buch-Eckern leget man über Winters in einen truckenen Keller oder Ort, und fein dünne, damit ſie weder frieren, noch über einander erwarmen, nach Weynachten Lagenweiſe, eine Lage Sand, und eine Lage Saamen auf einander, läſſet ſie alſo liegen, bis gegen den Mertzen oder April, alsdenn wenn ſie in etwas aufgequollen, ſäet man ſie in ein den Sommer oder Herbſt zuvor umgearbeitetes Land, und eget ſie bald unter, oder ſtecket ſolche, wenn ſie bereits aufgekeimet, Stück für Stück, und machet mit einem Stickel oder Pflantz-Holtze zwey bis drey Zoll tieffe Löcher, einer Spannen weit von einander, und ziehet die Erde wieder darüber. Alſo gehen auch etliche mit dem wilden Obſt um, daß ſie die Kriebſe ſamt den Kernen ſtecken. Gleichergeſtalt mag man die Haſel-Nüſſe ſtecken; wenn ſie aber geſäet werden, muß man ſie einegen. Ob nun wohl ſolchergeſtalt die Frühlings-Ausſaat des wilden Baum-Saamens ihren guten Nutzen hat, ſo wird doch insgemein die im Herbſt viel nützlicher vorgenommen: Denn zu der Zeit iſt der Saame noch friſch und unausgedorret, bekommt auch alſo die Herbſt- und Winter-Feuchte in die Erde, daß ſolcher gegen den Frühling und Sommer deſto eher aufgehen kan, zumalen auch der meiſte Saamen, ſonderlich vom Tangel-Holtze, die Kälte, Eiß und Froſt wohl verträgt, nicht aber die übrige Näſſe, wenn ſie nemlich ſo groß, daß ſie das Oel, ſo im Saamen iſt, überwältiget. Hergegen, wenn die ausgeſproſſete Frühlings-Saat zu zeitlich aufgehet, und es kommt ein Froſt darauf, oder allzu groſſe Dürre, ſo iſt ſolche dahin und verlohren, und der Keim verdirbet; die Herbſt-Saat aber richtet ſich nach der Witterung, und gehet mit ſolcher fort, daß ſie insgemein nicht eher ausbricht, als es natürlich und die ordentlichen Fröſte vorbey, und erfrieren die im Herbſt geſäeten jungen Bäume nicht ſo leichtlich, als die im Frühling geſäet ſind, indem ſie die Kälte ſchon einmal gewohnet, und der Saame den Winter überſtanden. Man kan den Baum-Saamen, ehe man ihn ſäet, vorhero probiren, in ein mit Erden gefülltes Gefäſſe etliche Körner ſtecken, und in einem temperirten Ort halten, um zu verſuchen, ob und um welche Zeit er pflege zu keimen, aufzugehen, und über die Erde zu kommen, damit man ſich bey dem Säen in einem und andern darnach richten könne. Er muß weder durch des Feuers noch der ſtarcken Sonnen Hitze zu ſehr ausgetrocknet ſeyn, ſondern ſeine balſamiſche Krafft behalten. Wenn er mit Miſt-Pfützen-Gauche, welche mit Waſſer vorhero wohl temperiret iſt, umgoſſen wird, iſt es ihm eine groſſe Hülffe, und wächſet ein ſolch Stämmlein in einem Jahre mehr, als ſonſt in zwey oder drey Jahren.

Saamen, wird auch der Strich oder die junge Brut der Karpffen und anderer Fiſche genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter im Teiche geſtanden, den Nahmen des zweyjährigen Saamens erhält. Was den eigentlich ſogenannten Strich anbelanget, davon ſiehe an ſeinem Ort ein mehrers. Der zweyjährige Saame aber wird auf einen Sommer zum Erſtrecken, in beſondere Teiche, ſo man Erſtreck-Teiche nennet, ausgeſetzet. Das Merckmahl, daß er fort- und ausgeſetzt ſeyn will, iſt, wenn er im Frühling in den Hältern offt in die Höhe ſpringet. Dieſe Beſaam- und Ausſetzung des zweyjährigen Saamens geſchiehet gar langſam, und iſt die beſte Zeit, ſolchen Saamen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen im zunehmenden Monden, wenn das Waſſer gleich wie ein wenig lau oder warm worden iſt, und das Gras hervor zu wachſen beginnet, auszuſetzen, ſo gehet ſolcher Saame ſeiner Nahrung bald nach, pfleget zu weiden, und in den Teichen an allen Orten ſich auszubreiten, und wächſet alsdenn tapffer fort; ſo man ihn aber allzu zeitlich ausſetzet, ſo, daß er in das noch allzu kalte Waſſer kömmt, iſt es ihm nicht gut, weil er noch etwas zart und weich iſt; er pfleget ſich auch wohl des Lagers halben, wenn er auf neue Stellen kommt, zu verirren, und ſich an den Ufern in den Löchern und ſonſten zu verſtecken, wodurch deſſelben viel umkomt. Wenn dieſer Saame wieder einen Sommer geſtanden

und

und sich erstreckt hat, so wird er hernach dreyjähriger Saamen oder Satz genennet.

Saamen-Koller, siehe Koller.

Saamen-Möhren, suche Satz-Möhren.

Saamen-Rüben, siehe Satz-Rüben.

Saamen-Strüncke, werden die samt ihren Strücken oder Wurtzeln ausgehobene Kraut-Häupter genennet, welche im Frühling, Saamen von ihnen zu gewinnen, wieder in das Land gesetzet werden. Wenn das Kraut im October abgehauen und eingeführet wird, soll man fein hart und fest zusammen gewachsene Kraut-Häupter mit samt ihren Strücken auslesen, und zwar besser zu viel als zu wenig, weil manchmal etliche verderben, und solche in einem Keller oder in einer Sand-Grube den Winter über, daß sie nicht erfrieren und Schaden bekommen, aufheben und behalten. Im Frühling darauf, wenn man sich keines Frostes mehr zu befahren hat, als im Martio oder April, wenn man das andere Krätzwerck in die Gärten zu zeugen und auszusetzen pfleget, werden diese Saamen-Strüncke in einem Garten auf das zugerichtete Land versetzet, doch nicht allzu nahe zusammen, daß sie im Wachsen einander nicht verhindern können. Wenn die Stengel in die Höhe wachsen und Stamm gewinnen, soll man darzwischen starcke Ruthen oder Stäbe stecken, daß sich die Stengel daran halten, und der Wind ihnen nicht leichtlich schaden und sie abbrechen möge. Etliche schlagen an allen vier Orten, und so die Beete lang und breit sind, auch in die Mitten, etliche starcke Stecken oder Pfähle, bohren oben Löcher durch, und schlagen höltzerne Nägel ein, auf diese legen sie die Läng- und Qver-Stengel, und beschliessen also damit den gantzen Fleck, daran sich die ausgewachsenen Stengel mit dem Saamen anlegen, halten, und der Wind so leichtlich keinen Schaden thun kan. Die Stätte, da die Saam-Strüncke stehen, soll man wohl umzäunen und verwahren, damit kein Vieh darzu komme, und die gesetzten Strüncke ohnbeschädiget bleiben. Wenn der Saame zu reiffen beginnet, so überziehen und bedecken etliche denselben noch mit einem alten Netze, damit ihn die Vögel nicht fressen können.

Saane, siehe Rahm.

Saat, heisset erstlich die Arbeit, so bey der Aussäung der Feld-Früchte vorzunehmen. Winter-Saat wird diejenige genennet, so vor Winters im Herbste geschiehet. Die beste Zeit darzu ist drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerste und Winter-Rübsen wird in der ersten Herbst-Monats-Woche, hernach der Winter-Weitzen, und endlich das Winter-Korn gesäet. Die Sommer-Saat geschiehet im Frühling, da denn erstlich das Sommer-Korn, hernach der Haber, folgends die Sommer-Gerste, Sommer-Weitzen, Hirse, Hanff, Heidekorn, Sommer-Rübsen ꝛc. gesäet werden. An einigen Orten, als im Anhältischen und theils angräntzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg, wie auch im Halberstädtischen, pfleget man die Gersten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen, und zwar öffters, wenn die Witterung darnach beschaffen, im Februario, und wird dieser Orten dafür gehalten, ie früher man die Gersten-Saat verrichte, ie besser dieselbe arte; welches aber an den wenigsten Orten nachzuthun ist. Hiernächst wird auch das Wort Saat vor die aus dem Saamen aufgegangene Feld-Früchte, ehe sie zu schossen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen, genommen. Die Korn- und Weitzen-Saat, wenn sich solche im Herbste dicke beraset, fett und groß siehet, und man Muthmassung hat, es möchte der Roggen oder der Weitzen künfftig lager werden, kan im Froste oder zu trockener Zeit bis Lichtmeß mit den Schaafen mäßig überhütet werden, (nemlich daß man sie nur im Gange überhin fretzen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet) welches denn nicht nur solcher frechen Saat nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbsten sehr gut und dienlich ist.

Saat-Feld, wird das bestellte und besäete Feld genennet, und dem Brach-Feld, welches in der Ruhe lieget, und nicht besäet ist, entgegen gesetzet. Man pfleget bey grossen Haushaltungen ein besonderes Register darüber zu führen, was nemlich von ieder Art besäet und bestellet worden, davon ein mehreres unter dem Wort Aussaat-Register zu finden.

Saat-Hüner, siehe Brach-Vögel.

Saat-Zeit, suche Saat.

Sacer-Falck, siehe Falck.

Sack, ist ein Behältniß von Wachs-Leinwand, Matten, Leder und anderer dergleichen Materie, allermeist aber von Leinewand zubereitet, so unten und an den Seiten zugenehet ist, und oben nur eine einige Oeffnung hat, dadurch man dasjenige hinein thun kan, was man darinnen verwahrlich aufbehalten, oder von einem Ort zum andern beqvem bringen will. Die Säcke bekommen von demjenigen, worzu sie gebrauchet werden, ihre besondere Beynahmen, also giebt es Geld-Säcke, Haar-Säcke, Woll-Säcke und dergleichen. Insonderheit aber heisset bey einer Wirthschafft ein Futter-Sack, dessen sich die Knechte, das Futter darinnen zu holen, bedienen: Ein Korn-Sack, darinnen allerhand Getraide verführet wird: Ein Maltz-Sack, den man pur das Maltz in und aus der Mühle zu bringen gebrauchet: Ein Mehl-Sack, darein allein das Mehl gesacket wird: Ein Qvarck-Sack, darinnen der Qvarck ausgepresset, und Rahm-Sack, dadurch der Rahm gegossen wird. Von diesen allen ist zu mercken, daß sie allezeit fein reinlich unterhalten, und auch trocken aufbehalten werden müssen. Ja es ist bekannt, daß an einigen Orten verschiedene Waaren z. E. Federn, Korn, Kohlen u. s. f. nach den Säcken verkauffet werden, dannenhero auch in diesem Fall zuweilen ein gewisser Inhalt darunter verstanden wird, wie viel ein solcher Sack Maß, Scheffel, Gewicht und dergleichen in sich halte, zu welchem Ende etlicher Orten die Säcke mit des Raths Zeichen oder der Stadt Wappen bemercket seyn, um solche nicht verfälschen zu können. Endlich so bekommen auch vielmals andere Stücken davon ihre Beynahmen, als Sack-Leinwand, Sack-Uhr, Sack-Waage u. a. m.

Sacken, heisset etwas in Säcke fassen, als Korn sacken, Maltz sacken und dergleichen.

Sack-Garn, suche Koffer-Garn.

Sack-Waage oder Feder-Waage, ist eine besondere Art einer bequemen Waage, Tab XIV. fig. 2. welche aus einer Daumens dicken und etwan einer Hand breit langen von Kupffer, Messing oder Eisen verfertigten und an beyden Enden zugemachten Röhre A. B. bestehet. Inwendig ist eine wohlgehärtete stählerne, wie ein Kugel-Zieher gewundene Feder, C. durch welche ein viereckiges Stänglein D. gehet, worauf die Abtheilungen des Gewichtes verzeichnet sind. Dieses ist unten an die Feder befestiget, und reichet oben zu dem einen Boden der Röhre hinaus, allwo es einen Ring E. hat, an dem es kan gehalten werden. An dem andern Ende der Röhre ist ein Haacken, F. daran der Cörper, den man wägen will, gehangen, und an dem iezt gedachten Ring samt der Waage schwebend gehalten wird, so rückt das Stänglein über den Boden der Röhre bey G. mehr oder weniger hinaus, und die daran abgeschnittene Zahl zeiget die Schwehre des Cörpers.

Sadebaum, Sadel-Baum, Segel-Baum, Seven-Baum, Sieben-Baum, ist ein Baum, der in den Gärten sowohl zur Zier, als seines in der Artzney habenden Nutzens halber gezogen wird. Er treibet sehr viel Aeste und Zweige, und erstrecket sich mehr in die Breite, als in die Höhe. Man hat dessen zweyerley Gattung, des einen seine Blätter gleichen denen Cypressen, und ist am bekanntesten, der andere gleichet an Blättern den Tamariscen-Stauden, beyde aber sind unterschieden von dem Kraut, so da Wald-Seven genennet wird. Er wächset leicht in allerhand Grund, darff auch keiner sonderbaren Wartung. Die Vermehrung geschiehet durch abgebrochene Zweiglein, welche man anfangs in ein Gefäß, und nach einem Jahr, wenn sie angeschlagen, ins Land setzen kan. Weil aber der Sadebaum, wie erst gedacht, von Natur nicht hoch schiesset, sondern sich bald auf die Seite neiget, so ist nöthig, daß man ihn bey Zeiten an einen Pfahl binde, und mit Beschneiden zu einer Pyramide, gleich den Cypressen formire, oder den Blumen-Stücken zu besserer Zier in eine andere Figur bringe. Er hat einen starcken Geruch, und ist hitziger und durchdringender Krafft, wärmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub, in Wein gesotten und getruncken, treibet sehr starck den Harn und die monatliche Zeit, stillet die Colic, todtet den Bauch-Wurm, vertreibet die Gelb- und Wassersucht, und zertheilet das geronnene Geblüte, dahero man es auch in die Wund-Tränecke zu nehmen pfleget. Das Pulver davon, in faule Schwären gestreuet, trocknet dieselben aus: Der frisch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das davon destillirte Wasser treibet den Grieß und Stein, monatliche Zeit, todte und Nach-Geburt. Das Oel hat eben diese Würckung, und lindert die Schmertzen des Podagra, wie auch das Zahnwehe, wenn es in Baum-Wolle getrauffi, und auf den bösen Zahn geleget wird.

Säemann, heisset derjenige, der den Saamen ins Feld streuet. Er muß sich einen gewissen Gang und Wurff angewöhnet haben, und den Saamen weder zu dicke noch zu dünne ausstreuen. Er muß wissen, wie eine iede Sorte Saamen von Feld-Früchten im Säen tractiret werden müsse, und wie nach Beschaffenheit des unterschiedlichen Saamens und der Güte des Landes, dieser Saamen dicke, jener dünne, dieser nur mit vier Fingern, jener mit der gantzen Hand, dieses Stücke mit einem, jenes mit zweyen Gängen zu säen sey u. s. f. Unter zehen Acker-Leuten trifft man offters kaum einen an, der mit dem Säen so, wie sichs gebühret, umgehen, und den Nahmen eines Säemanns mit Rechte führen kan. Da nun, wenn ein Hausvater sein Feld in allen richtig bestellet, es hauptsächlich darauf ankommet, daß dasselbe wohl besäet werde, als ist es höchst nöthig, daß derselbe, wo er einmal einen guten Säemann hat, denselben beybehalte, und ihm lieber etwas Lohn mehr gebe, als daß er sich durch ungeschicktes Ausstreuen des Saamens sein Feld verwahrlosen lasse.

Säen, den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld streuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen, und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen saen heisset, wenn der Säemann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und das eine halbe Beete mit Saamen bewirfft, hernachmals die andere Furche an diesem Beete wieder herauf gehet, und also die andere Helffte auch besäet. Mit einem Gange säen aber heisset, so der Säemann mitten auf dem Beete gehet, und den Saamen aussäet. Bey dieser Art muß der Säemann die Hand voll nehmen, und allemal das gantze Beet überwerffen. Im Aussäen gebrauchet man unterschiedene Handgriffe, und wird nicht ein Getraide wie das andere, sondern ein iedes, wie sichs gebühret, als etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem Gange, etliches mit voller Hand, und etliches, so viel man nur zwischen drey oder vier Fingern erhalten kan, wie zum Exempel der Rübsen, ausgesäet: Denn man muß gute Achtung auf das Säen geben, damit der Saame weder zu dicke noch zu dünne, sondern fein gleich ausgestreuet werde, massen es auch in der Erndte gar mercklich zu spüren ist, so man den Saamen fein durchgehends gleich, und nicht an einem Orte dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel darzu, wenn sich ein Säemann einen gewissen Gang und Wurff angewöhnet, und nach der Breite des Stückes vernünfftig richtet. Zur Sommer-Saat soll man dünner, als sonsten säen, aber die Gerste muß gleichwohl ziemlich dicke gesäet werden; und also muß man auch zur Winter-Saat dicker und reichlicher ausstreuen. Etliche geben Achtung auf des Monden Lauff, wenn er im neuen Licht und im Zunehmen, oder da er voll und im Abnehmen ist, und darnach pflegen sie ihr Getraide auszusäen; allein weil es an manchen Orten so viel und grosse Säewercke giebt, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, so lässet sich der Mond und die Zeit so genau nicht observiren, sondern man muß sich nur nach dem

schönen

schönen Wetter richten, und also alle Tage, nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in GOttes Nahmen einstreuen lassen: Wie denn auch zu bedencken, daß man insgemein an denen Orten, wo das Getraide untergeackert werden muß, auf des Mondes Beschaffenheit selten sehen kan; daher man sich vielmehr nach dem Jahr-Gang und der Witterung zu richten, und nur dieses mit Fleiß in Acht zu nehmen hat, daß man weder zu bald noch zu langsam komme: Denn in kalten Jahren und kalten Orten soll man spate, und in warmen Jahren und Orten balde säen. Zeitliche Saat ist allezeit besser, und trieget seltener als langsames Säen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit, wie das Getraide nach dem Mond gut auszusäen, nicht gar bey Seite setzen, so kan man sich am besten nach folgenden richten: Nemlich die nassen und niedrig gelegenen Aecker soll man im abnehmenden, und die hohen und trockenen Felder im zunehmenden Monden besäen: Wiederum halten andere davor, wenn der Mond neu ist, soll man alles Getraide Vormittags, und wenn der Mond alt ist, dasselbe Nachmittags säen. So soll auch kein Getraide im Wechsel des Monds, ausser Erbsen und Wicken, gesäet werden, weil solche Zeit dem Saamen sehr schädlich fallen soll. Mit dem Saen der Küchen-Garten-Gewächse hat es eine gar andere Beschaffenheit, als mit dem Aussäen des Getraides: Denn insgemein nur so viel, als man mit den Fingern fassen kan, und ein ieder Saame gar dünne und gleich, auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander gesäet wird. Diejenigen, so den Lauff des Monden bey ihrer Aussaat beobachten, pflegen alles dasjenige, so unter sich wachsen soll, als Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettig, Rüben, Möhren, Pastinack, Seleri, und was dergleichen Früchte mehr seyn, im Abnehmen des Monden; was aber über sich wachsen soll, als Kohl, Salat, Kraut, Körbel, Kresse und dergleichen im zunehmenden Monden zu säen. Bey dem Säen des Baum-Saamens ist zu mercken, daß der Saamen des Laub-Holtzes besser zu dicke als zu dünne gesäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft, dasselbe muß entweder etwas dünne gesäet, oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemachet werden, denn sonst hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle, so wird aller leichter und kleiner Saame, als Fichten, Erlen, Bircken, Eschen, Rüstern, Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermischet, so lässet er sich hernach besser aussäen. Die Eichen, Castanien, Buch-Eckern und Wild-Kern-Obst aber können in gezogene Furchen Reihenweise, wie die Stengel-Erbsen, gestecket und geleget werden.

Säe-Tuch, ist ein Tisch-Tuch, oder anderes viereckigtes leinenes Tuch, welches der Säemann, wenn er säet, um den Leib hat, und ein Theil von dem auszustreuenden Saamen darinnen träget. Damit der Brand nicht in den Weitzen oder anderes Getraide komme, soll man ein Säe-Tuch zuvor waschen, und das Getraide aus demselben säen, hernach wenn man gar gesäet hat, soll man es also ungewaschen in eine Lade oder Kasten legen, und das gantze Jahr über, bis man wieder säen will, ungenutzet liegen lassen, alsdenn soll man es wieder waschen, von neuem daraus säen, und solches, nach verrichteter Saat, wiederum das gantze Jahr über verwahren, auch also alle Jahre damit continuiren: Denn solcher Gestalt soll, nach der von einigen Hauswirthen gemachten Probe, gantz gewiß kein Getraide brandig werden.

Säge ist ein Werckzeug, dessen man sich zu Zerschneidung des Holtzes bedienet. Es bestehet aus einem langen und schmalen Eisen-Blech, an dessen einer Kante Zähne eingefeilet. Solch Blech wird das Sage-Blat genennet, und zuweilen allein mit zwey Hand-Griffen an beyden Enden versehen, zuweilen aber, sonderlich die kleineren Gattungen, mit einem Gestell gestrecket, damit es sich nicht biegen könne. Dieses Werckzeug hat nach seinem vielfältigen Gebrauch, auch vielerley Gestalt und Zunahmen. Die Holtz-Schläger brauchen die Bogen-Säge, welche groß aber nicht gerad, sondern etwas gerundet ist: Die Bohlen- oder Pfosten-Schneider die Bret-Säge, so an dem einen Ende einen langen Stiel hat, vor den, der oben auf dem Säge-Block stehet. Die in Holtz arbeitende Handwercker haben ausser denen andern insonderheit die Klob- Loch- Ort- und Stoß-Sägen. Die Steinmetzen hergegen bedienen sich einer besonderen Art der Sägen, den Marmor und andere Steine damit zu sägen, welche keine Zähne hat, und eine Stein-Säge genennet wird. Die Garten-Säge, daran die Klinge oder das Blat fein starck und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht beuge, auch die Zähne nicht genau bey einander haben, damit man im Sägen, wenn das Holtz grün ist, nicht gehindert werde. Die Hand-Säge mit ihrem Gestelle, deren sich ein Haus-Vater nebst der vorhergehenden in seiner Wirthschafft gar nützlich bedienen kan.

Säge-Bock, siehe Holtz-Bock.

Säge-Mühle, Bret-Mühle, Schneide-Mühle, ist eine Art vom Wasser oder Wind getriebenen Mühlwercks, daran eine grosse Säge dergestalt eingerichtet, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niedergehet, und vor derselben der Block immer fortrücket, bis er zum Ende durchgeschnitten oder getrennet worden. Insgemein, und vornemlich, muß das Wasser-Rad nach Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers, entweder mit weiten oder engen Schauffeln von dünnen leichten Tannen-Bretern, gemachet seyn, damit es nicht zu schwehr, sondern fein flüchtig und schnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme die Kummt-Welle und das Schwung-Rad treiben, und sodenn am Ende derselben den Krum-Zapffen umdrehen, daß solcher, wie an einem Schleiff-Stein, den Lencker, welcher unter dem Gatter angemachet, das Gatter und die Bret-Säge zugleich auf- und niederschiebe, und den Bret-Klotz durchschneide: Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beständig an einem Orte bleibet, so muß der Bret-Klotz alle

Schnit

Schnitte gegen die Säge rücken, und wird hierzu das Schiebe-Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kamm-Baum an dem Wagen ergreiffet, und solchen allgemach fortschiebet; wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klotz einmal durchschnitten, wird der Wagen zurücke geschoben, so entweder von dem Müller, oder vermittelst eines absonderlichen Getriebes nach eines ieden Invention geschiehet, und der Klotz losgemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfosten vorn und hinten gestellet, und zum neuen Schnitte angesetzet. In Holland hat man erfunden, viel Sägen neben einander zu stellen, durch welche ein gantzer Block in so viel Breter oder Pfosten, als seine Dicke austragen kan, auf einmal getrennet wird, da sonst erstgedachter massen, wo nur eine Säge ist, wenn der Schnitt zu Ende, man den Block oder Klotz zurücke lauffen lassen muß, so offt, bis er gantz zerschnitten; deralcichen Wind-Mühlen in Berlin zu sehen. Wenn die Breter oder Pfosten geschnitten, soll sie der Müller wieder zusammen legen, wie der Klotz gewesen, damit man sehen könne, daß kein Stücke davon weg gekommen. Es sollen auch an den Sägen alle Zähne vollkommen, und deren nicht zu wenig; sowohl die Böden in den Säge-Mühlen wohl verwahret seyn, daß keine Säge-Späne ins Wasser fallen, und die Fisch-Wasser dadurch abgeödet und verwüstet werden. Die Säge-Bret- oder Schneide-Mühlen sind ein nutzbares Stücke der Hauswirthschafft, wo man Gelegenheit darzu haben kan. Wo man überflüßiges Bau-Holtz und grosse Städte in der Nähe hat, da man Pfosten, Breter, Latten ꝛc. mit Nutz verkauffen kan. Wo man vorhin schon Mahl- oder Oel-Mühlen hat, kan man die Säge desto bequemer und mit wenigern Unkosten beyfügen. Doch werden die Schneide-Mühlen nicht an allen Orten, ohne Bewilligung der Landes-Fürstlichen Obrigkeit zugelassen; und hat sonderlich die Fürstl. Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn, über die vorigen Säge-Mühlen, eine neue auf- und anzurichten in Vorschlag kömmt, soll erstlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zu gewarten. Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich? Drittens: Wie lang die Holtzung, so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden, vorhanden, nachhalten könne? Vors vierte: Ob nicht solches Holtz auf einer andern Säge-Mühle gelegensamer zu schneiden sey? Und zum fünfften: Ob man auch eines Abgangs der Breter, Pfosten und Latten versichert seye?

Säge-Späne, heisset man das Holtz-Mehl oder Pulver, so in währendem Sägen von dem Holtz durch die Säge abgerissen, herunter fället, und mit Wasser angefeuchtet, bey dem Auskehren in die Zimmer gestreuet wird, damit es dabey nicht allzusehr stäube. Die Säge-Späne von den Schneide-Mühlen düngen die Felder gar wohl, und wird der Acker gar milde davon, doch wollen etliche davor halten, daß sie die Aecker sehr säuren sollen. In den Säge-Spänen pflegen sich die Schlangen gerne aufzuhalten.

Sämisch, wird dasjenige Leder genennet, welches aus Schaaf-Ziegen- und Kalbs-Fellen, wie auch aus Ochsen- Hirsch- Reh- Gemsen- und Elend-Häuten also zubereitet wird, daß es auf der rauhen oder lincken Seite sich mit guter Dauerhafftigkeit tragen, und zu mancherley Nothdürfftigkeiten mit gutem Nutzen gebrauchen lässet. Die Weißgärber richten es auf unterschiedene Manier zu. Das gelbe oder sogenannte weiß-Sämische Leder, woraus Collet, Bein-Kleider, Gewehr-Gehencke und dergleichen vor die Soldaten verfertiget werden, präpariren sie mit Fisch-Trahn; das übrige aber gemeiniglich ohne dergleichen mit Mehl, Alaun und Wein-Stein, und pfleget man dieses schwartz gefärbt zu Schuhen und Hand-Schuhen zu gebrauchen.

Sängeln, siehe Gruben.

Sängen, ist eine Küchen-Arbeit, da man eine Gans, nachdem sie gerupffet, über ein Loh-Feuer oder über einen angezündeten Stroh-Wisch hält, um nicht nur die daran überbliebene Federn und sogenannte Stoppeln dadurch wegzubringen, sondern auch das grobe Fell von den Pfoten um so viel eher abstreiffen zu können, und gehöret also diese Verrichtung zu der Vorbereitung, wenn nemlich eine Gans zur Speise zugerichtet werden soll.

Satzlinge, werden die jungen Satz-Karpfen genennet. Siehe Satz.

Säuren, heisset beym Brod-Backen die Helffte des dazu bestimmten Mehles mit Wasser und Sauer-Teig anmachen, und unter einander zu einem Teige kneten.

Saffian, ist ein gar gemachtes Kalb-Schaaf- oder Ziegen-Leder, welches gelb und roth, oder auch wohl blau angefärbet. Das rothe wird vor das kostbarste und rareste gehalten, sowohl wegen seiner schönen Couleur, als auch des schönen Glantzes halber. Der Saffian wird meistens in der Türckey gemacht, und von dar heraus zu uns gebracht, alsdenn er von den Schuhmachern zu Pantoffeln, oder bey den Pohlnischen und Ungarischen Nationen zu Stieffeln verarbeitet wird.

Safflor, wilder Saffran, ist eine Art Distel, so ohngefehr zween Schuh in die Höhe wächset, hat lange, grüne, stachlichte Blätter, und träget an ieder Spitze seiner Zweiglein einen kleinen runden Knopff, welcher sich in rothe und gelbe Fäserlein aufthut. Diese gleichen dem Saffran, und werden an statt desselben aus Sparsamkeit an die Speisen gebraucht, ob sie gleich nicht so würtzreich sind, auch dahero wilder, von denen Frantzosen aber Teutscher Saffran genennet. Betrügliche Krämer bedienen sich dessen, den aufrichtigen Saffran damit zu verfälschen; so wird er auch von denen Färbern starck gebrauchet. Am Rhein, sonderlich im Elsaß, um Speyer und anderswo im Reich wird er starck gebauet, und mit unter die Sommer-Früchte gesäet. Anderer Orten wird er in Gärten gepflantzet, und muß jährlich aus dem

dem Saamen gezogen werden, welcher aus weissen und länglichen Körnern bestehet, die unter einer harten Schale ein weisses, süsses und fettes Marck haben, und, wenn sie gut heissen sollen, schwehr und hart seyn müssen. Dieser Saame wird vornehmlich in denen Apothecken gebraucht, und ein Extract daraus bereitet, welcher denjenigen, so mit der Gelb- und Wasser-Sucht, Lähme und Glieder-Wehe behafftet sind, sonderlich gut ist. Der daraus frisch gepreßte Safft todtet die Läuse und alles Ungeziefer. Der beste wird aus Italien und Franckreich zu uns gebracht. Dieser Safflor ist nicht zu verwechseln mit derjenigen schönen blauen Farbe, welche aus dem Kobalt bereitet wird, und gleichen Nahmen führet, wovon in dem Natur-*Lexico* das Blaufarb-Werck nachzuschlagen.

Saffran, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches aus denen Morgen-Ländern nach Europa gekommen, nunmehro aber in Engelland, Franckreich, Italien, Ungarn und Oesterreich häuffig auf denen Feldern und in Gärten gebauet wird. Den Ungar- und Oesterreichischen hält man nächst dem Orientalischen vor den besten. Er hat eine zwieblichte mit Zäserlein behangene grane Wurtzel, welche schmale streiffichte drey Viertel-Ellen lange Blätter von sich stösset. Zwischen diesen wächset ein kurtzer Stengel, mit einer Purpur-Viol-blauen Blume, welche denen Wiesen-Zeitlosen ähnlich siehet, in derer Mitte drey oder mehrere Purpur- und Gold-farbne Zäserlein, welche das köstliche Gewürtz sind, so man eigentlich Saffran nennet. Was im Frühling blühet, bekömmt den Nahmen des Krühe-Saffrans, der aber seine Blumen im September erstlich weiset, heißt der spate Saffran. Er will, wie das meiste Kielwerck, eine mittelmäßige, fruchtbare, doch lieber starcke als leichte Erde, einen Platz, der den gantzen Tag über von der Sonne beschienen werden kan, und temperirte Lufft haben. Mit seiner Pflantzung gehet es also zu: Man bereitet um Bartholomäi lange Beete, von solchem Erdreich, wie zu andern Zwiebel-Werck gebräuchlich, machet darinnen nach der Länge etliche Durchschnitte, oder kleine Gräben, zwey Zoll tieff, setzet die Saffran-Kiele aufrecht hinein, und zwar sechs Zoll weit, einen von dem andern, und scharret sie gewöhnlich zu. Kurtz vor oder nach Michaelis stossen diese eingelegte Kiele schmale Gras-Blätter, und zugleich die Saffran-Blumen heraus, welche man täglich, absonderlich bey Auf- und Niedergang der Sonnen mit allem Fleiß abnimmt; die Gras-Blätter aber faulen nachgehends hinweg. Das folgende Jahr müssen die Beete von allem Unkraut sauber gehalten werden, so bringen sie im Herbst abermal, und zwar in grösserer Menge und Vollkommenheit, ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jacobi hebt man die Kielen, an deren ieden sich offt bis fünff Setzlinge befinden, aus der Erden, trocknet sie auf einem saubern Boden ab, und pflantzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische Beete. Ausser diesem wahren Saffran findet man noch viele andere, mit weissen, gelben, Purpur-Farben, Viol-blauen, gesprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, so bey uns zur Lust in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und starcke Blume haben, die roth von Farben, starck am Geruch, leichte am Gewichte, und nicht schmierig oder naß sey, auch nicht viel weisse Enden habe. Er trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, stärcket das Haupt, Hertz, Lunge und Mutter, und macht einen fröhlichen Muth, dienet sonderlich wider das Hertz-Klopffen und Ohnmachten, vertreibt die Schmertzen und befördert den Schlaff. Er reiniget auch das Geblüt, wehret der Fäulung, bekommt dem Magen wohl, und zertheilet den Schleim auf der Brust, widerstehet dem Gifft, und eröffnet alle Verstopffungen der Leber, Miltz und Mutter; daher er auf mancherley Weise inn- und äusserlich gebraucht, auch zu den heilsamsten Artzneyen mit genommen wird. In der Küche hat er auch seinen sonderlichen Nutzen, indem man damit vielen Speisen einen angenehmen Geschmack giebet; doch muß man ihm nicht zu viel thun, denn übermäßig genommen, machet er Hauptwehe, ja man will, daß davon gar der Tod erfolgen könne. Wer einen guten Vorrath von Saffran wohl verwahrt eine Zeitlang aufbehalten will, der lege ihn in einen leinenen oder wollenen Sack hart auf einander gepackt in ein Kästgen, und stelle dieses an einen trocknen Ort, so wird man ihn in die drey Jahre, und wohl noch länger, gut erhalten. Von dem wilden Saffran ist bereits oben, unter dem Wort Safflor Erwehnung geschehen.

Safft, heisset insgemein die Feuchtigkeit, welche die Bäume, Kräuter, Blumen, Früchte und dergleichen erhält, und aus solchen gepresset werden kan. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denenselben Nahrung und Wachsthum. Und dienet in vielen Fällen zu Erhaltung der Gesundheit, dergleichen der Bircken-Hollunder- und Wein-Reben-Safft, ingleichen der Safft von Wall-Nuß- und Eschen-Baum; wie bey der Beschreibung eines ieden Baumes so wohl, als seiner Früchte, ins besondere weitläufftiger erwehnet worden. Der Safft aus Blumen und Früchten, als Rosen, Veilgen, Citronen, Granaten, Qvitten, Kirschen, Hollunder- und Wachholder-Beeren ꝛc. dienet zur Erqvickung und Artzney; dergleichen Säffte in den Apothecken und Conditereyen auf mancherley Art bereitet werden. Aus diesen obgedachten Dingen nun wird der Safft gebracht, durch Anbohrung des Stammes, oder Einschneidung in die Schale oder Rinde; durch Auspressung und Qvetschung; durch Austreibung der Natur selbst, da der Safft durch die Borcke hervor getrieben, und in ein Gummi durch die Sonne verwandelt wird. Verlanget man aber von einer gewissen Art eines Baum-Saffte in guter Menge, so ist das beste Mittel, man durchbohret nahe unten bey der Erde den Baum von der Mittags-Seite gantz hindurch, bis ohngefehr einen Daumen breit auf die Nord-Seite, und zwar etwas schräg in die Höhe, so wird der Safft um so viel besser herabwerts fliessen. Einen dergleichen

gleichen gesammleten Safft aber ein Jahr lang, und auch wohl noch darüber, bey gutem Geschmack und Kräfften zu erhalten, füllet man selbigen auf gläserne Bouteillen, und stellet solche an die Sonne. Wenn sie also eine Zeitlang darinnen gestanden, thut man ein Stückgen wohl ausgebackenes weiß Brod daran, läßets zusammen gähren. Hierauf aber seihet man den Safft von dem darein geworffenen Brod, füllet ihn wieder auf reine Bouteillen, wirfft in iede ein paar Würtz-Nelcken, und verwahret ihn aufs beste mit Korck und Pech.

Sahne, suche Rahm.

Sahnen-Käß, siehe Käß.

Saiffe, siehe Seiffe.

Saite, heisset ein gedreheter fester Faden, welcher, so er straff angezogen wird, nach seiner Stärcke einen Klang oder Ton von sich giebt, dannenhero dergleichen Faden ihren meisten Nutzen bey den Musicalischen Instrumenten oder Saiten-Spielen schaffen. Es werden dieselben theils aus Metall, theils aus dem Gedarme der Thiere bereitet. Die Metallene seyn nichts anders als ein ordentlicher Drath, welcher aus eisenen, ertzenen oder auch wohl silbernen subtilen Stäblein verfertiget wird, welche so lange durch die an der Weite immerzu abnehmende Löcher eines Eisens gezogen werden, bis sie die verlangte Stärcke erhalten. Die aus den Därmen gemachte Saiten betreffend, so ist ie eines Thieres Eingeweide darzu dienlicher als des anderen; doch braucht man am allermeisten zu denenselben die Därme der Schaafe, Ziegen und Katzen, ihre Zubereitung aber bestehet in folgenden: Es werden dieselbe zuförderst der Länge nach aufgeschlitzet, und auf das sauberste gereiniget; hierauf windet man sie über breite Rahme und dörret sie. Nach diesen beitzet man selbige acht Tage lang in scharffer Lauge, indem sie täglich in die viermal und noch mehr daraus gewaschen werden, und spaltet auch die zu denen kläresten Saiten, damit sie recht zarte werden. Endlich machet man sie vermittelst etlicher Schrauben nach der Seiler Art auf ein Rad feste, und spinnet sie durch vortheilhafftes Umdrehen. Zuletzt wenn sie nach ihrer unterschiedenen Stärcke gesponnen, werden sie der Länge nach an die Wände eines Kastens, der einen von tichter Leinwand bereiteten Deckel hat, über höltzerne Nägel gezogen, und abermal getrocknet, worbey sie, indem der Kasten überall wohl vermacht, aufs beste mit Schwefel durchräuchert werden, davon sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. So lassen sie sich auch roth, grün, blau, u. s. f. färben, wenn diese Farben glat abgerieben, mit scharffer Lauge angemacht, und die Saiten darein getuncket worden. Nachdem solche auf eine und die andere Art gantz fertig, überstreichet man sie mit dem besten Oele, und bindet sie gemeiniglich in Büschlein, deren 60. vor ein Bund gerechnet werden, 60. solcher Bunde aber machen ein Kästlein aus, nach welcher Weise man sie verkaufft und versendet. Ob es nun wohl noch verschiedene andere Arten der Saiten giebt, welche aus Flachs, Hanf, Seide, Coccos-Blättern, Aloë-Blättern, von der Jucca und was deren mehr zubereitet werden können; so behalten dennoch diese bereits beschriebene, und zwar vornehmlich bey Musicalischen Instrumenten den Vorzug und Preiß. Es haben aber die Saiten nicht nur, wie oben gedacht, bey dem Saiten-Spiel ihren Nutzen, sondern sie werden auch in sehr vielerley Fällen in den Werckstätten und Manufacturen, z. E. zu Umtreibung der Räder und dergleichen, mit gutem Vortheil gebrauchet.

Salat, ist ein bekanntes Essen, welches theils von gewissen Kräutern, theils von andern Dingen mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und dergleichen zubereitet wird. Eigentlich werden also alle Arten von Lactucken und Endivien genennet, welche entweder rohe mit Eßig und Baum-Oel begossen und mäßig gesaltzen, oder warm in Suppen, genossen, oder wie andere Kohl-Kräuter zugerichtet und abgemacht werden. Suche Endivien und Lactucke. Ausser diesen beyden Arten des eigentlich also genannten Salats, werden verschiedene andere Kräuter, wie Salat zugerichtet und genossen, als da sind: Löffel-Kraut, Garten- und Brunn-Kreß, Portulac, Seleri, Meerrettig, Rettig, Cichorien, so wohl die Wurtzeln als das Kraut, wenn es noch jung ist, Gurcken, Rapuntzeln, Spargel, Hopffen-Keime, Rübsen-Blätter, geschnitten weiß oder Cappes-Kraut und dergleichen. Oder der rechte Salat wird mit wohlriechenden und wohlschmeckenden Kräutern, als: Dragun, jungen Sauer-Ampffer, Sauer-Klee, Pimpinell oder Bibinell, Isop, Pfeffer-Kraut, Petersilien, Schnittlauch, Kerbel, Frauen-Müntz, Senff, Fraisam- oder Stiefmütterleins-Kraut, Melissen, Borragen, Dosten oder Wohlgemuth, Ochsen-Zungen, Grevinne, kleinen Baldrian, Rauten, Rosmarin, Geiß-Rauten zur Zeit der Pest, Winter-Ausschlag von Rüben u. s. w. auch mit Blumen, als jungen gelben Rittersporen, Ringel-Blumen, Mertz-Violen, Maßlieben oder Margarethen-Blümgen, Blumen vom Ginster oder Genist und dergleichen bestreuet, welches man einen Kräuter-Salat nennet. Endlich wird auch alles dasjenige, was kalt mit Oel und Eßig angemacht, angerichtet, und zum Gebratens aufgesetzet wird, unter dem gemeinen Nahmen eines Salats begriffen. Worzu annoch zu zehlen der wohl bekannte so genannte Italiänische Salat, welcher auf gar verschiedene Art bereitet wird, davon wir hier nur eine einige zum Exempel anführen wollen: Man wässert zuförderst gute Sardellen, saubert sie, und ziehet ihnen von beyden Seiten das Fleisch ab. Wenn denn eine Schüssel mit Austern, Capern, Citronen, Muscheln, Oliven, Servelaten und deraleichen Italiänische Waaren aufs beste und zierlichste ausgeputzet, leget man gedachte Sardellen theils gerade, theils wie etwa Papier, zusammen gerollet, hin und wieder mit darunter, giesset guten Wein-Eßig, oder an dessen Stelle Citronen-Safft und Gardseer-Oel darüber her, und garniret dieses Essen mit gerissenen Citronen-Scheiben, und geschnittenen Citronen-Schalen, so ist es gut.

Salbey,

Salbey, iſt ein Stauden-Gewächſe, zweyerley Gattung, zahm und wild. Die zahme hat lange, bleich-grüne, rauhe Blätter, eines ſtarcken angenehmen Geruchs, blühet blau, und bringt einen ſchwartzen glantzenden Saamen. Sie iſt zweyerley, die groſſe, breit-blätterige und die kleine, edle oder Creutz-Salbey. Die erſtere wird der groſſen und breiten Blätter halber alſo geheiſſen. Die andere iſt zwar der erſten gleich, aber ihre Blätter ſind ſchmäler und kleiner, und haben unten am Stiel zwey kleine Anhänge, wiewohl nicht alle, die alſo mit dem Blat ein Creutz formiren. Dieſe iſts, ſo am meiſten gebrauchet wird. Sie dienet zur Artzney und in der Küche. Sie wärmet, trocknet, reiniget das Geblüte, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder, iſt ein treffliches Hals- und Wund-Kraut, vertreibt Zahn-Weh, Schwindel, Schlag ꝛc. bekommt den Engbrüſtigen und Schwindſüchtigen wohl, benimmt die Heiſerkeit, macht einen wohlriechenden Athem, und treibt den Harn. Drey Salbey-Blätter des Morgens mit etwas Saltz genoſſen, dienet wider die böſe Lufft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet, zieht den Schleim aus dem Gehirn ab, heilet die vom Schlag verurſachte Lähmung der Zunge, und iſt den Stammlenden ſehr nützlich. Salbey in Wein oder Waſſer geſotten, den Mund damit geſpühlt, vertreibet die Mund-Fäule, und ſtillet das Zahnweh; mit Rauten-Eßig zerſtoſſen, auf die Puls gebunden, vertreibt die Fieber; alſo um die Stirn geſchlagen, ſtillet das Naſen-Bluten. Es pflegen ſie auch manche Leute auf eine faſt abergläubiſche Weiſe wider das viertägige Fieber zu gebrauchen, wenn ſie dem Krancken neun Tage nach einander Salbey zu eſſen geben, dergeſtalt, daß er den erſten Tag neun Blätter, und folgends immer eins weniger nehme. Der Salbey-Wein, ingleichen das Salbey-Bier ſtärckt den Magen und das Haupt, und bewahrt für dem Gifft. Der Saame zerſtoſſen in Lauge gethan, und das Haar damit gewaſchen, vertreibt die Milben, macht es aber etwas ſchwartz. In der Küche wird die Salbey in allerhand Fleiſch-Brühen, ingleichen Schöpſen-Braten, Aal und anderes zu ſpicken, abgekochte Schincken mit zu belegen, auch mit Eyern in der Pfanne aus Schmaltz gebacken, als ein Gebackens gebrauchet. In den Gärten hat man auſſer obgedachter groſſer breit-blätteriger und kleiner edler oder Creutz-Salbey, auch Cretiſche Salbey zweyerley Art, mit breiten oder ſchmalen um den Rand gekerbten Blättern: ingleichen vergüldete Salbey, deren Blätter mit gelben oder weiſſen Flecken und Striemen geſprenget. Ihre Vermehrung geſchiehet durch abgebrochene Zweige, welche man im wachſenden Monden vier Finger tieff in die Erden einleat, und durch Schoßlinge, welche man im Martio in eine gute Garten-Erde verſetzet. Sie will gar wenig begoſſen ſeyn, auſſer bey gar dürrem Wetter. Man ſoll ſie nicht mit Miſt, ſondern mit Laug-Aſche, oder alter Leimen-Erde düngen, ſo wird ſie deſto freudiger, und wenn ſie offters geſtutzet wird, deſto dicker wachſen. Von Rechtswegen ſoll bey der Salbey allezeit Raute gepflantzt werden, weil ſonſten die Schlangen, Kroten, Spinnen und ander Ungeziefer gerne darunter niſten, und das Kraut vergifften; man ſoll auch dahero, wenn man Salbey nöthig hat, nur die oben herumſtehenden Blätter abbrechen, und vor dem Gebrauch recht reine waſchen. Die wilde Salbey wird von etlichen für eine Art des Scharley gehalten, weil ſie nicht allein an der Geſtalt, ſondern auch an der Wirckung demſelben faſt gleich kommt. Sie wächſt gerne an dürren und ungebauten Orten, und an Hügeln, ſo gegen der Sonnen gelegen, iſt etwas kräfftiger und trockener, als die Garten-Salbey, und hat mit derſelben faſt einerley Krafft.

Sal-Leiſte, heißt an einer gewürckten Leinwand, wo ſich dieſelbe in der Breite endiget, und welche Seiten, weil die Fäden daſelbſt auf den Würck-Stuhl bereits eingeſchlagen worden, nicht beſonders beſtochen oder eingeſchlagen und geſäumet werden dürffen. Es werden auch von einigen dieſe Seiten Selb-Enden, ingleichen Sal-Banden genennet.

Salm, ſiehe Lachs.

Salpeter, Salniter, iſt ein weiſſes Cryſtalliniſches oder Stein-Saltz, eines ſcharffen bitterlichen Geſchmacks, welches man bey uns aus gemeiner Erde auslauget und ausſiedet, ſo aus alten Schaaf- oder andern Ställen, Kellern, Mauer-Schutt und andern Orten, wo von dem Geflügel, ſonderlich von den Tauben der Miſt zuſammen geworffen wird, oder viel Harn hinkömmt, gegraben und gekratzet worden. In Ländern, wo ein fetter und lettiger Boden, und das Holtz in Menge vorhanden, gehet ſolche Salpeter-Siederey am beſten von ſtatten, allwo zu dem Ende beſondere Salpeter-Hütten angeleget werden. In denſelben wird ein höltzernes Gefäſſe, wie ein halb von einander getheiltes Faß, das unten ein Zapffen-Loch zum Ablaſſen hat, mit der gefundenen Salpeter-Erde des Morgens frühe faſt voll gefüllet, hernach ſo viel Waſſer, als in das Gefäſſe kommen kan, drauf gegoſſen, und alſo den gantzen Tag über ſtehen gelaſſen, des Nachts aber das vorgemeldte Zapffen-Loch nur ein wenig eröffnet, damit das Waſſer daraus in das untergeſetzte Geſchirre Tropffen-weiſe ausflieſſen möge. Dieſe Lauge muß bey einem Feuer in einem kleinen Ofen bis auf die Helffte einſieden, hernach wird ſie durch Büchen- oder Tännen-Aſche durch gelaſſen, damit die Fettigkeit davon komme, folgends in einem Keſſel ſo lange geſotten, bis der Salpeter an der Kelle ſich anzuhängen beginnet. So denn wird die Lauge lauter abgeſchöpfft, und durch das Schien-Körblein in die Laugen-Bütte gelaſſen, in welcher ſie erkaltet. Aus derſelben wird das Klare abgezapfft, und in tieffe Keſſel oder Tröge, ſo in die Erde eingegraben, gefüllet, in welchen ſich der rohe Salpeter anſetzet. Dieſer wird durch wiederholtes Zerlaſſen und Kochen geläutert, bis er zum Gebrauch tüchtig worden. Nachdem er mehr oder weniger gereiniget, kommen deſſelben unterſchiedliche Sorten heraus, der beſte iſt, welcher roth, weiß, in langen und brei-

ten Crystallen, und recht trocken ist. Verlangt man ihn recht starck und gut, so thut man ihn in einen Kessel, schüttet so viel Wein-Stein dran, daß es bis über den Salpeter gehet, rührt ihn wohl durcheinander, siedet es auf die Helffte, seihet es ab, und läßt es kalt werden, alsdenn findet man das Saltz auf dem Boden in dem Kessel, und den Salpeter in dem Gefässe, darein mans gethan hat. Um ihn von seinen fremden Saltzen zu reinigen, nimmt man ein Pfund ungelöschten Kalch, zwey Pfund Saltz, und ein Pfund Galitzen-Stein, geußt denn allmählich eine Lauge von Wein-Eßig dran, und läßt die Lauge drey Tage stehen, daß sie lauter werde, darnach thut man den Salpeter in einen Kessel, und schüttet die Lauge darzu, daß sie über den Salpeter gehe, und siedet sie ein, so findet man das Saltz und Alaune, und alle Unreinigkeit unten am Boden des Kessels; seihet man nun die Lauge samt dem Salpeter in ein Gefäß, so wird der beste Salpeter draus, und ist dessen ein Pfund mehr werth, als sonsten zwey oder drey. Wenn man Saltz von Salpeter-Lauge machen will, lege man den Salpeter in ein Kalch-Wasser, so daß dieses bloß drüber gehe, rühre es mit einem Stöcklein untereinander, so zergehet das Saltz, und der Salpeter bleibet. In dem kalten Wasser kan er nicht zergehen; hierauf muß man das Wasser abgiessen, ihn verseihen, und sodenn wieder trocken werden lassen. Wenn man Salpeter läutern will, daß er schön langschüßig werde, so nehme man weissen gebrannten Wein-Stein, nach Belieben, wasche ihn rein mit lauter Wasser, und lasse ihn wieder trocknen, alsdenn stosse man ihn klein, zerlasse ihn in einem sauren Wein-Eßig über dem Feuer, und seihe ihn, wenn er kalt worden, lauter durch ein Tuch. Hernach muß auch Salpeter klein zerstossen, und klar Wasser darauf gegossen werden, damit er zergehe, beydes lasset mit einander auf die Helffte einsieden, giesset von dem zerlassenen Wein-Stein mit dem Wein-Eßig darein, schwencket ihn mit, und lasset ihn mit einsieden, giesset ihn in ein ander Geschirr, und setzet es in einen Keller, so schiessen hübsche und grosse Crystallen auf, die lasset trocken werden. Siedet das andere Wasser zur Helffte ein, thut ihm, wie zuvor, und setzet es in einen Keller, so schiessen wilde Crystallen, und ihr habt schönen geläuterten Salpeter, welchen ihr vor der Lufft an einem warmen Orte verwahren müsset. Wer etwas weitläufftigere Nachricht von dem Sieden und Läutern des Salpeters zu wissen begehret, kan des Simienowitz Büchsen-Meisterey, ingleichen Furtenbachen und andere, so von der Feurwercker- und Büchsen-Meisterey geschrieben, nachschlagen. Wenn ihr ein Salpeter-Gewölbe machen wolt, darinnen der Salpeter wachsen soll, so müst ihr also verfahren: Der Mauer-Kalch, womit das Gewölbe gemauret werden soll, muß von ungelöschtem Kalche, der mit Regen-Wasser angefeuchtet, drey Theilen andern Kalch, einem Theil Schaaf-Harn, und drey Theilen Schaaf-Mist, (welches alles wohl durcheinander geschlagen, und mit gemeinem Saltz besprenget wird,) angemachet, und das Gewölbe vier Ellen hoch zugeschlossen werden. So lange ihr nun den Salpeter bauen wolt, müst ihr über dem Gewölbe einen Garten von guter Salpeter-Erde anlegen, den nach Belieben besäen, und zuweilen mit vorhin gesammletem Regen-Wasser, so mit Salpeter-Lauge, Schaaf-Mist und Harn vermischt ist, anfeuchten. Wo dieses alle vierzehen Tage geschiehet, so soll hernacher der Salpeter häuffig im Gewölbe wachsen. Wenn man Salpeter probiren will, so schütte man ein wenig auf ein Holtz, und zünde es an; giebt er einen Knall, so ist noch unrein Saltz darinn; gischtet er, so ist er noch mit einer öhligen Feuchtigkeit vermischt; lässet er einen Satz hinter sich, so hat er noch viel irdischer Unreinigkeit; wenn er aber schnell und rein abbrennt, so ist er lauter und gut. Der vornehmste Gebrauch des Salpeters ist in dem Büchsen-Pulver und andern Kunst-Feuern; so wird er auch zu Bereitung des Scheide-Wassers genommen. In der Artzney hat er seinen guten Nutzen, absonderlich bey Erhitzungen, dieweil er kühlet, und die Säffte nicht gerinnen lässet, sondern in stetiger Flüßigkeit erhält, weswegen, wenn er behörig gereiniget, er in hitzigen Ungarischen Kranckheiten und Wund-Fiebern, Bräune und Seiten-Stechen, in gewöhnlichem Getränckе zerlassen, ein herrliches Mittel ist, wenn nur kein Durchfall oder scharffes Serum vorhanden; so löschet er auch die von überflüßigem Gebrauch des Brantewеins entstandene Hitze. Des Salpeters bedienet man sich auch in der Haushaltung bey Einsaltzung des zum Pöckel bestimmten Fleisches, weil er demselben eine schöne rothe Farbe zuwege bringet.

Salsamenta, werden heut zu Tage in unseren Küchen genennet alle eingesaltzene Fische, dergleichen die Cabeliau, Hechte, Heringe, Lächse, Sardellen, Stöhre u. s. f. von denen bereits unter eines ieden besonderen Erklärung ausführlich gehandelt worden.

Salse, suche Tuncke.

Saltz, ist das allernöthigste Gewürtze in einer Küche, ohne welches kein eintziges Essen schmackhafft bereitet werden kan. Es wird solches entweder aus der Erde gegraben, oder aus Saltz-Wasser durch Abrauchen gewonnen, oder wie in Portugall, Spanien und Franckreich aus dem See-Wasser durch die Sonnen-Hitze bereitet, welches folgender Gestalt geschiehet: Es wird nemlich das Wasser durch Gräben aus der See in einen Teich geleitet, aus diesen aber wiederum in einen andern, und denn noch in den dritten, in welchem es höchstens ein und einen halben Zoll hoch stehen bleibet, und ist ein solcher Teich fast 225. Fuß ins Gevierte. Wenn es recht heiß, oder auch windig Wetter ist, sonderlich wenn der Wind Nord-West wehet, so gerinnet das Saltz im letzten Teiche so gleich in der ersten Nacht. Dergleichen Saltz wird viel in die See-Städte verführet, und daselbst zu schönem weissen Saltz in denen angelegten Saltz-Siedereyen raffiniret. Das gegrabene Saltz nennet man Stein-Saltz, dergleichen in Klein-Pohlen um Cracau, in der

Neapo-

Neapolitanischen Landschafft Calabrien, in Catalonien und bey Hall in Tyrol häuffig gegraben, und an den ersten Orten in Blöcken geführt, an dem letzten aber in Gruben geworffen, in süssem Wasser zerlassen, und sodenn ausgesotten wird. Das Stein-Salz ist an Farben und Güte unterschiedlich, weiß, grau, roth und dergleichen, wenn es rein, klar und durchsichtig, wird es vor das beste gehalten. Mit Salz-Qvellen ist Teutschland treflich versehen, und sind die berühmtesten die Lüneburgischen, die zu Hall in Sachsen, Franckenhausen in Thüringen, Saltzungen an der Werre, Artern in der Grafschafft Mannsfeld, Apolto in Weymarischen, Saltze, Aschersleben, Staßfurth, Colberg in Hinter-Pommern, Hall in Saltzburgischen Sitten in der Schweitz, Kitzingen in Francken, Hall in Schwaben, Hallstadt in Ober-Oesterreich, Reichenhall in Bayern ꝛc. Das Wasser wird durch gewisse Schöpff-Wercke aus den Brunnen gezogen, in küpffernen oder bleyernen Pfannen gesotten, bis sich das Saltz gesetzet, welches hernach getrocknet, in Tonnen geschlagen und zum Gebrauch verführet wird. Dieses ist viel besser und nützlicher zu gebrauchen, als das Stein- und Meer-Saltz; Denn jenes ist nicht allezeit gleich Saltz-reich, dieses aber, wenn es nicht gereiniget, dienet nur zum Einsaltzen. Ein gutes Saltz muß weiß und rein an Farbe; hell und durchscheinend, Crystallen-artig geecket; fest und körnig; leicht am Gewicht; trocken; klein an Körnern; rein am Geschmack, doch scharff auf der Zunge: nicht übelriechend; auch lauter, und mit andern Erd-Säfften nicht vermischt seyn; im Wasser sich leicht, geschwind, und ohne zu gischten zerlassen, und das Wasser davon nicht trübe, oder sonst unrein werden; wenn es über dem Feuer geröstet wird, muß es lustig knastern; die Probe im Läutern und Calciniren wohl halten; für sich dauerhafft seyn, und nicht zerschmeltzen; und was damit eingesaltzen wird, wohl erhalten, und für Fäulniß bewahren. Von dem Saltz, welches in der Baum- oder Korn-Blüthe gesotten worden, soll das Fleisch und der Käse, so damit eingesaltzet wird, leicht madigt werden. Das Saltz in seiner guten Masse gebraucht, kömmt der Gesundheit sehr wohl zu statten, wie es denn in innerlichen und äusserlichen Gebrechen treffliche Würckung hat, sonderlich befördert es die Verdauung, und erwecket den Appetit, hilfft vor Verschleimung des Magens, verzehrt die kalten Feuchtigkeiten bey Wassersüchtigen, zermalmet den Blasen- und Nieren-Stein. Es ist aber nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh eine treffliche Sache, und eine rechte Artzney für die Schaafe, Kälber und anderes junges Vieh; denen Pferden wird Stein-Saltz, wo es zu bekommen, in die Krippen geleget, davon sie lecken, und Lust zum Fressen gewinnen.

Salz-Klöse, Salz-Laacken sind eine Vermischung von Saltz, Backofen-Leimen, und allerhand Gesäme, welches zusammen in eine Massam gebracht, und an einem gelegenen Ort, die Tauben damit anzulocken, von denen Tauben-Fängern geschlagen wird. Es nehmen aber dieselben folgende Sachen darzu; Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Schaafmüllen-Saamen, Eberwurtzel, Süßholtz, Hanff-Saamen, Linsen, Wicken, Haselwurtz, Meisterwurtz, Eisen-Kraut, gemein Saltz, und ausgebrannten Backofen-Leimen, eines ieden von diesen nach Proportion, in einem Mörsel wohl zerstossen, und mit Menschen-Harn in einem Kessel gesotten, und endlich den gestossenen Backofen-Leimen auch hinein geworffen; alsdenn nimmt man die Massam heraus, und schlägt solche in viereckigte höltzerne Kästlein, anderthalb oder zwey Schuh gemeinialich ins gevierte, und zwey bis drey qver Finger tieff, und richtet solche auf dem Tauben-Heerd, auf der Erden hin und her, wie und wo man selbsten hin will. Man muß aber die Saltz-Klöse vor dem Vieh, sonderlich vor den Schaafen wohl verwahren, und solche dahero so lange zugedeckt bleiben lassen, bis man selbst auf dem Heerd in der Hütten darbey, und der rechte Tauben-Strich angehet.

Saltz-Kraut, siehe Anthyllis.

Saltz-Meste, oder Saltz-Fäßlein, bedeutet zweyerley; wenn es groß ist, so ist es ein viereckigtes von höltzernen schwachen Bretlein zusammen-gesetztes und mit einem Deckel versehenes Geschirr, worinnen das Saltz in der Küchen verwahret wird; ist es aber klein, so bedeutet es ein von Silber, Zinn, Porcellan oder Blech verfertigtes kleines Tisch-Geschirr, obenher mit einem tieff ausgehölerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß versehen, wird mit Saltz angefüllt, auf die Tafeln und Tische gesetzt.

Salvo Errore Calculi, siehe *Error Calculi*.

Sammet, ist ein kostbares seidenes Gewebe, welches theils zu Kleidungen, theils zu ein und anderen Mobilien gebraucht wird. Es ward vor diesen aus Franckreich, und denn sonderlich aus Italien zu uns gebracht; anietzo aber verfertigt man diesen auf das ansehnlichste an verschiedenen Orten Teutschlandes, und unter andern auch allhier bey uns. Man findet ihn von unterschiedener Gattung, insgemein wird er eingetheilt in ein- und ein halb-zwey-drey- bis vier-härigen Sammet, und bestehet der Unterscheid darinnen, daß, z. E. zu den vier-härigen Sammet mehr Fäden im so genannten Poil, als zu dem gering-härigen sind; wie denn dessen Güte eben durch die Streiffen, die sich an dessen beyden Leisten befinden, abzunehmen; dahero bey dem vier-härigen vier Streiffen, bey dem drey-härigen drey Streiffen, und bey dem ein und ein halb-härigen nur ein Streiffen anzutreffen. Wenn aber gedachte Leisten noch mit einem Gold- oder Silber-Faden durchzogen seyn, so ist dieses das Merckmal, daß der Sammet von einer hohen und kostbaren Farbe. Der feinste ist fest und dick geschlagen; der schlecht und dünn geschlagene aber, wie auch derjenige, der einen leinenen Boden hat, heisset Plüsch-Sammet; derjenige, welcher sehr lang-härig ist, und statt des Peltzes untergefüttert wird, heisset Peltz-Sammet; wenn die Qvästlein daran nicht aufgeschnitten, nennet man solchen gerissenen Sammet. In

diesen lassen sich allerhand Figuren, Blumen und dergleichen auf das zierlichste ausschneiden, indem gedachte Qvästlein nach dem Grunde des erwehnten Musters aufgeschnitten, und mit besonderen darzu dienlichen Scheeren etwas verschnitten werden, so, daß hernach der Grund wie Sammet glänzend, die Figuren aber erhaben, und also die Qvästlein ganz bleiben, dergleichen ist auch der geblümte Sammet. Der Cameel-haarne Plüsch ist auch eine Art Sammet, der so wohl glatt, als geblümt aus Cameel-Haaren und leinenen Faden gewürcket ist.

Sammet-Blumen, suche Amaranten.

Sammet-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Sammet-Rose, Africanische Reinfarn, Winter-Rose, ist ein Gewächs, so eine gelbe, selten eine weisse Blume trägt. Man hat sie groß, klein, einfach und gefüllt. Sie blühet im Herbst.

Sand, ist eine Art klein geriebener steiniger Erde, die trocken, und weil sie nicht an einander hänget leicht zu bewegen ist. Er wird entweder aus der Erde gegraben oder in den Strömen und am Meer gefunden. Seinen Eigenschafften nach ist er unterschiedlich, grober und feiner, an Farben weiß, gelb, röthlich und schwartz. Sein vornehmster Gebrauch ist, bey dem Bauen, da er unter dem Kalck gemischet wird, demselben eine bessere Bindung zu geben. Hierzu dienet vornehmlich der gegrabene Sand, und darunter der röthliche, nächst demselben aber der graue oder schwärtzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben rauschet und knirschet, oder an ein weiß leinenen Tuch geworffen, keine Flecken hinterläßt, oder in Wasser gerühret, dasselbe nicht sonderlich trübe macht, der ist gut. So dienet auch der frisch gegrabene Sand besser zum Mauren, als wenn er lang an der Lufft und Sonne gelegen, hingegen taugt derselbe zum Verappen und Tünchen nicht. Daferne man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müste, könte man ihn mit etwas Ziegel-Mehl vermengen. Der rothe Sand stehet sehr schön in Gärten zu Allées und Gängen in Blumen-Stücken und Parteren. Der Fluß- oder Wasser-Sand wird zum Ziegel-Streichen, und der weisse Sand zum Scheuren gebraucht. Sandiger Boden ist mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuchtigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer schwartzen Moor-Erde vermischet, ist er sonderlich zum Garten-Werck sehr gut. In sandigen Aeckern wächset das Getraide reiner, als in schwartzen und leimichten. Uber dieses wird auch der klare Sand in einer Haushaltung zum Scheuren der Gefässe und der Fuß-Böden gebrauchet, auch wohl bisweilen über die letzt gedachten gestreuet, damit dieselben nicht so gleich vom Unflat besudelt werden mögen.

Sand-Allée, siehe Allée.

Sand-Dorn, Weiden-Dorn, ist eine Staude, so bis Mannes-hoch wächst, auch wohl zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat zähe Aeste, lange schmale Blätter, oben grün und unten weißlich; Seine Frucht sind gelbe runde Beerlein, Traubel-weise beysammen sitzend, sauer und herb am Geschmack, und inwendig mit einem Körnlein versehen. In Ober-Deutschland am Rhein und an der Donau wächst er gar häuffig, bey uns aber wird er zur Lust in denen Gärten gehalten, und durch seine Schößlinge fortgepflantzet.

Sandel, ist das Holtz eines Baumes, davon in Indien gantze Wälder voll angetroffen werden. Dieser Baum kommt denen Nuß-Bäumen ziemlich gleich, und die Früchte sind denen Kirschen ähnlich, werden aber nicht geachtet. Das Holtz ist von dreyerley Farbe, nemlich, weiß, gelb und roth, davon ist das letzte das geringste, aber auch das gangbarste. Die gute Art davon ist hart-spaltig, und die Adern gehen nicht durch auf einander. Es wird gemeiniglich auf einer Mühlen klein gestossen, und zu Anfärbung der gebrannten Wasser, wie auch in den Färbereyen gebraucht, da hergegen das weisse und gelbe um der mehrern Kräffte und des Geruchs willen in der Artzney vor jenem guten Nutzen schaffet. Der gelbe Sandel ist von dem weissen auch darinnen unterschieden, daß er einen guten Geruch und ein Gummi von sich giebt, wenn man ihn auf Kohlen legt; der weisse ist hergegen aussen herum etwas schwärtzlicht, und hat gar keinen Geruch. Der Sandel ist gut vor den Magen und vor Flüsse, vertreibt das Kopffweh, und dient in hitzigen Fiebern.

Sand-Küssen, ist ein von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf mancherley Art zusammen-gesetztes und mit Sand derb und dichte ausgestopfftes Küssen, dessen man sich bey dem Nehen bedienet. Siehe Nehen.

Sand-Läuffer, siehe Grieß-Huhn.

Sand-Uhr, siehe Seiger.

Sane, siehe Rahm.

Sang-Heerd, ist eine Art von Vogel-Heerden, auf welchen man nur denen grossen Sang-Vögeln zu stellen pflegt. Die Vogel-Steller machen eigentlich dreyerley Unterschied unter denen Sang-Heerden. Als erstlich die Sommer-Heerde, auf welchen sie mit dem verhaltenen Gesang stellen; Zweytens, die Herbst-Heerde, auf die fremde Halb-Vögel, Wein-Drosseln, Meer-Amseln, Krammets-Vögel und dergleichen; Und drittens, Winter-Lager-Heerde, auf erst gedachte Krammets-Vögel. Auf dergleichen grossen Sang-Heerden müssen die Büsche, welcherley Art man nun von solchen gebrauchen will, gar licht und einzeln, und nicht so dicke, als auf die Herbst-Heerde gestecket werden. Ferner machet man vor die Gräblein der Garne, so lang solche seyn, auf iede Seite ein schwanckes rundes Stänglein, nicht gar vier qver Finger, oder einer Hand hoch von der Erden, darauf sitzet der wilde ankommende Vogel gar gerne, und höret dem Gesang fleißig zu; zu denen Läuffern, und an statt der Bügel, welche zu denen Herbst-Heerden gebrauchet werden, wird nach der Länge der Garne ein feiner Seimen starck gespannet, an oder in dem Seimlein gehet ein Ringlein, daran wird der Läuffer angemachet, also, daß er daran weitläufftig hin und wieder schweiffen kan. In der Mitte des Busches wird gleich-

wohl

wohl noch ein Läuffer an einen Bügel gemacht. Zu diesen Heerden muß man sich eine gute Gelegenheit ausersehen, etwan im Walde einen ziemlichen Wiesen-Grund, so mit einem Thal oder kleinen Grunde nach dem Holtze zu streichet, fein zu Anfang einer Höhe, nachdem sich ziemlich der Strich lencket. Giebt es keine Bächlein allda, so muß man etliche ausgehöhlte Klötzigen, oder Scherbeln in die Erde und Heerde graben, damit ein wenig Wasser darein gegossen werden und stehen bleiben könne. Man muß diese Heerde fleißig abwarten, und frühe vor Tage ausgehen, daß, wenn die Heerde weit abgelegen seynd, man fast noch vor Tage aufstellen, die Lock-Vögel zu rechte setzen, und die Läuffer anbinden, speisen und träncken könte. Wenn viele fremde Vögel vorhanden, und im Anzug sind, darff man um etlicher wenigen willen, so etwan einfallen, nicht alsbald ziehen, damit nicht solchergestalt die andern verschlagen werden. Wo sie aber nicht fort wollen, so nimmt man mit, was man bekommen kan. Die groben Sang-Vögel fangen auf diesen Sang-Heerden aufs längste nur sechs Wochen. Wer nun solche gar zeitlich um Johannis- oder Margarethen-Tag anzustellen willens ist, der soll billig solcher Sang-Vögel, als Amseln, Drosseln und Ziemer fein viel, bey wölff und mehr Stücken einsetzen, und im Anfang nur die Helffte aus dem finstern lassen, hingegen, wenn dieselben vier bis fünff Wochen lang gefangen, und etwan anfangen nachzulassen, kan man alsdenn wieder frische Vögel aussetzen, und auf solche Weise können dergleichen Sang-Heerde fast bis zu angehendem Herbst gebrauchet werden. Weil aber diese grobe Vögel im Einsetzen sehr trauren, muß man sie sonderlich wohl warten, und ihnen bey Zeiten Ameisen mit den Eyern, wie auch gestossenen Mohn-Saamen, oder Hanff bisweilen unters Fressen mengen, auch den Gestanck und Unflath von ihnen hinweg schaffen, und in einem Napff etwas Wasser hinsetzen, damit sie sich bey hitziger Zeit baden können, oder man muß sie wenigstens mit frischem Wasser besprengen. Im Stellen werden die Lock-Vögel mit dem verhaltenen Gesang iede Gattung gleich gegeneinander über gehencket, als Amsel gegen Amsel, Drossel gegen Drossel, u. s. f.

Sang-Vögel, siehe Vogel.

Sanickel, ist ein Kraut, welches so wohl wild in feuchten Thälern und dunckten Wäldern wächst, als auch in Gärten gezogen wird. Es hat eine schwartze zaserichte Wurtzel, der Christ-Wurtzel fast ähnlich, ist inwendig weiß, und eines herben und bittern Geschmacks. Die Blätter sind rund, wie die Blätter des Tauben-Fusses, in fünff Unterschiede zertheilt, wie das Fünffinger-Kraut, von Farben licht-grün und glatt, sie sind auch rings umher zerkerbt, und hat ein iegliches Blat seinen besondern graunlichen Stengel. Mitten aus dem Stock ein wächset ein dünner, glatter, binsen-ähnlicher Stengel, ohne alle Knoten oder Gelencke, anderthalb Spannen hoch herfür; dieser breitet sich oben in Neben-Zweige aus, auf welchen sich im Junio schöne träuschlichte weisse Blümlein zeigen, daraus hernach der Saamen, in Gestalt kleiner Kletten folget, der sich wie der Saamen des Klebe-Krauts, oder wie der Odermennige an die Kleider hänget. Dieses Kraut wird in den Gärten von dem Saamen fort gebracht, und derselbe im Frühling in gute Erde an einen feuchten und schattigen Ort gesäet. Es hat einen bittern Geschmack, wärmet, trocknet und reiniget, und ist eines der besten Wund-Kräuter, indem es innerlich und äusserlich gebraucht wird, wider offene Wunden, fressende Schäden, Fisteln und Geschwüre. In Wasser gesotten, oder gepülvert mit warmen Bier eingenommen, stillet es das Blut-Speyen, Blut-Harnen, weisse und rothe Ruhr, und heilet innerliche Verletzungen.

Gesprengter Sanickel, wird in Gärten unterhalten, hat eine Menge dicker runder Blätter, dünne Stengel, überaus zierliche Blümlein, als wie Sternlein, und schwartzen Saamen in zweyfachen Hülsen. Diese Art Sanickel soll mit dem Steinbrech einerley Kräffte haben.

Berg-Sanickel, wächst auf denen Stein-Felsen der höchsten Gebürge, darauf der Schnee lange liegen bleibt, wird aber auch in sumpffigten Gräben und Seen gefunden. Ist ein treffliches Wund-Kraut, und kan auch innerlich wider die rothe Ruhr mit Nutzen gebraucht werden. Der

Berg-Sanickel, oder Berg-Schlüssel-Blume, giebt es zweyerley Arten, einfache und gefüllte: Jene hat einen hohen Stengel, an dessen Gipffel ein kleines bleiches Blümlein hervor wächst, welches den Rand seiner Blätter unter sich hängen läßt: Diese die gefüllte ist so wohl wegen der Gestalt, als auch wegen der Farbe, von der einfachen unterschieden; denn ausser dem, daß sie auf Citronen-Farbe ziehet, so bringt sie Blumen, deren eine in der andern stehet, welche dannenhero bey den Frantzosen den Nahmen l'un dans l'autre, eine in der andern, bekommen haben. Alle beyde Arten wollen in gutem Erdreich und an einem Sonnen-reichen Orte stehen, und gleiche Wartung, wie die Margarethen-Blümlein haben.

Sardelle, ist ein kleiner Fisch mit einem Gold-farbnen Kopff, einem grünen und blauen Rücken und weissen Bauch, sonsten dem Heeringe gantz gleich. Weil nun dieser Fische beste Art in dem Mittelländischen Meer, und bey der Insul Sardinien in Menge gefangen werden, hat man ihnen auch daher den Nahmen Sardine oder Sardelle beygeleget. Im May, Junio und Julio streichen sie Hauffenweise, und werden an denen Frantzösischen und Italiänischen Ufern gefangen und eingesaltzen, in kleinen Fäßgen zu uns gebracht, da sie denn zwey Jahr dauren können. Die aus Franckreich und Portugall zu uns gebracht werden, sind mehr unter dem Nahmen der Anschowis bekannt, und von den andern, so aus Italien von Livorno kommen, und eigentlich Sardellen heissen, darinn unterschieden, daß sie viel kleiner, und ihnen die Köpffe abgeschnitten sind.

Beyde, wenn sie frisch und gut, müssen hart, auswendig weiß, inwendig rothlich, und wenn das Fäßlein geöffnet wird, nicht übel-riechend seyn. Sie werden roh genossen, wenn sie nach der Länge zerschnitten, das Fleisch von den Gräten abgezogen und vor Lecker-Mäuler in Wein geweichet, sonst aber gewöhnlich in Wasser oder Milch geleget, damit die Saltzigkeit ausgezogen werde, hernach mit Eßig, Baum-Oel, Pfeffer, Capern, Granaten-Körnern und klein geschnittenen Citronen-Schalen, wie ein Salat zugerichtet. Man kan sie aber auch sieden und in allerhand Brühen gebrauchen, auch im Gefüllsel, zum Geflügel, Span-Ferckel und Fischen, solches damit zu würtzen. Sie schärffen den Geschmack, erwecken den Appetit, sind viel zärter als die Heeringe, und werden vor gesund gehalten. Einige pflegen auch wohl die Engelländische und Norwegische kleine Sprott-Heeringe an deren Stelle zu gebrauchen, oder nehmen gar gesaltzene Heeringe, wässern sie in Wein oder Milch, schneiden lange in Sardellen-Grösse platte Stücklein daraus, und übergiessen diese mit Oel und Eßig, streuen Pfeffer und Spanischen Hopffen darüber.

Sarge, ist ein glatter und von offenen ungedreheten Faden dichter Zeug, so theils aus Seiden, theils aus Wolle gewebt; die seidene, welche einfärbig, und auch Soy roſſata genennet wird, ist feiner und stärcker als der Atlas, und hat ebenfalls einen feinen Glantz. Die wollene findet man gepreßt von unterschiedener Güte und Art, dergleichen z. E. Sarge Imperial, welches die breiteste, und Sarge de Poys, so eine Art von schlechten und leichten Calamanc.

Satin, heisset die geringe und leichte Sorte von Atlas, welchen man sonst auch Bällgen-Atlas zu nennen pfleget.

Sattel, heisset derjenige Sitz, der auf das Pferd geleget wird, damit der Reuter desto bequemer darauf fort kommen möge. Er ist zusammen gesetzt aus zweyen Sattel-Bogen, die von Holtz, aber mit eisernen Blechen beschlagen sind, unter welchen zwey Küssen, die auf des Pferdes Rücken geschicklich anliegen; obenher ist er ausgepolstert, mit Leder, Tuch oder anderem Zeug überzogen, vorne mit einem Knopff, der Sattel-Knopff genannt, gezieret, und etwas erhöhet, damit der Reuter fester sitzen könne; hinten hat er gleichfalls einen Gegenhalt. Zu ieder Seite hänget ein Steig-Bügel an seinem Steig-Riemen. Er wird mit einem Gurt, so unter des Pferdes Bauch durchgehet, fest angegurtet, und mit Brust- und Schwantz-Riemen versehen, damit er weder vor noch hinter sich rücken könne. Die Sättel sind nicht alle einander noch allenthalben gleich. Die Englischen Sattel sind sehr leicht und gantz glatt; die Deutschen aber sind etwas tieffer gemacht, und haben wieder einen merclichen Unterscheid, davon auf denen Reit-Bahnen folgende die bekantesten, als: Der Tummel-Sattel, der geschlossene Klepper-Sattel der flache Klepper-Sattel; denen Füllen aber und jungen Pferden pfleget man ein Küssen von Zwillig mit Stroh ausgefüllet aufzulegen, welches eine *Poſtine* genennet wird. Der Over-Sattel ist auch eine besondere Art eines Reit-Sattels, der nemlich mit einer rund ausgebogenen Rück-Lehne versehen, die, wenn der Sattel aufgeleget, der Quere nach an die rechte Seite zu stehen kommt: solcher Sättel bedienen sich die Frauens-Personen. Die Polnische Sättel sind von den andern mercklich unterschieden, klein und leicht. Ein bequemer und leichter Sattel ist so wohl für Mann als Pferd gut, denn ist er zu schwehr, so beläſtiget er das Pferd, ist er zu unbequem, so beschwehrt er den Mann, und also ist sonderlich auf Reisen und im Kriege dahin zu sehen, daß beyden gerathen werde. Bey dem Satteln, das ist, bey Aufleguug des Sattels hat man folgendes zu beobachten nöthig: Erstlich muß der Staub über den gantzen Leib rein und sauber abgestrichen und weggewischet seyn, ehe man den Sattel aufleget. Dieses Auflegen des Sattels muß fein sachte geschehen, denn wer den Sattel gar zu jäh und ungestümm aufwirfft, der wird schwehrlich hindern können, daß das Pferd nicht wider die Krippe oder den Bahren lauffe, erschrecke, und den, der so übereilt verfährt, beschädige. Der Sattel selbst muß mehr vornen als hinten, doch nicht gar auf den Hals geleget werden. Dadurch kan der Reuter zuwege bringen, daß das Pferd viel frech- und freudiger gehe; auch wird sich der Reuter selbsten besser helffen, und zierlicher aufführen können, als wenn er hinten auf dem Rücken sitzet. Es geschiehet aber auch bey vornen niedrigen und kurtz-hälsichten Pferden, daß sich der Sattel vor sich nach dem Hals gar zu weit rücket, da muß man mit dem Hinter-Zeuge Rath schaffen. Drittens, weil ein Pferd mit dem Halse nicht empor kommen kan, wenn der Sattel hart auf dem Wider-Riß lieget, so hat der Reuter Achtung zu geben, daß der Sattel weder zu enge noch zu weit, vielmehr dergestalt gefüllt sey, daß er vornen auf dem Wider-Riß und hinten auf dem Rücken nicht aufliegt; denn über vorige Ungemächlichkeit wird der hart aufliegende Sattel das Pferd wund, und vor dem Wischen scheu und ungeduldig machen, und drücken. Weil es viertens nicht wohl stehet, wenn der Zeug zu lang ist: hingegen aber, wenn er zu kurtz, dem Pferd hinderlich fället, und dasselbe wund macht; so muß der Zeug fein gleich gegürtet, und weder zu lang noch zu kurtz seyn; damit endlich der Sattel stät und feste liege, muß der Gurt breit seyn, und wohl geschnallt werden.

Sattel bey einer Darre, siehe Malz-Darre.

Sattel-Baum, bestehet aus zweyen krummen Stücken Holtz, welche dergestalt zugerichtet sind, daß sie sich auf den Rücken des Pferdes schicken, und die Form zu einem Sattel machen.

Sattel-Pferd, heißt bey dem Fuhrwerck dasjenige, so den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zur rechten gehet.

Sattler-Arbeit, bestehet in Kummten, Sätteln, Vorder- und Hinter-Zeug, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Pistol-Hulfftern, Gutschen, Chaisen und Carriolen beschlagen, und

und dergleichen, worzu ein Hauswirth die Häute von geschlachteten und gefallenen Vieh nützlich anwenden, und sowohl von ieder Sorte des nöthigsten Geschirres sich ein paar Stücken in Vorrath machen, als auch das schadhaffte davon ausbessern lassen kan.

Saturey, ist ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengeln, kleinen dem Jsop ähnlichen Blättern, und Leib-farbnen Blümlein, die den meisten Sommer durch stehen. Die gemeine Saturey ist ein Sommer-Gewächse, wird im Frühling bey zunehmendem Monden gesäet, und dienet, weil es noch jung, unter die Salat-Kräuter; wenn es getrocknet, ist es eines unserer Teutschen Gewürtze, und an allerhand Speisen dienlich. Der Winter-Saturey, insgemein Spanischer Thymian genannt, wird durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet, und dienet, wie das vorige. Der breite Saturey ist auch ein Winter-Gewächs und wuchert starck, er hat eine angenehme Schärffe, und wiewohl er etwas hart, ist er doch gut unter den Salat zu gebrauchen. Der Saturey hat eine erwärmende und zertheilende Krafft, stärcket den Magen, wie auch das Haupt und Gesichte, stillet das Erbrechen und Bauch-Grimmen, vertreibet die Schlaffsucht und den Schwindel, und öffnet und erleichtert die Brust und Lunge. Aeusserlich zertheilet er Beulen und Geschwulsten. Die davon bereitete Essentz ist ein bewährtes Mittel für das Zahnwehe, etwas davon auf den Zahn gestrichen, und einen Tropffen in das Ohr gelassen. Das Wasser, darinn dieses Kraut gesotten, in die Zimmer gesprengt, vertreibet die Flöhe und alles Ungeziefer.

Saturnus, ist unter denen Planeten der erste und höchste, an der Farbe braun und eines bleichen, dunckeln Lichts, wie er denn, immassen er von der Sonne am weitesten abgelegen, am wenigsten sichtbar ist. Er vollendet seinen Lauff aller dreyßig Jahre einmal, ist von einer kalten Natur und etwas wenig trucken, deshalber auch das Jahr, darinnen dieser Planete regieret, kalt und feuchte; denn ob es schon zu gewissen Zeiten etwas trucken, ist es doch mehrentheils mit Regen angefüllt, und dahero ein kaltes ungeschlachtes Jahr. Der Frühling davon ist recht trucken und bis im May sehr kalt, zwar lässet sich der April anfangs warm an, es fällt aber bald wieder Kälte ein, die bis im May währet, in welchen die Täge schön, die Nächte hergegen kalt, woraus grosse Dürre entstehet, wenn auch gleich bisweilen Regenwetter mit unterläufft, so giebt es doch auch zu der Zeit schädliche Reiffen. Der Sommer ist wegen seines stetigen Regenwetters kalt und unfruchtbar. Der Herbst ist auch kalt und sehr feucht, hat zeitigen Frost, und giebt doch darneben viel ungestüm Wetter; nach der Mitte des Octobers folget grosse Kälte, der November aber ist feucht und warm; der Winter erstreckt sich bis über die Helffte des Mertzes folgenden Jahres, und ist anfangs feucht wegen des Regens und der vielen Wasser-Güsse; um die Mitte des Decembers wintert es zu mit grosser Kälte und vielem Schnee, da es denn nicht viel eher als im April aufgehet.

Satz Karpffen-Satz, wird der dreyjährige Karpffen-Saamen genennet, welchen man aus den Streck-Teichen gefischt, und wieder zum Gewächs aussetzt, daß Karpffen daraus werden, siehe ferner Karpffen Wenn man den Satz vor seine Teiche selber erzeugen und haben kan, ists der Gewißheit halber um so viel desto besser, und hat man sich keines Betrugs dabey zu befürchten: Denn wo man denselben anderswo suchen und kauffen muß, wird man bisweilen sehr betrogen, und vor dreyjährigen offt vierjähriger, auch wohl verbutteter und gantz versessener Saame mit untergeschossen und verkaufft. Kan man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, so soll ein ieder sich nicht alleine vor dem Betrug vorsehen und hüten, sondern er hat sich auch noch darbey nach seiner Teiche Gelegenheit zu richten: Denn wo man Teiche in gar geringen Boden liegen hätte, soll man keinen Saamen, der aus gutem starcken Boden kommt, kauffen, und denselben in gedachte seine schlechte Teiche setzen: Denn solcher Satz würde der schlechten Nutzung halber gantz versitzen, und nirgend hinwachsen wollen; derowegen allezeit am zuträglichsten ist, daß der Saame aus geringerem Boden in besseren gesetzet werde, so pfleget er sich nachmals auf guter Weide wohl zu füttern und zu wachsen: Und wo auch gleicher Boden ist, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgesetzt werden. Der Satz soll halb-pfündig seyn, das ist, ein ieder Sätzling oder Satz-Karpffe soll ein halb Pfund wägen, und zwischen dem Kopff und Schwantz einer guten Spannen lang seyn, einen kleinen breiten kurtzen Kopff, vor welchem die Augen ein wenig herausser liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlicht gläntzende Schuppen und rothe Floß-Federn haben, auch der gantze Leib mehr breit als lang scheinen; was aber einen grossen Kopff, einen langen geschlancken und schmalen Bauch, und gelbe, bleiche und todten-farbne Schuppen und Floß-Federn hat, damit soll man unverworren seyn. Den Satz, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, daß man es im Herbste thun muß, pfleget man am besten im Martio oder April, und so bald nur das Eiß von den Teichen vergangen ist, im dritten, vierten, fünfften oder sechsten Tage des neuen Monden, frühe an einem schönen stillen Tage auszusetzen, und lässet denselben also auf einen oder zween Sommer stehen und wachsen, so werden rechte Karpffen daraus; und werden die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so etwan länger darinnen bleiben, zwey- oder drey-sömmerige Fische genannt. In gar neuen Boden oder neu-gebauten Teichen soll man den Satz oder den dreyjährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer aussetzen, denn sie pflegen sonst gerne darinnen zu streichen, und sich dagegen im Wachsen nichts zu ergeben. Wie viel Schock Satz eigentlich auf einen Acker, Morgen, Juchart oder Tagwerck Teiches ausgesetzet werden müssen, lässet sich nicht gewiß determiniren.

ren: Denn die Feld- oder Teich-Massen sind sowohl, als der Grund und Boden derer Teiche sehr unterschiedlich, und muß man sich derer erstern halben, nach eines ieden Orts Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerck oder Morgen ꝛc. groß oder klein, ratione des Bodens aber nach dessen Beschaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen-Wasser und die abfliessende Feuchtigkeit hinein schiessen könne, als wovon die Fische eine sehr gute Nahrung haben, massen auf einen ieden Acker oder Morgen eines solchen Teiches gerne ein halb Schock und mehr an Satz gerechnet werden kan, als auf den Acker eines Teiches, welcher von mittelmäßiger Güte ist. Insgemein pfleget man, wo der Boden gut ist, auf einen Acker oder Morgen Säewerck, das ist 300. gevierte Ruthen Leipziger Masses, 3. Schock dreyjährigen Satzes zu nehmen, ist der Boden etwas geringer dritthalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan sich die Wissenschafft davon ein sorgfältiger Haus-Vater gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Ausfischen eines ieden Teiches gute Acht hat, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, daraus er neben gegen einander Haltung anderer darbey vorkommender Umstände abnehmen kan, ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abganges müssen bey iedesmaligen Besetzen auf ein iedes Schock wenigstens fünff Sätzlinge mehr zugeworffen werden, um so viel als möglich die Zahl des Einsatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß so sachte als möglich umgegangen, derselbe in den Fässern, daß er sich nicht mit den Schuppen an einander reibe und davon leichte sterbe, nicht zu gedrang und voll geführet, auch nicht zu Mittags in grosser Hitze, sondern früh, wenn es fein stille und kühle versetzet, auch nicht so jählinge in die Tieffe der Teiche hinein geschüttet werden; denn der Satz, weil er sich ohnedem im Führen gantz abgeschlagen, und hin und wieder im Fasse zerstossen, auch durch das Schütteln und Ritteln gantz dumlicht worden, kan sich sodenn in der Tieffe nicht balde wieder erholen, sondern muß in diesem Fall mehrentheils ersticken und umkommen; also soll man den Saamen bey dem Aussetzen vielmehr in das seichteste führen und tragen, daß er um so viel eher nach und nach wieder zu sich selber kommen könne.

Satz-Hase, wird bey der Jägerey das Weiblein vom Hasen, oder die Häsin genennet. Siehe **Hase**.

Satz-Möhren oder **Saamen-Möhren**, und **Satz-Rüben** oder **Saamen-Rüben**, sind mit Fleiß ausgelesene fein lange, gerade und ohnschadhaffte Möhren und Rüben, welche, nachdem man das Grüne etwan eines Daumens lang an ihnen stehen gelassen, den Winter über entweder im Keller, oder in besondern Saamen-Gruben im Sande verwahret, hernach aber folgenden Frühling im Martio oder April, wenn man sich keiner Fröste mehr besorget, wieder in den Garten ausgesetzet werden, damit sie weiter fortwachsen, schossen, und Saamen bringen mögen. Suche **Möhren und Rüben**.

Satz-Weiden sind frische, einer Hopffen-Stangen dicke, und neun oder zehen bis eilff Fuß lange Aeste von den grossen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahr bey wachsendem Monde gehauen, in besonders darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl-Eisen gestossene Löcher eingesetzet, mit guter Erde verschüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich, nachdem sie abgehauen, einsetzet, so bekommen und treiben sie nicht sowohl, als wenn sie in Bündel gebunden vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht im Wasser gestanden. Im Einsetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf setzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erden schwitzen und fein kühle sind, so dienen sie denen Weiden zu desto bessern Wachsthum. Es müssen diese Weiden nicht zu lang seyn, sonst können sie nicht wohl bekleiben, sonderlich aber soll man sie im sandigen Boden anderthalb, im feuchten aber einer Elle tieff einsetzen, und sich dabey vorsehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömt, nicht verletzet werde. Hiernechst soll man sie nicht nur mit Dornen oder anderem Gesträuche wohl verbinden und verwahren, auf daß ihnen weder die Ziegen, so die jungen Weiden gerne abscheelen, noch das andere Vieh, das sich daran zu reiben pfleget, Schaden zufügen können; sondern auch, wenn sie zwey Jahr gewachsen, im dritten Jahre sie beschneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüßigen Zweige, die Weide desto dicker und geschwinder wachsen möge. Siehe **Weide**.

Sau an einer Darre, siehe **Malz-Darre**.

Sau, heisset nach der Jäger-Sprache das schwartze Wildpret. Die Eber heist ein Schwein-Sau oder Sau-Schwein, ein hauend Schwein, auch ein Keuler; die Mutter aber ein Bache, welche setzet: Ein Sau-Jagen, ist so viel als Schwein-Hetze. Siehe weiter unten **Schwein**.

Sau, suche **Schwein**.

Sau-Bohne, siehe **Bilsen-Kraut**.

Sauce, **Sosse**, wird eine iegliche gute Brühe oder Löffel-Speise genennet, welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfleget, wie denn bey der Beschreibung eines ieden Essens auch zugleich die Zurichtung der daran gehörigen Sosse seines Orts angewiesen worden. Die gemeinste Sosse, welche zu den allermeisten Speisen gebrauchet werden kan, und recht piquant schmeckt, verfertiget man folgender Gestalt: Man setzt in einem Tiegel Butter übers Feuer und lässet solche heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und röstet sie darinnen Castanien-braun, giesset endlich gute Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen, und lässets zusammen noch ein wenig dicke einkochen s. i. g.

Saucisses, sind kleine Bratwürstlein, welche aus klein gehacktem Schweine-Fleisch, würfflich-geschnittenem Speck, Würtze, Saltz ꝛc. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Eßig, Citronen-Schalen und gantzen Zwiebeln einge-

eingemacht, und auf beſondere Manier zugerichtet werden. Man hacket nemlich Schweine-Fleiſch klein, ſchneidet Speck würfflicht, und thut beydes zuſammen; ſchüttet Pfeffer, Coriander, Citronen-Schalen, ein wenig Thymian und Saltz daran, und rühret alles wohl unter einander. Oder man nehme ſechs Pfund magter Schweinen-Fleiſch, und vier Pfund dergleichen Rind-Fleiſch oder Schaaf-Fleiſch, in welchen allen keine Sehnen oder Häutlein ſeyn, hacke es wohl unter einander, doch nicht allzu klar, menge darunter anderthalb Pfund Speck würfflicht geſchnitten, ein halb Pfund Saltz, vier Loth geſtoſſenen Pfeffer mit ein wenig geriebener Muſcaten-Nuß, und knete alles wohl unter einander. Hernach nimmt man kleine Därmer, etwa von Schöpſen, und ſchleimet dieſelbe ſauber; füllet die gemachte Fülle in eine Wurſt-Spritze, und ziehet den Darm oben an die Spitze, ſo viel als man auf einmal daran bringen kan, läſſet aber ein Ende vom Darm oben über die Spitze von der Spritze vorgehen; darnach ſtöſſet man mit einem Stempel das Fleiſch vorne zur Röhre heraus, ſo wird ſich die Wurſt ſelber machen. Wenn dieſer Würſte ſo viel, als man nöthig hat, fertig ſind, ſo leget man ſolche in einen Topff, und gieſſet Eßig darauf; thut auch etliche gantze Zwiebeln hinein, damit ſie alſo recht ſauer werden. Hierauf machet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Kohl-Feuer braun, rühret nach dieſem geriebene Semmeln darein, welche auch braun werden muß. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig daran, würtzet es mit Nelcken, Citronen-Schalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zuſammen kochen muß. Hernach nimmt man von denen Würſten, ſo viel als man deren hinein legen will, läſſet ſolche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil ſelbige ohnedies mürbe ſind, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Citronen-Schalen. Will man ſie mit einer Sardellen-Brühe zugerichtet haben, ſo machet man in einen Tiegel oder Caſſerole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl darein, und läſſet es Gold-gelb werden; nimmt hierauf fünff gewäſſerte Sardellen, thut dieſe darein, und rühret es durch einander, gieſſet gute Fleiſch- oder alte Hüner-Brühe und Wein daran, und, wenn es aufgekocht, läſſet man es alsdenn durch einen Durchſchlag, in einen andern Tiegel oder Caſſerole lauffen, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen und einer gantzen Zwiebel, leget endlich die Würſte darein, und läſſet ſolche ein wenig mit kochen. Zu dieſen Würſten mag man eine Brühe machen, welche man will, nur daß dieſelbe allezeit etwas ſcharff ſchmecke, weil die Würſte in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerantzen, Oliven, Citronen, Limonien, Zwiebeln und Kirſch-Brühe.

Sau-Diſtel, ſiehe **Gänſe-Diſtel.**

Sauer, pfleget man dasjenige zu nennen, welches ſcharff und nach einem Vitrioliſchen Saltze ſchmecket; inſonderheit pfleget man dieſes von Wein, Meth, Bier und dergleichen zu ſagen, wenn dieſe Getränckе nach der Gährung zur Fäule kommen. Denn ſo lange deren Säffte durch das Gähren zu ihrer Vollkommenheit ſteigen, führen ſie einen flüchtigen hitzigen Geiſt in ſich; ſo bald aber durch die Länge der Zeit dieſer Spiritus verflohen, und das Tartariſche oder Vitrioliſche Saltz darinnen die Oberhand zu nehmen beginnet, ſo entſtehet alsdenn die Säure.

Sauer-Ampffer, iſt ein Gewächs von verſchiedenen Gattungen. Der gemeine, groſſe oder Wieſen-Sauer-Ampffer, wächſet an einem Stengel einer Ellen hoch, hat Blätter, die lang, oben ſpitzig, gegen den Stiel breit, mit zweyen Zacken, wie das Eiſen eines Spieſſes, glatt, dunckel-grüner Farbe, und eines ſauren Geſchmacks ſind. Er wächſet in Feldern und Wieſen, blühet im May, grünet den gantzen Sommer, und ſetzet im Julio und Auguſto ſeinen Saamen an. Die Blume iſt braun-roth, der Saame dreyeckig, die Wurtzel holtzig, gelb und ſehr bitter, und wenn ſie abgekocht wird, färbet ſie das Waſſer roth. Dieſer, wie alle die übrigen Arten des Sauer-Ampffers, iſt ein vortreffliches Leber-Kraut, kühlet und mäßiget die Schärffe der Galle, wenn entweder der Safft friſch ausgepreſſet, oder das mit der trockenen Wurtzel abgekochte Waſſer genommen wird: Iſt gut den Magen und die Leber zu ſtärcken, und die Verſtopffungen in der Leber, Miltz und dem Gekröſe zu eröffnen, dienet inſonderheit in hitzigen peſtilentialiſchen Fiebern, wenn die Wurtzel mit Scorzoner-Wurtzel zu einem Tranck abgekochet wird, welchen man mit etwas Zucker, und Himbeer- oder Berberis-Safft verſetzen kan, damit er lieblicher werde. Das Kraut in Wein geſotten, und wie ein Pflaſter aufgeleget, vertreibet die Flechten und Kröpffe. Die Blätter zerquetſcht, und in hitzigen Fiebern dem Krancken auf den Puls gebunden, mäßigen die Hitze. In den Apothecken wird davon ein Waſſer, ein Syrup, und ein Zucker, auch eine Leber-Eſſentz bereitet. Der Spaniſche oder Römiſche Sauer-Ampffer, wird in den Gärten gezogen, hat runde, viel fettere und ſafftigere, auch mildere Blätlein und Stengel, als der vorhergehende. Er muß im Frühling im wachſenden Monden geſäet, wenn er aufgehet, wohl gejätet, und, wenn er zu dick wird, überzogen werden. Er wächſet auch beſſer nach, wenn er im Zunehmen des Monden abgeſchnitten wird, hat gerne feuchten Grund und mittelmäßige Sonne, greifft mit ſeiner Wurtzel tieff ein, kriecht mit ſolcher unter der Erde fort, und ſchlägt bald an dieſem, bald an jenem Orte aus. Dieſes Kraut iſt entweder allein in einem Mus, oder in Salaten und Tuncken, in Füllſel, an Hünern und Lamm-Fleiſch angenehm zu genieſſen, und hat in der Artzney nicht geringere Krafft, denn der gemeine Sauer-Ampffer. Der Feld-Ampffer oder kleine Sauer-Ampffer, hat mit dem gemeinen Sauer-Ampffer gleiche Krafft.

Sauer-Braten, nennet man dasjenige in Eßig einige Zeit eingelegte Fleiſch, welches man hernach, auch wohl noch geſpickt und mit Näglein beſtecket, entweder am Spieß bratet, oder als ein Bœuf a la mode ſtovet, und endlich

darüber eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig, Butter, Pfeffer, Näglein, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Safft verfertiget.

Sauer-Klee, auch Buch-Klee genannt, ist ein zartes niedriges Kräutlein, dessen man zweyerley Gattungen findet, nemlich eines mit weissen, das andere mit gelben Blümlein. Jenes ist das kleineste, hat eine braun-rothe Wurtzel, und kleine bleich-grüne Blätlein, deren gemeiniglich drey und drey beysammen sitzen. Die weisse Blume träget fünffeckigte Knöpfflein, in welchen ein zarter gelber Saamen lieget. Dieses ist etwas gröſſer, doch nicht über eine Spanne hoch, dabey aber kleiner von Blättern, als das erste. Bey herannahendem Abend oder entstehendem Regen schlägt es seine Blätlein zusammen. Seine gelbe Blume ist fünffblätterig gestaltet, wie ein Stern, und bringet Schotlein hervor, in welchen ein kleiner rother Saame enthalten ist. Diese letzte Art ist in Italien häuffig an schattigten Orten, die erste aber auch bey uns in den Wäldern auf den Wurtzeln grosser Bäume, und auf grossen Felsen zu finden. Man brennet aus diesem Kraut ein Wasser, so wider alle innerliche Entzündungen der Glieder dienet, die Hitze und den Durst benimmt, und in den hitzigen Fiebern ein herrliches Getränckе ist. Aeusserlich kan mans zu den Geschwären, Wunden und Fisteln gebrauchen. Man will auch gewiß angemercket haben, daß, wenn viele Blumen an diesem Kraut hervor spriessen, ein nasser Sommer folge, wenn deren aber wenig wären, eine dürre, trockene Zeit dadurch angedeutet werde.

Sauer-Kraut, wird von dem Weiß- oder Cappes-Kraut also gemacht: Man liesет davon die besten und härtesten Häupter aus, schneidet oder hobelt sie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eisen klein, tritt es derb in die Fässer, und saltzet es behörig; einige Leute pflegen auch Kümmel, Dille oder Wachholder-Beeren darunter zu nehmen, damit es einen kräfftigern Geschmack bekomme, und gesünder zu genieſſen sey. Läſſet man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf stehen, so ist es besser, manche giessen auch an statt der Suppe Wasser darauf, solches ist aber nicht so gut, alsdenn tritt man es scharff ein, leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her, und beschweret es mit Steinen. Giesset man etwas Wein-Eßig darauf, so wird es viel wohlschmeckender. Die Fässer und Tonnen sollen zuvörderst fein rein gewaschen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht seyn, damit sie nicht auslauffen, denn, wenn dem Kraut das Wasser entgienge, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fässer, als welche dem Kraut einen feinen weinsäuerlichen Geschmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es werden zuvörderst die äusseren Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von diesen die Strünckе oder Rippen nach der Länge, doch also, heraus geschnitten, daß die Theile annoch zusammen bleiben. Hierauf brühet man dieses Kraut ein wenig mit heissem Wasser, nimmt dieses heraus, leget solches in ein Fäßlein, das auf der Seite einen Zapffen hat, giesset halb Wein und halb Wasser darüber, wenn man zuvor ein wenig Saltz und Sauer-Teig darinnen zerlassen, schläget das Fäßlein feste zu, und behält es zum Gebrauch auf, es muß aber solches immerzu das unterste zu oberst gestellet werden. Wenn dieses einmal aufgethan worden, dauert es nicht lange, dahero soll man öffters in diesem Fall nachsehen, und es fleißig säubern, daß es nicht anlauffe. Das Sauer-Kraut ist zwar mehrentheils eine gute Speise vor gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat sich aber offt schon ein Wohlhabender damit delectiret, auch mancher Patiente daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen, und ein wenig Mehl darzu zu brennen, oder an Hüner, Gänse, Enten, Capaunen, Hechte, Schweinen-Fleisch ꝛc. zu thun. Es wird auch mit Zucker eingemacht, und bey solennen Gast-Geboten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgesetzet. Mit puren Wasser abgekocht, und wieder kalt werden lassen, kan es mit Oel und Eßig abgemacht, als ein Salat genossen werden.

Sauer-Teig, heisset ein Stücke Teig, so man versauren läſſet, und folgends unter einen frischen Teig menget, denselben damit aufgehen zu lassen, welches man Sauern nennet. Wenn man keinen Sauer-Teig hat, darff man nur etwas Salpeter unter den Teig thun, denn das Brod wird fein milde davon. Will man aber Sauer-Teig das gantze Jahr durch haben, so nimmt man den Schaum von gierendem Most, mischet ihn unter Hirsen-Mehl, knetet es zu einem Teig, und machet Küchlein daraus, welche man an der Sonne trocken werden läſt, und nachgehends auf bedörffenden Fall, zu Pulver gestossen, an statt des Sauer-Teigs gebrauchet. Bey dem Sauer-Teig ist die gebührende Masse zu halten, und muß dessen in ein Gebäcke weder zu wenig noch zu viel gethan werden: Denn ist dessen zu wenig, so giebt es ein rohes Brod, welches nicht wohl durch den Leib vertheilet wird, und langsam unten abgehet; ist aber desselben zu viel, so giebt es, weil es gar zu locker, wenig Nahrung.

Sau-Fenchel, suche Haar-Strang.

Sau-Finder, Sau-Beller, ist eine Gattung von Jagd-Hunden, so ein Schwein in seinem Lager aufsucht, und anzwackt oder bestätigt, mit seinem Laute anmeldet, und mit Herumspringen so lange aufhält, bis ihm der Jäger mit einem Schuß beykommen kan. Er soll von mittelmäßiger Gröſſe, und braun oder schwartzer Farbe seyn, als welche Art hierzu am bequemsten abzurichten ist. Die Jäger nehmen mehrentheils einen Schweiß- oder Schieß-Hund dazu. Sonsten haben auch insgemein die Wild-Hüter, welche, wo grosse Gehäge sind, das Getraide im Felde bey der Nacht bewachen, und das Wild abjagen müssen, die besten Hunde zu solchem Dienst, weil sie auf die wilden Sauen gleichsam schon eingehetzet sind; und ob sie schon schlechte Bauer-Hunde, werden sie dennoch durch die Gewohnheit hierzu gebracht. Sie müssen von Jugend auf immerzu schwatzen, obgleich

ohgleich zahme Sauen anzubellen und zu hetzen gewöhnet werden, dabey man ihnen, wer es haben kan, in ihrem Fraß den Schweiß von wilden Sauen geben soll, um sie desto begieriger zu machen, damit sie nichts anders, als die wilden Sauen, suchen, und wenn sie dergleichen gefunden, vor ihnen stehen, und sie mit Anschlagen verrathen. Alle andere Spur aber von Hirschen, Rehen, Füchsen und Hasen ist ihnen mit allem Fleiß abzugewöhnen.

Sau-Garten, ist ein ziemlich grosser mit starcken eichenen Zaun-Pfählen eingefangener Platz, in einem grossen Walde, worinnen sich die wilden Sauen auf vorhergehende Kirrung selbsten fangen, und nicht wieder zurücke heraus können. Ein solcher Sau-Garten oder vielmehr Sau-Fang wird folgender Gestalt angeleget: Wenn man einen Ort im Walde hat, allwo in der Nähe herum Erd-Mast, warme Brücher und grosse dickigte Ameis-Haufen, Farren-Kraut und allerhand Wurtzeln zu finden, sonderlich auch warme Qvell-Wasser vorhanden, und daselbst alles dichte mit Hasel-Stauden, Buchen und Eichen gantz wilde verwachsen ist, und düster aussiehet, so kan man daselbst einen Sau-Garten, so groß man ihn haben will, oder es die Gelegenheit des Orts und der Gegend leidet, ins Gevierte anlegen, und solchen mit einem starcken eichenen Zaune vermachen, auch oben mit zähem festen Reis verflechten. Wo nun die Flügel zusammen gehen, muß auswendig ein flacher Berg aufgeführet, inwendig aber die Helffte des Zaunes und der starcken eichenen Plancken glatt gehobelt, flach und abhängig seyn. Damit nun die Sauen diesen Aus- und Eingang gewohnen, müssen allezeit über diesen Einsprung Brücken von Schaal-Holtze, dem flachen Berge gleich geleget, und dieselben um sie dahin zu gewöhnen, mit Eicheln oder Buch-Eckern auf die Flügel gekirret werden, in den Garten aber wird Maltz, Gerste, Erbsen, oder ander Getraide und wild Obst gestreuet, und auf solche Weise lassen sie sich leichtlich gewöhnen. Wenn man hierauf des Herbsts, so viel möglich, Mast gesammlet, und der Sauen Wechsel verspüret, thut man die Brücke hinweg an einen besonderen Ort, und erhält in dem Garten zwey mäßige erzogene wilde Bachen, welche ihre Wilderung starck von sich geben, zumal die Schweine ohnedem hitzig und geil sind. Wenn nun ein gantz Rudel Sauen über die Flügel wechseln, und die gestreueten Eicheln finden, geben sie den Flügeln nach zum Einsprung, und wenn sie auf den Berg kommen, und die andern Bachen hören und wittern, auch vor sich einen niedrigen Absprung sehen, springen sie hinein, und, wenn eines den Anfang macht, folgen die andern alle nach; sie können aber nicht wieder zurücke und heraus, weil sie auf den eichenen Pfosten, bey dem Einsprung, nicht fussen können, sondern abgleiten und also gefangen bleiben müssen. Sollen sie zu fernerer Jagd-Lustbarkeit lebendig eingefangen werden, kan man nur von einer Ecke zu der andern einen Flügel machen, das Sau-Netze stellen, und dieselben also lebendig einfangen. Doch muß solcher Ort von allem andern Jagen und Schiessen gäntzlich verschonet seyn, weil sonst alle angewandte Mühe vergebens seyn dörffte. Inwendig muß man vor die eichenen Pfosten einen Graben von zwey Ellen tieff machen, und ihn mit Sträuchen zum Blendwerck bestecken.

Saug-Ferckel, siehe Ferckel.

Saug-Kalb, suche Kalb.

Saug-Loch, wird bey dem Dachs der Ort zwischen dem Weidloch und Schwantz genennet, wodurch er des Winters, da er in seinem Bau bleibet, das im Sommer angelegte Fett aus sich heraus sauget, als welches Winters-Zeit seine Nahrung ist. Siehe Dachs.

Sau-Jagen, suche Schweins-Jagd.

Sau-Igel, siehe Igel.

Sau-Kasten, ist ein Behältniß, darinnen ein wildes Schwein von einem Ort zum andern lebendig gebracht werden kan. Er wird wie ein Bären- oder Hirsch-Kasten, iedoch nach Proportion der Schweine niedriger, von starcken eichenen Bretern gemacht, mit eisernen Bändern wohl beschlagen, vorne und hinten mit zwey Schub-Thüren, und starcken eisernen Ringen zum Aufladen versehen, und inwendig eine Krippe, mit Eicheln zu füttern, hinein gemacht. Der Kasten muß auswendig grün angestrichen, und Sauen darauf gemahlet werden. Wenn man Sauen darinnen an Ort und Stelle geführet hat, ziehet der oben auf dem Deckel stehende Mann beyde Zug-Thüren auf, rühret das Wild an das Hintertheil, so fähret es heraus, ohne daß es ihm den geringsten Schaden zufügen kan. In einem solchen Kasten können auch Wölffe geführet werden.

Sau-Kraut, siehe Nacht-Schatten.

Saum, Preiß, Krone, ist der Streiff, welcher an einem Pferde zwischen dem Horn und Fleisch oben um den Huff gehet; dieser soll subtil und nicht feist, auch ziemlich mit Haaren bewachsen seyn, damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huff der Saum aufbricht, so beschneidet ihm den Huff bis auf das Fleisch, nehmet Honig, Wachs, Hartz und Hut-Zucker, lassets mit einander zergehen, so wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm laulicht in den Schaden giessen müsset, wovon es bald heilen wird. Oder, schneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, und säubert den schadhafften Ort fein subtil mit einem Scheer-Messer, streuet allein gestossenen Canari-Zucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindet es mit einem leinenen Tuch, lasset es fünff oder sechs Tage also stehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geschwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem schwartzen Pulver, und streuet es dem Pferd in den Schaden.

Sau-Netze, Schweins-Netze, sind absonderlich zur Schweins-Jagd gestrickte Netze, deren ein iedes achtzig gedoppelte, oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte stellet. Weil öffters ein starck Rudel Sauen von Bachen und Frischlingen in vollem Rennen zugleich auf einmal hinein lauffen, und also ein solches Netze sehr Busen-reich seyn muß, als soll

man es zum wenigsten dreyßig Maschen hoch machen, und diese über der Rück-Banck fein feste ziehen. Das Modell der Maschen ist sechs Zoll lang und sechs Zoll breit. Die Furckeln sollen so starck, wie die zu denen Hirsch-Netzen, allein weit niedriger, als dieselben, und dritthalbe Elle lang seyn, weil die Sauen nicht überspringen, sondern nur in der Dummheit gerade zulauffen und durchbrechen wollen: Dagegen aber kan das Roth-Wild desto besser übersetzen, und werden diese Netze eben auch, wie die Hirsch-Netze, fein gerade mitten auf die Flügel gestellet: Damit es aber fein geschwinde mit dem Netze-Stellen zugehen möge, müssen hierzu bey iedem Flügel wohl acht Mann seyn, nebst zweyen Zeug-Knechten, als zwey, welche das Netz im Abführen abschlagen; zwey Mann mit Schlägeln, welche die Hefftel einschlagen; zwey Mann so mit den Sticheln oder Pfahl-Eisen Löcher machen; und zwey Mann zu Furckeln setzen. Die Ober- und Unter-Leinen müssen starck angezogen, und wo möglich an Bäume gebunden werden, sonsten, wenn, wie gemeldet, starcke Sauen einbrechen, reissen die Hefftel öffters aus der Erden, und die Sauen lauffen davon. Diese Netze haben auch ihren Nutzen, wenn die Sauen ins Enge getrieben sind: Denn alsdenn können solche Netze inwendig im Jagen an den Tüchern herum gestellet, und oben auf die Furckeln geleget werden, so weit als man mit Netzen reichen kan; und muß der Busem fein glatt angezogen werden, daß die Netze an den Tüchern steiff stehen, und die Sauen nicht durchschlagen können. Denn wo die Tücher bloß stehen, hauen sie bald Löcher hinein, und fahren durch, wo aber die Netze abwehren, bleibet es nach.

Savoyer Kohl, siehe Kohl.

Saurach, suche Berbis-Beere.

Saur-Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Sau-Rüden, sind eine Art starcker Jagd-Hunde, welche zur Schwein-Hatze gebrauchet werden. Dazu werden öffters zottelichte Bauer-Hunde, wie man sie bey denen Fleischern, Hirten und Schäfern mehrmals antrifft, genommen. Weil die jungen Hunde allzu unvorsichtig anfallen, so muß man lieber zwey- oder dreyjährige alte eingehetzte Hunde dazu nehmen. Es pflegen etliche diesen Sau-Rüden oder Hatz-Hunden Schellen an die Halsbänder anzumachen, damit das Schwein gegen die Hunde sich nicht zur Wehre stellen möge, sie können wohl der Bachen und Frischlinge mächtig werden, aber die Keuler thun ihnen bisweilen ziemlichen Schaden. Wenn dieser Hunde etliche beysammen, haben sie mehr Courage, und werden lieber ein grosses Schwein mit eiffriger Begierde verfolgen, ob sie ihm wohl nicht so leicht etwas anhaben können. Sie dauren selten lang, und werden nicht alt, weil sie öffters von den hauenden Schweinen gantz zu schanden geschlagen werden.

Sau-Wurtz, ist ein Kraut, so an feuchten Orten gefunden wird, dessen Blätter gekerbt, und im übrigen den Nessel-Blättern gantz gleich sind. Es erwachsen offtermals drey und mehr eckigte Stengel aus einer Wurtzel, die oben in der Spitze Blumen und Saamen tragen. Man hat dieses Krauts zweyerley Arten, als eine kleine und eine grosse, die einander in allen gleich sind, nur daß die kleine braun, die grosse aber grün ist. Der Saamen dieses Krauts mit Wein getruncken, widerstehet einiger massen dem Gifft; und der vom Kraut und Wurtzel im May ausgepreßte und mit Wachs und Baum-Oel vermischte Safft giebt eine gute Grind-Salbe.

Scabiosa, Apostem-Kraut, blaue Korn-Rose, Grind-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf dürren Feldern und Wiesen-Hügeln wächset. Es hat länliche, wollige und tieff zerkerbte Blätter, den weissen Senff-Blättern nicht ungleich, zwischen den Blättern heraus erheben sich die rauhen Stengel, ohngefehr eines Fusses hoch, mit eben solchen Blättern versehen, auf deren Gipffel zeigen sich die blaß-blauen Blumen. Es hat einen bittern Geschmack, und ist ein herrliches Brust-Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweichet, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärffe, und wehret der Fäulniß. Es machet leicht Auswerffen, benimmt den Husten, das Keichen und Seiten-Stechen, dienet den Schwindsüchtigen, und widerstehet den anklebenden Kranckheiten. Aeusserlich gebrauchet heilet es alte Geschwüre und Fisteln. Der frisch ausgepreßte Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad vertreibet Flechten, Rauden und Krätze. In den Apothecken hat man das Wasser, Syrup, Extract, und die Latwerge von den Blumen. Das Wasser erwecket den Schweiß, reiniget die Brust, säubert das Geblüt, dienet wider Engbrüstigkeit, Seiten-Stechen, kalten Husten, und treibet die Pocken und Masern aus. Der Syrup und die Latwerge sind trefflich zu den Mängeln der Brust, vor Schwind- und Lungensüchtige. Der Garten-Scabiosen giebt es vielerley Arten, darunter die vornehmsten 1) die Spanische grosse; 2) Spanische kleine; 3) die Oesterreichische mit rothen Blumen; 4) die mit Purpur-farbenen Blumen, deren Wurtzel von einigen der Sarsaparilla gleich gehalten wird; 5) die mit weissen Blumen; 6) die Indianische; 7) eine Art mit neben auswachsenden Blumen, prolifera, und 8) eine mit buntem Kraute, welche alle mit einander der gemeinen Scabiosa an Gestalt gleich kommen. Sie werden im Martio gesäet, und blühen noch daßselbige Jahr. Man kan sie anfänglich auf das Mist-Beet säen, und, wenn sie fünff-blätterich, wieder im vollen Mond versetzen. Sie wollen einen Sonnen-reichen Ort und gute Wiesen-Erde haben, auch bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn; dauren aber über drey Jahr nicht. Der Saame muß bey schönem Wetter abgenommen werden.

Scammonium, *Scammonia*, ist ein Gewächs, das über Venedig aus Egypten kommt, welches eine lange, dicke, inwendig weisse, und mit einem weissen Safft angefüllte Wurtzel hat. Aus dieser steigen die Stengel und Reben Ellen hoch auf, welche sich um die beygesetzten Stöcke hinauf schlingen und winden. Die Blätter sind glatt

glatt und vergleichen sich den andern Winden. Die Blüthe ist licht-roth, und wie ein Kelch gestaltet. Aus dieser Wurtzel eigentlich, wiewohl auch aus dem Kraut, wird ein dicker Safft bereitet, so Scammonium heisset, welchen man vor gerecht erkennen kan, wenn er wie ein Gummi, hell, licht, brüchig, milchig, und nicht mit Wolffs-Milch oder Spring-Körner-Safft verfälschet. Er purgiret heftig, führet die Gall und Gewässer ab, zerbeisset aber das Eingeweide, und wird dahero auf mancherley Art corrigiret. Man nimmt ihn unter verschiedene Pferd-Artzneyen.

Scarioſa, wird der kleine schmal-blätterige Endivien genannt. Siehe Endivien.

Schaaf, ist ein bekanntes vierfüßiges Thier, und das Weiblein vom Widder, welches Wolle träget und Milch giebet. Insgemein begreifft man unter dem allgemeinen Nahmen Schaafe alle und iede Stücke, die in und unter einer Heerde sind. Bey Schäfereyen aber wird ein anderer Unterschied gemacht, und die gantze Heerde in eigentlich sogenannte Schaafe, Hämmel, Lämmer und Stähre oder Widder abgetheilet. Schaafe werden, wie obgedacht, die, so weiblichen Geschlechtes sind, genennet, und so bald sie gelammet haben, kriegen sie den neuen Zusatz zu ihrem Nahmen, daß sie Mutter-Schaafe oder Trag-Schaafe heissen. Hämmel aber sind die, so zwar männliches Geschlechtes, aber verschnitten worden sind. Man kan sie unterscheiden lernen an den Schwäntzen oder Schweiffen: Denn obschon die Lämmer von beyderley Geschlechte gleich lange Schweiffe mit auf die Welt bringen, so werden doch den Kälber-Lämmern die Schwäntze abgeschnitten, und hingegen den Hammel-Lämmern gelassen. Lämmer aber werden insgesammt die von den Mutter-Schaafen gefallene Schäflein genennet, die wieder in Kälber- und Hammel-Lämmer abgetheilet werden. Kälber-Lämmer sind die, so weibliches Geschlechts sind, und denen um Faßnacht, oder wenn man sonst die Hämmelung vornimmt, der Schweiff oder Schwantz hinten abgestutzet wird; Hämmel-Lämmer aber sind die, so männliches Geschlechtes sind, und denen ebenfalls um Faßnacht der Schwantz zwar gantz gelassen, aber doch die Nierlein ausgeschnitten worden. Diese Nahmen behalten die junge Lämmer bis um Michaelis auf die Schaaf-Rechnung, denn sobald sie alsdenn eingeschrieben worden, heissen sie Hammel-Jahrlinge oder Jahrlings-Hämmel und Kälber-Jahrlinge. Nach dieser Zeit und um das andere Jahr ihres Alters herum, fängt man an, sie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel zu heissen. Jene deswegen, weil nun ihre Zeit kommt, daß sie mit Nutzen lammen, und diese, weil sie mit den Zeit-Schaafen in gleichem Alter sind. An etlichen Orten behalten die Lämmer die Nahmen der Kälber- und Hämmel-Lämmer so lang, bis um die Jahrs-Zeit, da sie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel genennet werden. Das folgende Jahr um Walpurgis verlieren sie diesen Nahmen wieder, und heissen alsdenn alte Schaafe und alte Hämmel. Was aber die Stähre oder Widder betrifft, sind solche unter den Schaafen so viel, als die Brumm-Ochsen unter den Kühen. Ausser dem werden die Schaafe, nach der gemeinen Weise zu reden, mit einander in Einschürige und Zweyschürige abgetheilet. Jene heisset man einiger Orten auch Franckische oder Flämische Schaafe, und werden sie deswegen Einschürige genennet, weil sie des Jahrs nur einmal geschoren und ihrer Wolle beraubet werden. Man nennet sie auch Rein Vieh, so vornemlich an denjenigen Orten gefunden wird, wo dürre Hutungen und Holtz-Trifften sind. Diese, die Zweyschürigen, so man auch etlicher Orten Zauppeln nennet, führen diesen Nahmen, weil man ihnen die Wolle des Jahres zweymal abnimmt. Man heisset sie auch Schmeer-Vieh, welches an denjenigen Orten gehalten wird, wo viel Auen seyn, und gute fette und geile Weide ist. Von tausend Schmeer-Schaafen wird auf zweymal nicht mehr Wolle geschnitten, als von tausend reinen Stücken auf einmal; so ist auch die Wolle von denen einschürigen Schaafen weit besser, als die von denen zweyschürigen. So ist auch bekannt, daß einige Schaafe Zweyschauffler, andere Vierschauffler, und wieder andere Sechsschauffler genennet werden, welcher Unterschied von den Zähnen der Schaafe seinen Ursprung hat; denn wenn die Jährlinge von ihren Hunds-Zähnen die zween mittlere fallen lassen, so schieben sie an statt derselben etwas breitere, so die Schäfer Schauffel-Zähne nennen, und da heissen sie Zweyschauffler. Wenn das andere Jahr vorbey, so verlieren sie abermal zween spitzige Hunds-Zähne, und bekommen wiederum Schauffel-Zähne dafür, und denn heissen sie Vierschauffler, lassen sie endlich nach dem dritten Jahr noch zwey Spitz-Zähne fallen, so schieben sie eben so viel Schauffel-Zähne dagegen, und bekommen also den Nahmen der Sechsschauffler. Einen Unterschied machet auch die Farbe: Die Weissen werden vor die besten und edelsten gehalten, weil ihre Wolle alle Farben annimt, welches die schwartze, braune oder falbe nicht thut. Einen andern Unterschied machet die Grösse: Die Ungarischen sind sehr groß, und nächst diesen die Friesischen, in Teutschland und Pohlen sind sie durchgehends kleiner, und die kleinesten sind die sogenannten Heide-Schnacken in dem Lüneburgischen. Ferner sind etliche einer dürren bergigen, andere einer ebenen fetten Weide gewohnet; dieselben gedeihen nicht, wenn sie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche haben Hörner in beyderley Geschlecht, wie die Ungarischen und die vorgedachten Heide-Schnacken, insgemein aber haben sie ausser den Böcken oder Stähren (Widdern) glatte Köpfe. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleisch noch Wolle; die Ungarischen haben beydes sehr grob; die Englischen hingegen werden wegen ihrer Zartheit in beyden vor andern gerühmet. Etliche tragen des Jahres zwey- andere nur einmal; jene sind gut zum Schlachten, diese besser zur Zuzucht. Was die äusserliche Gestalt betrifft, hält man durchgehends diejenigen vor die besten, die einen starcken

Leib,

Leib, eine dicke und krause, doch nicht verworrene zarte Wolle, sonderlich um den Hals, Bauch, und das Genicke haben. Wiewohl andere der Sache noch näher treten, und sowohl bey den Schaaf-Müttern, als bey den Hämmeln besondere Kennzeichen haben, nach derer An- oder Abwesenheit sie auch viel oder wenig von ihnen halten. Von diesen wehlen sie diejenige, als gute Hämmel aus, die einen schönen grossen Leib, langen Hals, dicke Wolle, einen grossen wollichten Bauch, gut Gesicht und Augen, lange Schenckel, und einen langen Schweiff haben: Von jenen aber halten sie diejenigen Schaaf-Mütter vor die besten, an welchen sie eine breite Brust, kurtze Beine und gelinde Wolle finden. So sind auch die niederträchtigen Schaafe besser, als die hochbeinigten: Denn die hochbeinigten streichen auf der Weide herum, bleiben nicht bey der Heerde, und wollen sich nicht vergnügen mit dem Fressen, wie die andere; aber die niederträchtigen geben viel stäter, und entfernen sich nicht so leichtlich von der übrigen Heerde. Das Alter der Schaafe erkennet man an ihren Zähnen, die sie unten im Maul nur allein haben, und dahero auch, wie das Rindvieh wiederkäuen, und durch den Indruck ihre Speise verdäuen müssen: Und ist hierinnen kein anderer Unterschied unter ihnen, als bloß dieser, daß sie eher, als Kühe und Ochsen abzustossen pflegen. Findet man vornen her in der Lämmer Maul die acht Spitz- oder Hunds-Zähne noch, und gar keinen Schauffel-Zahn darunter, so sind sie nur noch Jährlinge: Denn diese schieben gleich Anfangs vor benannte Zähne, und behalten sie ein gantzes Jahr unverändert. Findet man nicht mehr acht, sondern nur sechs Spitz Zähne, hingegen aber zween grosse breite Zähne in der Mitte derselbigen, so sind sie im andern Jahr. Findet man nur vier kleine spitzige Zähne, und dagegen vier Schauffeln, so ist man versichert, daß sie drey Jahr alt sind. Findet man aber nur zween kleine spitzige Zähne und sechs grosse Schauffeln, so gehen sie in dem vierten Jahr. Haben sie aber gar keinen Hunds-Zahn mehr, sondern ihre völlige acht Schauffeln, so ist es richtig, daß sie fünffjährig seyn: Denn zwischen dem vierten und fünfften Jahr werffen sie die letzten zween Spitz-Zähne weg, und verlieren also die Lämmer-Zähne völlig, welches die Schäfer Ausbrechen nennen. Dem Alter nach werden vor die besten Schaafe gehalten, die zwischen zwey und sieben Jahren sind: Denn vor dem andern Jahr ist von ihrer Güte nicht gar viel zu machen, ja wo die Schaafe vor dem andern Jahre zugelassen werden, so verbutten und verderben sie gemeiniglich, und wird man nicht leichtlich rechtschaffene Frucht von ihnen zeugen können; hingegen nach dem andern Jahr bis in das fünffte nehmen sie an Kräfften stätig zu, welches daher auch zu schliessen, weil sie noch im Schieben und Abwerffen sind. Im achten und neunten Jahr fangen sie schon an zu alten, verlieren oder fressen ihre Schauffeln völlig ab, und bekommen die Fäulung an dem Zahn-Fleisch; im zehenden Jahr aber veralten sie gar, und sind alsdenn zur Zucht insgemein untüchtig. Zwar giebt es noch wohl einige, die, wenn sie wohl gewartet werden, bis in das eilffte Jahr fruchtbar sind, allein eine Schwalbe macht keinen Frühling, und von dem, was nur bey etlichen und zu Zeiten geschiehet, muß nicht auf alle und allzeit geschlossen werden. Wer also Schaafe zur Zucht nöthig hat, der kauffe keine ältere, als zwey- oder auf das höchste dreyjährige, dieweil diese noch in ihrer rechten feisten Zeit sind, in welcher sie immer besser zum Nutzen wachsen. Ein Schaaf ist ein furchtsam und schwaches Thier, dahero es im Feld und im Stall fleißig will gewartet und besorget werden. Wo sie im Walde oder nahe dabey geweidet werden, hat man guter Rüden- oder Schaaf-Hunde nöthig, die den Wolff abschrecken und zur Noth abwehren können. Mit der Weide muß auch Behutsamkeit gebrauchet werden. Die sumpffigen Wiesen und Teich-Trifften, wo rother Moder ist, sind ihnen über die massen schädlich, ingleichen das Gras an denjenigen Orten, wo die Gräben voll Wasser sind, wenn solches warm wird; sie werden faul davon und crepiren auch, wenn sie nur solch Wasser trincken; aber die Weide auf hohen Feldern, Gehöltzen und Bergen ist ihnen über die Massen zuträglich, vornemlich die Brach-Weide. Sonderlich aber soll man im Martio und April kein Schaaf auf feuchten Wiesen oder nassen Orten weiden lassen, weil sie wegen der ersten Grüne, so alsdenn ausschläget, gar leichtlich im Blut ersticken. Auf die Weide soll man mit denen Schaafen nicht gar frühe, sondern nach allen Hirten, austreiben, wenn bereits der Thau abgegangen ist. Und weil auch das Schaaf-Vieh die Hitze nicht wohl vertragen kan, so pflegen sie einige in heissen Tagen Vormittags gegen die Abend- oder Mitternacht-Seite; Nachmittags aber gegen die Morgen-Seite zu weiden, welches zwar, wo bey einer Schäferey sehr grosse Anger, oder weite Fluhren und Trifften sind, wohl angehet; allein, wo die Trifft enge, und die Felder offt mit Saat oder Getraide verschlossen, kan mans schwehrlich so genau beobachten. Sommers-Zeit soll man die Schaafe auf die Hitze nicht sehr trincken: Denn die Leber gehet ihnen sonsten gar leicht an, so daß öffters gantze Heerden darüber zu Boden gehen. Wo sie zur Düngung der Aecker im Felde behalten werden, muß man sie, sobald sich das Vieh mit der Weide behelffen kan, ins Feld legen, bey sehr kalt und nassem Wetter aber wieder in den Stall treiben. Die letzte Zeit, das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall zu nehmen, ist, wenn das kalte und nasse Herbst-Wetter einzutreten beginnet, oder es auch besondern Mangel an der Weide geben solte, daß das Vieh ohne Futter sich nicht behelffen könte. Man treibet sie auch offt den gantzen Winter aus, wenn nicht viel Schnee ist, es geschiehet aber solches iedesmals erst gegen Mittag. Die Schaaf-Mütter und Lämmer müssen die Winter-Saat an Weitzen und Rocken nutzen, daß sie nicht überwüchsig werde, sonderlich an den Orten, wo alt Getraide gesäet wird. Herbst-Zeit muß man mit den Schaafen, die man in den Winter schlagen will, nicht in die Stoppeln, sonderlich wo viel Weide ist, hüten, damit die

Schaafe nicht zu fett in den Winter kommen, denn wegen der Feiste dauren und stehen sie nicht lange; auch soll man sie nicht in die Haber-Stoppeln, wo der junge Haber von dem ausgefallenen ausgewachsen, ehe treiben, als bis es zuvor ein- oder zweymal gefrohren, alsdenn schadet es ihnen nicht. Was aber die ausgesetzten Schaafe und Schöpse anbelanget, welche man nicht wintern will, mag man dieselben alsobald, wenn man eingeerndtet, in die Stoppeln jagen, oder in die fette Weide treiben, damit sie wohl zum Schlachten gemästet werden. Man muß sich vorsehen, daß man die Schaafe nicht in die Doru-Büsche treibe, sonst verlieren sie die Wolle. Wo man Heu genug hat, kan man ein vierzehen Tage vor Michaelis die Stähre oder Widder unter die Schaafe lassen, so rückt die Lamm-Zeit desto eher heran, und die Lämmer kommen vollstützig in den Sommer. Hat man aber wenig Futter, so muß die Unterlassung der Widder um Michaelis auch wohl acht Tage hernach geschehen, damit der Sommer und das junge Gras den Lämmern desto eher über den Hals komme, und sie nicht Noth leiden mögen. Des Schaaf-Viehes Futter belangend, ist solches das beste Heu, samt Grummet, so nicht grob, und sauer, sondern fein klein-blätterig, und mit vielem Klee untermischt ist. Das Feuchte ist ihnen insgemein schädlich, sonderlich, wenn sie drauf saufen; denn es wird ihnen die Leber davon anbrüchig. Wo Heu-Mangel vorhanden, giebt man den Zucht-Schaafen anfangs Erbsen-Stroh, in der Lamm-Zeit aber Heu und Grummet, das gälte Vieh aber (ausser den matten Lämmern, die eben wie die alten Schaafe, oder gar mit wenigem Haber absonderlich gefüttert werden) muß sich mit blossem Gersten- und Haber-Stroh behelffen. Wenn das Winter-Futter nicht wohl gerathen, läßt man Laub-Holtz machen, welches im September von Weiden, Eichen, Buchen und andern Gebüsche gehauen, in Bündelein gebunden, ins Trockne gebracht, und wenn es dürre worden, hernach auf den Hof ihnen vorgelegt, das Holtz nach abgefressenem Laube aber wieder zusammen gebracht, und zur Feurung verbraucht wird. Man gebraucht auch das Wein-Laub darzu. Es ist aber diese Fütterung nur an denen Orten gebräuchlich, wo das Holtz nicht viel gilt, denn an andern Orten würde sie viel zu theuer zu stehen kommen. Man wechselt damit ab, und giebt ihnen einmal Heu, das andere mal Laub, und rechnet man auf ein hundert Schaafe etwan drey Schock Gebünde. Wenn die Winters-Zeit nicht ausgehen können, füttert man sie des Tages zweymal, nemlich Morgens und Abends folgender Gestalt: Früh legt man ihnen Rocken- oder Gersten-Stroh nach einander zweymal vor, darauf giebt man ihnen Heu und träncket sie nachgehends. Das lange und grob-halmigte Stroh lassen sie liegen, welches man wegnehmen, fein gleich ins Trockene auf einen Hauffen legen, und Winters-Zeit die Schaaf-Ställe damit umsetzen, und, sonderlich wegen der jungen Lämmer vor der Kälte verwahren kan. Da die Schaafe gar nicht ausgehen, muß man ihnen des Tages noch einmal so viel Stroh geben, als sonst. Des Abends legt man ihnen wieder zweymal von vorgedachtem Stroh und denn das Heu vor. Einige, die es vermögen, lassen das geringe Korn, so viel Trespen und andern Zusatz hat, nur vorschlagen, und geben das Vorgeschlagene denen Schaafen. Etliche aber, die alten Haber haben, gebrauchen ihn auch hierzu. Des Winters bey trockenem und rauhen Futter, träncket man sie des Tages ein oder zweymal, Sommers-Zeit aber, wenn sie der Weide geniessen, muß man ihnen nicht leichtlich zu trincken geben. Man muß ihnen alle Tage unterstreuen, daß sie fein rein bleiben, doch darff ihnen sonst keinmal ausgemistet werden, bis man den Mist bedarff, daß man ihn auf die Aecker führet. Der Schaaf-Dünger ist allen Aeckern gut, ausser denen, die in der Nässe liegen, denn er verursacht den Feldern Säurung, ist auch nicht so dauerhafftig, als der Küh- oder andere Mist. Auf Walpurgis so wohl, als auf Michaelis pfleget man die Schaafe zu zählen, und mit dem Schäfer auf alles und iedes Rechnung zu halten, auch die Felle gezählt zu nehmen, damit man siehet, was den Winter und Sommer über ist drauf oder abgegangen. Die Felle muß man mit der Schaaf-Rechnung wohl collationiren, damit man sehe, ob die Anzahl der Sterblinge und des geschlachteten Viehes mit dem Angeben überein treffe, oder aber, ob der Schäfer nicht etwas vor sich geschlachtet, und es nachgehends als Sterblinge angegeben. Man kan aber leicht erkennen, was Felle von Sterblingen sind, denn diese haben viel rothe kleine Aederlein mit Blut unterlassen, als wenn das Vieh im Blute erstickt wäre, und sind auch sonsten mehr röthlich als weiß. Was aber geschlachtet ist, wird an der Haut fein weißlicht sehen, und hat keine dergleichen Aederlein. Bey den Schäfereyen muß man die Lamm-Zeit wohl in acht nehmen, und täglich zusehen und anmercken, wie viel Lämmer jung worden, auch der Schäfer und Knechte Lämmer besonders zeichnen lassen. Gegen die Lamm-Zeit müssen die tragenden Schaafe besser gefüttert, geraumer gestallet, und nach ihnen fleißig gesehen werden, daß, wenn es bisweilen hart hält, ihnen Hülffe gethan werden könne. So bald das Schaaf-Vieh gelammet, muß es ausgemolcken, und die Wolle um das Euter ein wenig weggerauffet werden, daß die Lämmer nicht matt und siech davon werden. Wenn nun die Lämmer meist vorhanden, und die Schaafe wieder ausgetrieben werden, giebt man unterdessen zu Hause denen Lämmern vom besten Grummet zu fressen vor. Hat die Kälte nachgelassen, nimmt man die Hammelung vor, und sucht etliche der schönsten Lämmer aus, die feine gelinde Wolle, und sonst gute Gestalt haben, und läßt sie ungeschnitten zu Stähren, oder Stier-Hämmeln gehen. Den Lämmern, die essen lernen, pflegt man aufs längste, wenn sie drey Wochen alt, etwas Haber in die Krippe bey vier oder fünff Wochen vorzustreuen. Man rechnet insgemein auf das hundert die Woche über, bey anderthalb

Viertel. Des Morgens legt man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymal nacheinander vor, darnach Heu, alsdenn tränckt man sie, und des Abends füttert man sie auf gleiche Art. Man giebt ihnen bisweilen an statt des Heues Schaaf-Laub, oder ungedroschene Linsen. Es ist ihnen auch sehr zuträglich, wenn man ihnen Stein-Saltz vorlegt, sich damit zu reinigen. So füttert man sie im Sauge, so lange, bis man sie absetzt, welches um Ostern, oder nach Gelegenheit um Philippi Jacobi geschiehet. Den dritten Tag darauf, wo es nicht zu kalt, treibet man sie mit auf die Weide. Man muß sie aber alsdenn mit dem gälten Vieh alleine hüten, und im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Wenn die Lämmer abgesetzt, fängt man an, die Schaafe zu melcken, und milckt sie des Tages dreymal, bis auf Bartholomäi, von da aber nur zweymal bis Crucis. Da muß man denn gute Acht haben, daß die Schäfer die Schaafe, wenn sie ihnen nicht im Pacht gegeben, des Morgens, Mittags und Abends, da sie ihre Vor-Schaafe zu melcken pflegen, nicht mit aus melcken, weil sie auf allerhand Art ihren Vortheil zu suchen sich bemühen. Wenn die Schaafe stieren, oder, wie man insgemein zu reden pfleget, stähren, soll man die Stähr-Lämmer bald davon weg und zu den ausgehobenen Schöpsen absonderlich thun, weil sie sonst verderben, oder doch gantz verbutten. Ein Schaaf ist vielen Kranckheiten unterworffen, darum die Schäfer sorgfältig zu seyn pflegen, ihr Vieh dafür zu bewahren durch Saltz und aus heilsamen Kräutern zubereitete Pulver, so ihnen in die Tränck-Rinnen gestreuet werden. Einige Arten des so genannten nützlichen und nöthigen Schaaf-Saltzes findet man in des *Jugelii* Oeconomia p. m. 49. & seqq. beschrieben; ingleichen siehe unten Schaaf-Lecken. Wo Stein-Saltz zu bekommen, wird solches in grossen Stücken in die Ställe gelegt, daß die Schaafe daran nach Gefallen lecken mögen. Wenn man erkennen will, welche Schaafe im Winter vor andern gesund zu erhalten, so darff man ihnen nur nach den Augen sehen. Die, so schöne rothe Augen-Lieder haben, sind gesund, die aber schwartz-äugig und bleich, und wenig Röthe in den Augen haben, sind gewiß anstößig und kranck. Andere wollen auch aus folgenden erkennen, ob die Schaafe frisch und faul, wenn sie ihnen nemlich im Januario Erlen-Laub vorwerffen, welches in vorher gegangenen Herbste gesammlet worden, welches Schaaf dasselbe frisset, das ist gesund, welches aber dergleichen nicht thut, ist faul; oder man dehnet sie oben auf den Rücken bey der Wolle, halten sie die Haut alsdenn fest an sich, so seyn sie gesund, lassen sie solche aber leichte gehen, vermuthet man das Gegentheil. Werden sie plötzlich kranck, so müssen ihnen die Schäfer, unter den Augen und der Zunge zur Ader lassen. Einige Schäfer haben theils Orten die Gewohnheit, daß sie ihre Schaaf-Ställe mit wohlriechenden Kräutern, als Poley, wilden Balsam, Wachholder, Raute und Wohlmuthgemuth räuchern, und ihnen unter ihre Speise und Futter, Calmus, Entzian Liebstöckel-Wurtzel, Lorbeeren und Schwefel, ingleichen Erlene Asche, und ein gut Theil Saltz alle Wochen zweymal vermischen, welches denen Schaafen trefflich zuträglich seyn soll. Wenn sie wegen Erweichung ihres Horns, weil sie etwan lange im Mist gestanden, zu Hincken anfangen, oder sonst nicht wohl gehen können muß man ihnen das Horn an der Spitze, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch drüber schlagen, so lange bis das Horn starck und hart geworden. Bisweilen werden sie in den Hunds-Tagen verrückt im Haupte, und taub, sie gehaben sich alsdenn sehr übel, wenden sich und strauchelu und fallen stets, und springen jählings wieder auf. In dieser Kranckheit muß man ihnen die Adern an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus lassen. Zuweilen ersticken sie in ihrem eigenen Blute, fallen plötzlich nieder und sterben, weñ sie gleich wohl bey Leibe sind, und vorhero gantz nicht kranck gewesen. Bey diesem Zufall nehme man das an denen Zäunen wachsende Schöll-Kraut mit gelben Blüthen, welches, wo es abgebrochen wird, eine röthliche Milch von sich giebt. Dieses dörre man, zerstampffe es, und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, so ist ihnen geholffen; denn dieses Kraut hat eine Krafft durchzudringen, zu eröffnen und dünne zu machen; doch muß es gleich anfangs geschehen. Zu manchen Zeiten kröpffen die Schaafe, und bekommen alsdenn eine gar dicke Geschwulst unter dem Halse, die manchmal wie ein Gans-Ey groß wird, voller Wasser ist, und von Lunge und Leber herrühret; wenn diese nicht sattsame Feuchtigkeit haben, so verfaulen sie, und werden verschleimet. Es kommen die Schaafe auf der nassen Weide dazu, da es starcke Schlag-Regen auf sie thut. Dieses zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drückt es auf; damit kan den meisten geholffen werden. Wenn sie zwischen Fell und Fleisch naß sind, so nehme man ungelöschten Kalch unter gedörret Saltz, und gebe ihnen solches, aber nichts darauf zu trincken, oder gebe ihnen in Wasser gestossene Lein-Kuchen. Vor Schaaf-Kranckheiten überhaupt ist die gestoßne und mit Saltz vermischte Wermuth, die man den Schaafen zu lecken giebt, gut, denn diese reiniget sie, und behütet sie vor allerhand Seuchen. Oder man nimmt zwey Theile Berg-Peterßilien samt der Wurtzel, und ein Theil Wachholder-Beere, macht es zusammen zu einem Pulver, und giebt es den Schaafen mit Saltz zu lecken. Oder man giebt ihnen Herbst-Zeit ein Viertel gedorrten Hopffen mit Saltz oder rothen Beyfuß, der gegen das Ende des Augusti gesammlet. Sonst ist auch den Schaafen das Bircken-Laub, ingleichen der Bircken-Safft, den man im Frühlinge sammlet, sehr dienlich. Die besondern Mittel vor die übrigen besondern Zufälle derer Schaafe, als die Raude, Roß, Grind, Anbruch, Darm-Gicht, Fell über den Augen, Würmer in der Lunge und dem Leibe, Unflat, Pocken, Sterben und dergleichen, sind theils an gehörigen Orten bereits angeführet, theils aber und insonderheit die Remedia wi-

er dergleichen Gebrechen können in *Jugelii* Oeconomia pag. m. 51. & seqq. nachgeschlagen werden. Die Schaafe sind ohnstrittig eines von denen nutzbarsten Thieren in der gantzen Vieh-Zucht, dergestalt, daß die Nutzbarkeit derselben nicht genug gerühmet werden kan. Die Alten haben nicht ohne Ursache gesagt: Das Schaaf habe goldene Füsse, denn wo es dieselben nur aussetzet, da ist lauter GOttes Seegen, und alles was daran befindlich, oder davon kömmt, ist zu gebrauchen. Seine Wolle, wenn sie gekämmt und gesponnen worden, wird zu Tücher, ungesponnen aber zu Hüten verbrauchet, und dienet nicht nur zur Kleidung in das Haus, sondern auch zur Verschaffung eines guten Stück baaren Geldes in den Beutel. Die Felle werden theils zu Handschuhen, theils zu Bein-Kleidern und allerhand andern Sachen angewendet. Die Milch, welche weit fetter und dicker, als die Kuh-Milch, und dahero auch dieser vorgezogen wird, giebt trefliche Käse; das Fleisch, absonderlich von Hammeln und Lämmern ist eine niedliche Speise, wiewohl das letzte etwas schleimig. Uberhaupt will das Schaaf-Fleisch zu rechter Zeit des Jahres genossen werden, und diese ist der Frühling, da die Schaafe noch das kurtze Gras fressen; im Sommer aber nutzet es gar wenig, dannenhero an etlichen Orten von der Obrigkeit Verboth geschiehet, daß nach Jacobi keine Schaafe mehr geschlachtet werden dürffen. Die Zunge wird von vielen als etwas delicates geachtet, und folgender Gestalt zubereitet: Es wird zuförderst die darauf sitzende Haut bis auf den Schlund abgezogen, dieselbe alsdenn von einander gespalten, und mit geriebenem Brod und Saltz bestreuet, auf den Rost über ein Kohlfeuer geleget, und wenn sie auf der einen Seiten gar ist, umgewendet, und auf der andern Seiten gleichergestalt bestreuet. Wenn sie also fein saftig geröstet, machet man von guter Fleisch-Brüh und Wein-Beeren eine Brühe darzu. Unter allen Nationen sind die Engeländer und Frantzosen von dem Schaaf- und Hammel-Fleisch die meisten Liebhaber, sie pflegen es aber allermeist nur halb gar braten zu lassen, so daß der blutige Safft im Aufschneiden noch heraus lauffen muß, welches demjenigen, der darinnen eine Delicatesse suchet, und darneben einen guten Magen hat, nachzuthun überlassen wird, siehe unten Schöps. Das Inschlitt wird zu Lichtern und Lampen gebraucht; aus den Därmen werden die besten Saiten, und aus den Klauen Leim gemacht, der Mist aber giebt den besten Dünger. Die besondere Nutzung von den Schaafen wird unterschiedlich genossen, nachdem nemlich die Schäfer entweder um gewissen Lohn gedungen werden, da denn die gantze Nutzung der Herrschafft bleibet: Oder der Schäfer mit der Herrschafft das fünffte, sechste oder siebende Haupt nutzet, da er denn auch auf so viel an Gewinn und Verlust Theil hat: Oder, die gantze Heerde des Schäfers eigen ist, und er allein ein gewisses Trifft- und Futter-Geld entrichtet. Uberhaupt pflegt ohne die Dünge, welche bey dem Feld- und Garten-Bau ein grosses thut, und ohne die Zuzucht, nach Abzug aller Unkosten, die reine Nutzung von einem hundert Schaafe auf zwantzig Thaler geschätzet werden. Es giebt endlich das Schaaf auch gute Heil-Mittel, denn die davon frisch abgezogene Haut auf schmertzhaffte und gequetschte Glieder geschlagen, verschaffet denenselben Linderung. Die fette Wolle der Hämmel, sonderlich die schwartze, die sie an der Kehle und zwischen den Schlägeln haben, mit Lilien- und Camillen-Oel, wird denen, die angelauffene Hälse haben, recommendiret. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegessen, soll der Trunckenheit wehren. Die Milch, wenn glüende Kiesel-Steine darinn abgelöscht, als ein Clystier gebraucht, heilet den Zwang und die scharffen Flüsse der Gedärme; vornehmlich aber der Mist, bloß allein oder auch mit andern Dingen versetzt, und zur Salbe bereitet, ist sehr heilsam in Geschwulsten, erhärteten Nerven, Brand von Feuer und Wasser und dergleichen; wie denn auch das Unschlitt gereinigt, zerlassen und warm aufgestrichen, frische Wunden heilet.

Schaaf-Garbe, Garbe, ist ein Kraut, welches an trockenen Orten, auf dürren Wiesen und Grase-Rainen, sonderlich um die Zäune und an den Wegen wächset. Es hat eine lange, schwartze und zasichte Wurtzel, kleine Blätter, welche wie die Stoppeln der jungen Vögel, und wegen ihrer Menge nicht zu zählen sind. Gegen den Junium gewinnet es runde hohle, bey anderthalb Ellen hohe Stengel, die mit vorgemeldten Blättern bis oben aus bekleidet sind. Je höher diese den Stengel hinauf wachsen, ie kleiner und schmaler scheinen sie. Am obern Theile der Stengel erscheinen weisse oder Fleisch-farbene Blümlein in kleinen Büscheln oder Cronen. Wenn diese vergehen, wächset der Saame im innerlichen Apffel, so mit dem Camillen-Saamen überein kommt. Es ist ein sonderlich Wund-Kraut innerlich und äusserlich zu gebrauchen, stillet allerhand Blut-Flüsse, tödtet die Spul-Würme, treibt den Harn und Stein, vertreibt die Wasser-Sucht, und zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, wenn es in Wein oder Wasser gesotten, und davon Morgens und Abends getruncken wird. Der frische Safft oder das Kraut zerstossen, Pflaster-Weise aufgelegt, auch zu Pulver gerieben aufgestreuet, heilet alte Schäden, Fisteln und giftiger Thiere Stiche. In Milch gesotten und davon getruncken, oder gepülvert, ein Qvintgen täglich in einer Brühe eingenommen, dienet wider alle Beschwehrungen der Brust, Geschwüre der Lungen und die Schwind-Sucht.

Schaaf-Hof, siehe Schäferey.

Schaaf-Hund, Schaaf-Rüde, wo die Schaaf-Hütungen bis an grosse Wälder sich erstrecken, oder nahe an die Vor-Höltzer stossen, oder, wo es sonsten viel Wölffe und andere schädliche Thiere giebt, soll ein Schäfer mit guten, grossen, starcken, freudigen, beherzten und beißigen Hunden versehen seyn. Die weiß-härigen Hunde werden zu Bewahrung der Schaafe den schwartzen und dunckel-härigen darum fürgezogen, weil diese durch die Wölffe von fernen

erkennt

erkennt werden, ob sie zugegen oder abwesend; jene aber, nemlich die weiß-härichten, als mit den Schaafen gleichfärbig, von ferne nicht mögen unterschieden werden, also, daß die Wölffe nicht wissen, an welcher Seite sie anfallen sollen, indem sie die Hunde und Schaafe nicht von einander kennen; und wenn sie zwey- oder dreymal durch diesen Irrthum betrogen, und tapffer abgewiesen worden, trauen sie hernach nicht leicht mehr einen Anfall zu wagen. Zu dem, wenn sich bey nächtlicher Weile ein Wolffs-Krieg erhebt, kan der Schäfer seine Hunde desto leichter von dem Wolff unterscheiden, da er hingegen die dunckel-färbigen bey Nacht-Zeit von dem Wolff nicht unterscheiden kan, und gleich so bald, wenn er vermeint dem Wolff eines zu versetzen, seinen eigenen Hund trifft. Die Schaaf-Hunde sollen, wenn es seyn kan, von einem Wurff genommen werden, weil sie nicht so leicht einander beissen, und viel einiger sind, auch wo sie von Jugend auf zusammen gewohnen, in Gefahr viel treulicher, frischer und beherzter einander entsetzen, welches, wenn sie zusammen Feindschafft tragen, so leicht nicht, oder doch verdrossener und später geschiehet, dadurch offt die gantze Heerde in Gefahr gerathen kan. Haber-Grieß und Gersten-Mehl, oder Schrot ist ihnen gesünder, und schlägt ihnen besser zu, als das Roggen-Mehl. Ehe sie zwey Jahr alt werden, soll man ihnen den Wurm unter der Zungen nehmen, so werden sie nicht leicht rasend. Im Sommer soll man sie mit grünen in Wasser gesotteuen Nuß-Schalen, und sonderlich um die Ohren waschen, so bleiben sie vor Flöhen und Fliegen unbelästiget. Damit ihnen die Wölffe nicht so leicht nach der Gurgel greiffen können, muß man ihren Hals mit einem starcken mit eisernen Spitzen beschlagenen Hals-Band versehen und bewaffnen.

Schaaf-Horden oder Hurden, sind von weidenen Ruthen oder andern bequemen Holtze geflochtene bewegliche Zäune, wovon die Schäfer, (wenn sie mit ihrem Vieh zu Felde liegen, und pferchen,) auf den Brach-Aeckern gewisse Stallungen zu Nacht-Lagern machen, die Hurden ins Gevierte schlagen und mit Pfählen befestigen, also daß die Stähre und Hämmel ihren besondern Platz, die Schaafe ihre besondere Stallung, und die Lämmer auch ihr sonderliches Behältniß haben, ohne daß eine Sorte zu der andern kommen kan. Sie müssen so hoch seyn, daß kein Wolff drüber zu springen vermag, welche Höhe iedoch an denen Orten, da man von keinen Wölffen weiß, nicht erfordert wird. Ihre gemeine Höhe ist anderthalbe bis zwey Ellen, und die Länge beträgt sieben Ellen, und beschliessen demnach zwölff Stück Hurden einen Raum von 441. Ellen ins Gevierte. Uberhaupt aber werden auf 200. Stück Schaafe zwantzig Horden, eine zu sieben Ellen lang gerechnet. Die Hurden werden im Martio, so bald es die Witterung zuläst, in das Feld geschlagen, und täglich, oder um den andern Tag nach der Länge des Ackers damit fortgerücket, bis derselbe über und über gedünget worden, siehe das Wort Pferch. Der Hurden-Schlag ist eine Gerechtigkeit, so dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebrauchet werden.

Schaaf-Hütte, Pferch-Karre, ist eine von Brettern zusammen-geschlagene und auf zwey Rädern stehende Hütte, darinnen der Schäfer bey seinem Vieh über Nacht bleibet, und mit dem Pferch und Hürden fortrücket.

Schaaf-Käse, suche Käse.

Schaaf-Knecht, sind dreyerley: *Meister-Knecht*, der die Schaafe treibet und hütet, **Hämmel-Knecht**, dem die Hämmel und Stähre, und **Lämmer-Knecht**, oder **Lämmer-Junge**, deme die Lämmer zu hüten und zu warten anbefohlen sind. Wo sie keine Lohn-Knechte, nemlich daß sie um ein gewisses ausgemachtes Lohn an Gelde dienen, sondern der Schäfer aufs Gemenge gedingt ist, darff der Meister-Knecht viertzig bis funffzig Stück, der Hämmel-Knecht dreyßig bis viertzig Stück, und der Lämmer-Junge zwantzig bis dreyßig Stück halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ihr eigen halten. Es wären denn die Trifften sehr bergig, da etwas mehr paßirt wird.

Schaaf-Laub, wird das im September vor die Schaafe abgehauene junge eriene, büchene, weidene und andere junge Laub-Holtz genennet, welches in Bündel gebunden und aufgedörret, an denjenigen Orten, wo das Holtz in schlechtem Preiß, hingegen das Futter desto seltsamer, zur Winters-Zeit denen Schaafen vorgeworffen wird. Wenn die Schaafe das Laub davon abgefressen, so leget man das Holtz und Reißig wieder bey seit, welches sodenn dem Schäfer zum Feuer-Holtze überlassen wird.

Schaaf-Laus, siehe Laus.

Schaaf-Lecken, sind von heilsamen Kräutern und andern speciebus zugerichtete, mit Saltz vermischte Pulver, welche bey wohl bestellten Schäfereyen, die Schaafe vor Kranckheiten und jähen Zufällen zu verwahren, denenselben in ihre schmale von Fohren- und Tannen-Holtz ausgehauene und auf niedern Gabeln liegende Rinden eingestreuet werden, damit die Schaafe auf beyden Seiten dazu kommen, und nach Gefallen lecken können. Man richtet die Schaaf-Lecken Sommers- und Winters-Zeit an, im Sommer alle vierzehen Tage; im Winter aber sparsamer; doch muß das Wetter iederzeit trocken seyn denn sonsten, weil sie gar zu sehr nach dem Wasser trachten, würden sie sich leichtlich zu schanden sauffen. Die Kräuter, die man unter das Saltz mengen soll, werden von etlichen in grosser Anzahl, von andern aber sparsam genommen. Die, so gerne mit vielem Haushalten, wollen, man solle zu den Lecken nehmen Reinfahren, Osterluey, Wermuth, Entzian, die Siede von gedroschenem Hanff, Wachholder-Beer, Alant-Wurtz. Im Herbst soll ma
gen Hollunder-B
streiffen, Mehl dr
hart backen, herm
stossen, und unt
Saltze mischen.

Digitized by Google

im Schatten getrocknet, und klein gerieben der gestossen seyn, ingleichen auch der Entzian und Alant, benebenst den Wachholder-Beeren. Solches Saltz, samt denen vermengten Materien muß man den Schaafen des Abends bey trockenem Wetter von vierzehen zu vierzehen Tagen im Sommer, im Winter aber alle Monat einmal geben, und sie darauf in die Ställe thun, daß sie nicht zum Wasser kommen können. Andere geben ihnen diese folgende Lecke: Entzian, Calmus, Lorbeer, Kupffer-Wasser, Glasgall, Alaun, Schwefel, Knoblauch, Meer-Hirs, Venedische Seiffe, eines ieden ein Pfund, und mischen so viel Saltz darunter. Oder, Salbey, wilden und Garten-Lavendel, Spica, Isop, Wein-Rauten, Ehrenpreis, Weyrauch-Kraut oder Roßmarin, Beyfuß, Cichorien oder Wegbart, Wermuth, Quendel-Kraut, Lungen- und Leber-Kraut, Liebstockel, eines so viel, als des andern; darnach Wohlgemuth, Rheinfahrenkraut und Widerthon, dieser drey Kräuter etwas weniger, als der vorigen Sorten, alles in einem Back-Ofen gedörrt, und zu Pulver gemacht. Die Schäfer aber machen damit nicht viel Wesens, sondern bleiben nur bey ihren gemeinen Präservativen, und backen entweder reiffe Hollunder-Beeren, und behalten sie durchs gantze Jahr, zerreiben sie dann in Saltz, und geben es den Schaafen zu fressen und zu lecken. Oder, sie tragen den Sommer über viel Wermuth im Vorrath ein, dörren das Kraut mit Fleiß, und geben es den Schaafen unter dem Saltz zu lecken vor, dadurch werden sie bey gesundem Leibe erhalten, und vor vielen Kranckheiten bewahret. Oder, sie nehmen auf hundert Schaafe ein Pfund Entzian, ein Pfund Lorbeern, ein Pfund Kreide, ein wenig Hollunder-Beere und Hüner-Wurtzeln, stossen alles, und geben es den gantzen Winter über den Schaafen mit Saltze. So geben auch einige denen Schaafen, wenn sie auf die junge Weide gehen, im Junio Kupffer-Wasser unter gedörrtem Saltz zu lecken.

Schaaf-Linsen, suche Linsen-Baum.

Schaaf-Mäuler, wird an einigen Orten der Feld-Lattich oder Acker-Salat genennet. Siehe Lactucke.

Schaaf-Milch, suche Milch.

Schaaf-Mist, siehe Mist.

Schaaf-Müllen, siehe Agnuscastus.

Schaaf-Nösser, ist ein Nahme, der allerley Schaaf-Vieh, alte und junge Hämmel, Lämmer und Schaaf-Mütter zugleich begreifft; da das Wort Schaafe hergegen eigentlich allein die tragende oder Mutter-Schaafe bedeutet.

Schaaf-Nuß oder Polter-Nuß, suche Nuß.

Schaaf-Scheere, ist eine besondere Scheere ohne Niede, hinten mit einem runden Bügel, der den Dienst einer Feder verrichtet, versehen, damit man den Schaafen die Wolle abscheeren pflegt. Sie muß von gutem Stahl, und wenn was gutes damit ausgerichtet werden soll, wohl geschliffen seyn.

Schaaf-Schure, heißt bey einer Schäferey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einschürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Früh-Jahr zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Mayen ab; den zweyschürigen aber das erstemal etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, und die wird die Winter-Wolle genennet, das andere mal aber die Woche vor Michaelis, und heißt die Sommer-Wolle, so auch besser als jene. Den Tag vor der Schaaf-Schure treibet man sie in einen Teich, oder durch ein fliessend Wasser, und wäschet sie sauber ab, (welches die Schaafe schwemmen heißt,) damit die Wolle fein reine werde. Wenn die Schaafe gewaschen, und es fällt unsauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterstreuen, daß sie sich nicht wieder garstig machen. Denen Schaaf-Scheerern ist wohl einzubinden, daß sie fein vorsichtig die Schaafe scheeren, und sie nicht, wie offt geschiehet, schneiden und verletzen. Unter dem Scheeren ist am besten, man bindet ihnen alle vier Füsse zusammen, daß sie nicht zappeln können, und die Scheerer verhindern, oder ihre Verletzung selbsten verursachen. Je kürtzer die Wolle abgeschoren wird, ie besser ist es. In währender Schure muß man Achtung geben, ob die Schaaf-Scheerer nicht Wolle veruntreuen und einstecken; wie man denn auch zu Wegtragung der Wolle treue und gewisse Personen haben muß. Die Lämmer-Wolle wird besonders gethan, weil sie viel zärter und subtiler als andere ist. Die neubeschorneu Schaafe soll man, wenn die Lufft nachmals rauh und hart ist, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige stehen in den Gedancken, wenn man den Schaafen im wachsenden Mond die Wolle abnähme, wüchse sie ihnen desto besser.

Schaaf-Stall, ist bey einer Land-Wirthschafft ein Gebäude, darinnen das Schaaf-Vieh gefüttert und gehalten wird. Der Schaaf-Stall soll an einem etwas erhöhetem trockenen Orte stehen, und weit genug angelegt seyn, damit die Schaafe im Sommer guten Platz darinnen haben, und einander um der Enge willen nicht drengen, drucken oder treten, und also über einander erhitzen. Er muß mit sonderbaren Hurden unterzogen werden, daß man die trächtigen Schaafe von den andern absondern und in Sicherheit stellen kan. Wo man die Schaafe in Menge hat, müssen auch unterschiedene Ställe für Lämmer, Hämmel und Widder, item, für erkranckte Schaafe bereitet seyn. Das Pflaster wird von Steinen beleget mit einem Abhang, zur Ab- und Ausführung der Feuchtigkeiten; denn ie trockener die Schaafe stehen, ie besser ist es; die Nässe ist ihnen hingegen sehr schädlich. Andere belegen den Stall-Boden auch mit Bruck-Holtz, welches aber der Fäulniß sehr unterworffen ist. Der Schaaf-Dünger bleibet gantze halbe Jahre, und so lang, bis man ihn ausführet, im Stalle beysammen liegen, dahero man auch desto fleißiger unterstreuen muß; denn der Dampff der Gauche und des Düngers schadet den Schaafen nicht, wenn dieser gleich hoch auf einander zu liegen kommet, denn sie stehen und liegen nur warm und linde darauf; und die Gauche ziehet sich in die unten liegende Streu, daß er keines Auslauffs, sondern nur desto mehr Streu bedarff.

Die Rauffen und Krippen, darinnen das Futter vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man, wie nur gedacht, den Dünger auf einander liegen läßt, müssen Rauffen und Krippen so gemacht werden, daß man sie hoch und niederlassen kan. Der Wärme halber im Winter, auch zur Beyhülff der Sommer-Kühlung, muß dieser Stall auch seine Decke und einen wohl und knapp überlegten Boden über sich haben. Weswegen auch Wände, Thüren, Fenster aufs fleißigste vor Lücken und Rissen zu verwahren. So muß er auch gehöriger Orten mit Lufft-Löchern versehen seyn. Der obere Boden läßt sich zu unterschiedenen Verschlägen zu Futter und Streu gebrauchen; dahero auch das Dach wohl verwahret seyn soll.

Schaar, siehe Pflug-Schaar.

Schaar-Bier, siehe Cofent.

Schaart ist ein grosser runder küpfferner Tiegel, auf Füssen stehend, mit einer küpfernen fest einschliessenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, auch andere Speisen zugerichtet werden; wird oben mit glüenden Kohlen beleget.

Schabaracke, ist ein Stücke Tuch oder Leder, so hinten am Sattel eines Pferdes befestiget wird, entweder zur Zierrath, oder die Magerkeit des Pferdes zu verbergen, oder zu verhüten, daß der Reuter seinen Rock nicht besudelt.

Schabe, suche Motte.

Schabzieger-Kraut, siehe Lotus.

Schachtel, ist ein rundes oder ovales Behältniß aus gantz schwachen höltzernen Blättern zusammen gefüget, und mit einem dergleichen Deckel versehen, darein man allerley zu legen, zu verwahren, und einzupacken in Gewohnheit hat. Es werden dieselben theils aus Fichten- und Tannen-theils auch aus Saal-Weiden-Holtz verfertiget. Ihrer Form, Grösse und dem Gebrauch nach kan man sie eintheilen in Pack- und Futter-Schachteln, welche bald viereckigt, bald abländlig gemacht werden; in grosse lange Perucken- und kleine kurtze Feder-Schachteln; in runde und hohe Hauben-Schachteln, und in kleine niedrige Latwergen-Schachteln, u. s. f. Eine iede Gattung von diesen Schachteln wird also eingerichtet, daß immer eine kleiner ist als die andere, und die äussere als die gröste sechs und wohl noch mehr ihres gleichen umschliesset, welche hernach zusammen ein Einsatz genennet werden. Diese Schachteln machen geschickte Hände, offt nach allerley Weise aufs künstlichste mit bunt-färbigen Läppgen, Corallen ꝛc. mit Gatter oder erhabener, gestickter oder geschlungener Arbeit, ingleichen mit gefärbten Stroh und was dergleichen mehr nach artigen Figuren und annehmlichen Abtheilungen überzogen und bekleidet. So wissen auch die Schachtel-Mahler durch bunte Farben, und mancherley nach ihrer Art gemahlte Blumen und Linien ihnen ein Ansehen zu geben.

Schachtel-Halm, Schafft-Halm, Schafft-Heu, Pferd-Schwantz, Roß-Schwantz, ist zweyerley, groß und klein; beyde haben runde und hohle Stengel. Jenes hat an statt der Blüthen traublichte Gewächse und eine weisse Wurtzel. Dieses hat weisse Blüthen, und eine schwartze Wurtzel, so sich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieses Kraut meistens in Gräben gefunden, und zum Blut-Stillen und Geschwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blase gebrauchet. Des kleinen bedienen sich die Mägde zum Scheuren.

Schäfer, ist ein Hirt, so der Schaafe hütet. Was dieses in alten Zeiten vor eine ehrliche und geachtete Handthierung gewesen, ist bekannt, heut zu Tage aber hat diese Art Leute durch derer meisten ihre gewöhnliche Untreu und vielfältigen Betrug, der mit besonderem Nahmen Schafer-Partiterey oder Röffeley heisset, womit sie ihre Herrschafften zu übervortheilen und zu verkürtzen pflegen, es dahin gebracht, daß sie unter diejenigen, derer Diebs-Griffe nicht zu ergründen sind, gezählet werden. Nur etliche von ihren Streichen anzuführen, so ist es den Schäfern und ihren Knechten gar eine gewöhnliche Sache, daß sie ihre eigene, oder von fremden in Pacht oder Bestand übernommene Schaafe, ohne Wissen und Willen des Herrn, dem sie zu Gebot und Verbot stehen, unter die ihnen anvertraute Heerde stossen, und sich also damit einen unerlaubten Profit machen. Nun könte man zwar diesen Betrug leichtlich mercken, wenn die Schaafe geschoren, und abgezählet werden, da sich denn bald äussern würde, daß die Anzahl an Hämmeln und Mutter-Schaafen stärcker seye, als er zu verrechnen hätte. Allein die Schäfer sind nicht so dumm noch einfältig, daß sie sich so bloß geben solten, sondern, wenn die Schaaf-Schure herbey kommt, schaffen sie die fremden Schaafe ein wenig beyseits, bis sie nach der Abreise des Herrn, und nach verrichteter Schur selbige wieder sicher können lauffen lassen. Doch man kan einem solchen Schäfer leichtlich auf die Sprünge kommen, wenn man ohngefehr, ehe noch die Schur-Zeit da ist, die Schäferey heimsucht, und in dem Schaaf-Stall, oder auf dem Felde in dem Pferch die Heerde, und ieden Hauffen absonderlich zählet, und gegen das rechte Register, und die bekannte Verzeichniß fleißig hält; denn weil der Schäfer sich dessen nicht versehen hat, so wird man bald finden: Ob und wie viel fremde Schaafe eingeschlagen und untermischet worden? So offt man Rechnung hält und zusiehet, was von Lämmern abgegangen sey, so wird man gemeiniglich finden, daß der meiste Verlust sich auf des Herrn Seite findet, dahingegen dem Schäfer etwan nur eines oder gar keines aufgestossen ist. Alleine, der Betrug steckt darinnen, daß, so bald der Schäfer siehet, daß ihm von seinen Lämmern einige zu schanden gehen und sterben, er andere, und zwar die besten, von der Heerde nimmt, und sie unter die Lamm-lose Mutter-Schaafe, die ihm zugehören, stosset: Damit aber ein solches Schaaf das fremde Lamm nicht von sich stossen und jagen, sondern gerne und willig annehmen möge, nehmen sie das noch warme Fell von dem verstorbenen Lamm, und binden es dem andern, so von des Herrn Lämmern entwendet worden,

warm

warm und blutig um den Leib, damit es des gestorbenen Geruch an sich nehme, und so lassen sie es über Nacht eingebunden und eingewickelt liegen; morgens aber nehmen sie ihm das angebundene Fell wieder ab, und legen das Lamm dem Mutter-Schaaf unter, welches vom Geruch verführet, das fremde Lamm vor das seinige hält und säuget. Diesem Betrug vorzukommen, soll man im Winter die tragende Schaafe zum öfftern zählen, damit man nachrechnen könne, wie viel Lämmer der Schäfer hätte liefern sollen; so muß man auch nicht vergessen, die jungen Lämmer bald auf zu notiren und zu zeichnen. Manche leichtfertige Knechte haben im Gebrauch, mit Vorbewust ihrer Meister, ihre Schaafe unter fremde Heerden zu treiben und zu hüten, nur damit sie durch betrügliche Weise fremde Schaafe an sich ziehen, und ohnvermerckt entwenden möchten, welches Gemein-Hüten und Treiben aber denenselben auf das ernstlichste zu verbieten, zumal da leichtlich des Herrn gantze Heerde in Gefahr dadurch gerathen kan, wo nemlich ein solch heimlich entwendetes Schaaf räudig, oder sonst mit einer ansteckenden Kranckheit inficiret wäre, wie man denn nicht also bald wissen kan, in was vor einer Haut sie stecken. Die Wolle rupffen sie entweder, wo sie anfängt zeitig zu werden, den Schaafen so künstlich aus, daß man es nicht leichtlich wahrnehmen kan, oder sie treiben die Heerde durch dornichte Hecken und Gesträuß, da denn immerzu an denen Dornen etwas hängen bleibet, welches sie hernach sauber ab- und zusammen zu klauben wissen. Wider den ersten Betrug ist nicht wohl ein Rath zu geben, allein den andern kan man ihnen darnieder legen, wenn ihnen scharff eingebunden wird, sich vor dergleichen dornichten Oertern zu hüten, und die Schaafe nicht dorten durchzutreiben. Bisweilen kauffen sie auch von andern Leuten etliche Felle, fressen darauf mit ihrem Gesinde so viel Stücke dargegen, oder verkauffen sie wohl gar lebendig an andere Leute, und berechnen hernach mit denen gekaufften falschen Fellen, welche sie als Wahrzeichen der umgefallenen Schaafe und Lämmer ausgeben. Diesem Betrug aber ist leicht vorzukommen; denn wenn man nur denen Schaafen unter der Heerde ein gewisses Zeichen in die Ohren schneidet, oder durch dieselbe schläget, welches denn mit Wolle bald wiederum überwächset, so wird man hernach die wahrhafftig abgezogenen Felle des todten Viehes gar leicht von den fremden und falschen unterscheiden können, denn ob diese schon die Narbe oder das Zeichen haben würden, wie es denn die Schäfer nachmachen werden, so wird doch keine Wolle darüber gewachsen seyn, als bey denen ist, die im Leben also gekerbet oder gezeichnet worden sind; ausserdem aber kan man auch die Felle der gestorbenen und geschlachteten Schaafe daher unterscheiden, weil jene bleich und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben. Ob nun wohl solchergestalt ein guter und treuer Schäfer leichter zu beschreiben, als zu finden, so hat man doch nicht umhin gekonnt, die Pflichten und Schuldigkeiten eines solchen kürtzlich hiermit einzurücken. Es soll aber ein Schäfer anförderst eines erbarn und gottsfürchtigen Wandels sich befleißigen, vor Aberglauben, Seegen-sprechen, Zauberey und andern bösen Stücken sich hüten, die Schaafe lieb haben, und nicht nur selbsten mit ihnen gelinde umgehen, sondern auch seine Knechte mit dem Schaaf-Vieh sanfftmüthig und nicht tyrannisch umgehen lassen, gute Schaaf-Hunde halten, und selbige wider die Wölffe, wo dergleichen vorhanden, wohl verwahren, der Schaafe Natur, Eigenschafften und Alter, samt der Schaaf-Weide sich wohl bekannt machen, deren Kranckheiten untersuchen, und ihnen mit guten Artzneyen begegnen, die Schaafe mit guter Pflege und Wartung versorgen, wohl achtung haben, daß die Schaafe nicht veralten, sondern was zu alt und untauglich ausmustern, die Hutungen auf denen zum Ritter-Gute gehörigen Trifften mit allem Fleisse gebrauchen, und durch Einhütung der Nachbarn und allzu vieles Sommern der Bauren ihm nichts entziehen lassen; hingegen aber auch durch seine Schaafe andern Leuten an ihren gebauten Feldern und Wiesen keinen Schaden thun lassen. Auf die Knechte Frühlings-Sommers- und Herbst-Zeit fleißige Achtung geben, daß sie das Vieh in Auen, Feldern, Teichen, und andern sumpffigten Ortern nicht faul hüten, auch nicht in die Hecken und Dornen treiben; mit dem Feuer also umgehen, daß kein Schade dadurch geschehe; das Krippen-Geräthe in gutem Staude erhalten, die Wolle fleißig aufheben; bey Behütung der grünen Saat zur Winters-Zeit sich in acht nehmen, daß derselben nicht Schaden zugefüget werde; bey der Lamm-Zeit darauf sehen, daß, so bald der Knechte Vieh lammet, sie es an den Ohren mit ihrem gewöhnlichen Zeichen bemercken, niemanden zu nahe hüten, auch niemand Fremdes weder im Felde noch zu Hause zu denen Schaafen kommen lassen; wenn fremde Nösser unter der Heerde sich finden, solches also bald ihren Feld-Nachbarn wissend machen, damit dasselbe wieder seinem rechten Herrn zukommen möge; mit dem Schaaf-Futter getreulich umgehen, und in allen Stücken das Interesse seiner Herrschafft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten suchen. Ihre Bestallung ist unterschiedlich, indem sie entweder, als Lohn-Schäfer, um Lohn und Deputat dienen, oder als Setz-Schäfer, mit der Herrschafft setzen, oder eine gantz eigene Heerde haben und Trifft-Schäfer sind. Die Lohn-Schäfer bekommen ihre Besolduna, nach dem die Schäferey groß oder mittelmäßig ist. An manchen Orten, wo fünff bis sechs hundert Trag- oder Mutter-Schaafe gehalten werden, pfleget man ihnen zwantzig, vier und zwantzig bis dreyßig Thaler, zwantzig bis vier und zwantzig Scheffel Korn, auf zwey Schaaf-Hunden zween Scheffel gering Korn, einen bis anderthalb Scheffel Weitzen, einen Scheffel Erbsen, eben so viel Haber und Gerste, samt einem Viertel Saltz, alles Dreßdner Maaß, und eine oder zwey Kühe im Futter zu halten; dargegen nimmt die Herrschafft den völligen Nutzen,

auſſer der Milch, die einen Tag in der Wochen dem Schäfer gebühret; wenn aber die Herrſchafft die übrigen Schaafe gleichfalls dem Schäfer überläſſet, ſo giebt er von iedem hundert der Melck-Schaaf acht Thaler, nebſt zehen bis zwölff Pfunden Butter, und einen Käß von ſieben bis zu acht Pfunden. Oder, es wird der Lohn des Schäfers und der Schaaf-Knechte pur auf die Koſt geſchlagen, und hingegen denenſelben eine Quantität Schaafe bey der Heerde frey zu halten erlaubt. Zur Koſt wird jährlich auf eine Perſon gegeben vier Gothiſche Malter Korn, oder fünff Dreßdner Scheffel, ein Viertel Weitzen, eben ſo viel Erbſen und Linſen, ein Scheffel Gerſte, alles Dreßdner Maaß, und das benöthigte Brennholtz; ferner iſt der Schäfer ſechzig bis fünff und ſechzig halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ſein eigen zu halten befugt; ingleichen der Meiſter-Knecht, viertzig bis fünff und viertzig, oder funffzig Stücke, der Hammel-Knecht dreyßig bis viertzig Stücke; der Lämmer-Knecht zwantzig bis dreyßig Stücke; es wären denn die Triften ſehr bergig, da man etwas mehr paßiren zu laſſen pflegt. Dabey wird auch dem Schäfer auf eine Kuh Winter-Fütterung verabfolget. Auſſer der Koſt und Lohn aber, wenn man einen Setz-Schäfer hat, und mit demſelben aufs Gemenge bauet, hat derſelbe von der gantzen Schaaf-Nutzung den ſechſten oder ſiebenden Theil, muß aber auch an dem Verluſt, und einigen Koſten den ſechſten oder ſiebenden Theil tragen; z. E. wenn die Heerde neun hundert Stücke hat, und dem Schäfer das ſechſte ausgemachet iſt, gehören dem Schäfer hundert und funffzig Stücke; kaufft die Herrſchafft fünff Schaafe, muß der Schäfer eines kauffen: ſterben ſechſe, ſo werden der Herrſchafft fünffe und dem Schäfer eins angerechnet; bekommt man bey der Schaaf-Schure ſechs Centner Wolle, ſo gebühret davon dem Schäfer ein Centner, und der Herrſchafft fünffe; giebt dieſe fünffmal Saltz, ſo giebt es der Schäfer das ſechſte mal. Uber dieſes muß die Herrſchafft den Schaafen alle nothwendige Fütterung verſchaffen, weil der Schäfer hierzu nichts giebet, hingegen behält auch die Herrſchafft den Dünger alleine, und hat der Schäfer nichts davon. Der Meiſter-Knecht darff unter der Heerde für ſein eigen halten ohngefehr dreyßig Stück Melck-Schaafe, und funffzehen gälte Stücken, der Hammel-Knecht fünff und zwantzig Mutter-Schaafe, und zwölff bis funffzehen gälte Stücken, und ein Lämmer-Knecht funffzehen bis zwantzig Mutter-Schaafe und zehen Stück gälte Vieh; iedoch wird es hierinnen bey einer Schäferey immer anders als bey der andern gehalten. Die Koſt aber muß der Schaaf-Meiſter denen Knechten geben, weil er ein ſonderliches Deputat am Getraide hat; ſolches beſtehet gemeiniglich in zwantzig Scheffeln gut Korn zum Brode, und zween Scheffeln gering Korn vor die Hunde, einen Scheffel Weitzen, einen halben Scheffel Erbſen, einen halben Scheffel Gerſte, einen Scheffel Haber und ein Viertel Rübſen zum Geleuchte, nebſt einem Stücke Kraut-Land, und etwas Gräſerey vor das Rind-Vieh, ſo ihm zu halten erlaubt wird. Die Schaaf-Melckung wird gemeiniglich dem Schaaf-Meiſter oder Schäfer verdungen, nach iedes Orts Gelegenheit zu zwey bis dritthalben Groſchen, auch mehr, von iedem Stück, welche Melckung auf Himmelfahrt oder Pfingſten angehen, und vierzehen Tage vor Michaelis wieder aufhören ſoll. Oder die Herrſchafft nimmt ſechs Tage die Milch, und der ſiebende Tag gehöret dem Schäfer, iedoch nicht an einem gewiſſen Tage, ſondern bald an dieſem, bald an jenem, damit der Schäfer den Tag nicht wiſſe, weil die Herrſchafft ſonſten wenig bekommen würde. Andere pflegen ihre Schäfereyen denen Schäfern um ein gewiſſes Geld zu verlaſſen, und müſſen die Schäfer vor ein iedes Stück acht Groſchen, oder einen halben Gulden jährlich Pacht geben, alle Gefahr mit dem Vieh tragen, und ſolches alſo als eigern übernehmen, da etwas mangelt, oder Feuers-Brunſten durch ihre oder derer Ihrigen Verwahrloſung entſtünde, davor haften, und ſo wohl hierüber, als des Pacht-Gelds halben genugſame Caution ſtellen, auch allem Geſinde ſelbſt lohnen. Nach dem Sächſiſchen Rechte iſt ein ieder Schäfer ſchuldig, den Pferch zu ſchlagen, und wenn er, auſſer ungeſtümmen Wetter, ſolches unterläſſet, muß er vor iede Nacht einen Scheffel Korn Straffe geben. Sonſten muß auch der Schäfer bey dem Getraide-Heu und Grummet einbringen helffen. Weil es auch nicht leer abgehet, daß nicht bisweilen entweder durch Seuche oder Raub der Wölffe, oder durch andere Zufälle die Heerde verringert wird; als iſt der Schäfer verbunden, den Abgang an den Sterblingen oder verreckten Schaafen, durch die abgezogenen Felle, welche iedoch ohne Beyſeyn des Verwalters oder andern darzu beſtellten Wirthſchaffts- oder Haushaltungs-Bedienten nicht abzuziehen, zu berechnen; was aber vom Wolffe zerriſſen worden, oder durch andere Fälle verunglücket, ſoll der Schäfer ein Zeichen bringen, oder doch gleich anſagen und beweiſen, wie das Unglück geſchehen, und daß er deswegen keine Schuld trage. Es iſt das allerſicherſte, man ſuche zum öfftern die Schäferey heim, und gehe alle Winckel, Böden, Küchen, Kammern und Keller durch, laſſe auch die Schaafe zum öfftern zählen, und das ohngefehr, wenn der Schäfer ſich deſſen am wenigſten verſiehet, damit man erfahren möge, ob mehr andere Schaafe vorhanden, die ihren Unterhalt ohne Vorwiſſen der Obrigkeit haben, weil die Verwalter offt faul und nachläßig ſind, und den Schäfer, wenn er ihnen bisweilen ein Lamm ſpendiret, nach ſeinem Willen hauſen laſſen. Mit den Schäfern pflegt man des Jahres zweymal, als auf Walpurgis und Michaelis, folgender Geſtalt zu rechnen: Erſtlich zählet man alle Melck- und gälte Schaafe, alte Hämmel, Zeit-Schaafe, Zeit-Hämmel, Kälber-Lämmer und Hämmel-Lämmer, oder, wie die Eintheilung ſonſten auf ein- und andern Schäfereyen gebräuchlich, die alten Schaafe, die ſechszähnigten Schaafe oder Sechsſchauffler, die vierzähnigten

Schaafe oder Vierschauffler, und die Zeit-Schaafe, die alten Hämmel, die sechszähnigten und vierzähnigten Hämmel, und die Zeit-Hämmel, ingleichen auch die Kälber- und Hämmel-Lämmer. Von diesen ziehet man ab, was von jeder Sorte verkauffet und geschlachtet worden, und denn auch was gestorben oder sonst umgekommen. Die jungen Lämmer kommen auf Walpurgis in den Vorrath, und auf Michaelis erst in die Rechnung.

Schaferey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen: Denn 1) wird darunter die Heerde, an Hämmeln, Schaaf-Müttern und Lämmern, oder 2) der Ort, wo dieselbe gehalten werden, gemeinet, oder es wird unter diesem Nahmen alles, was zum Unterhalt der Schaafe gehöret, als Scheuren, Ställe, Wiesen, Weiden, Hut und Trifften begriffen. Was bey einer Schäferey, so weit nemlich die Heerde darunter verstanden wird, in Obacht zu nehmen, davon ist oben bey dem Wort Schaaf bereits Meldung geschehen. So viel aber eine Schäferey betrifft, wenn man nemlich den Ort, da die Schaafe gehalten werden, oder den Schäfer-Hof darunter verstehet, so wird dieselbe gemeiniglich viereckigt angeleget, und nach Proportion der Schaafe, so man hält, ein geraumer und wohlgelegener Platz dazu genommen, da denn der Schaaf-Stall meistens also gesetzet wird, daß er an einem erhabenen trockenen Ort stehe, an beyden schmalen Seiten seine Thorwege habe, damit die Lufft ohngehindert durchstreichen könne, und die meisten Fenster gegen Mittag sich richten, an den übrigen drey Seiten sind des Schäfers Wohnung mit unterschiedenen Kammern, Keller und Gewölbe, die Milch, Käse und Wolle darinn zu verwahren, ingleichen Schuppen, Scheune, Kuh-Stall, und noch mehr kleine abgesonderte Ställe für die Widder, Hämmel, Lämmer, auch für kranke Schaafe, so von den gesunden, ohne Verzug, abzusondern sind, mit erforderter Bequemlichkeit anzulegen. Wer eine gantze Schäferey zu halten befugt, soll durch unziemliches und überflüßiges Halten der Schaafe weder in den Wäldern und Forsten, noch in dem Feld auf Aeckern und Wiesen einigen Schaden verursachen, seine Nachbarn nicht beschwehren, folglich seines Rechts nicht mißbrauchen, noch über die hergebrachte Befugniß oder eingeführte Ordnung schreiten, der aber dessen nicht befugt, sich dißfalls keiner Neuerung unterstehen.

Schälen, Bäume schälen, heisset diejenigen Baum-Rinden, welche man mit bessern Nutzen, als im Ofen gebrauchen kan, z. E. die Eichen-Tannen- und Aspen-Rinden, so den Rothgerbern; die Erlen-Rinden, so den Färbern; die Rinden vom Tannen-Baum, so denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten, zu Körben, Deckung ihrer Dächer und Verwahrung ihrer Bienen-Stöcke wider den Regen dienen, von denen Bäumen abziehen. Es ist dieses Schälen nicht anders, als von denen zu Bau- und Brenn-Holtz gefällten oder sonsten angewiesenen Bäumen, keinesweges aber von denen stehenden und gesunden, in denen Wald- und Forst-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft die Rinde gleichsam von dem Holtze absondert, vorgenommen werden, weil sonsten zu anderer Zeit diese Arbeit sehr schwer von statten gehet.

Schäppes, heissen in Oesterreich die halb ausgedroschenen oder gevorschlagten Garben, welche man anderer Orten Klopffen oder Kloppen nennet.

Schafft-Heu oder Katzen-Schwantz, siehe Schachtel-Halm, ingl. Tannen-Kraut.

Schal-Bleche, Schale, heisset ein eisernes plattes Beschläge, so auf der Hinter- und Vörder-Achse eines Rüst- oder Bauer-Wagens befindlich ist.

Schalck, wird von den Salpeter-Siedern das weisse Mehl genennet, so vom Kalck und in manchem schwartzen Lande sich befindet, daher von Unverständigen dergleichen Erde, so am Tage dieses zeiget, Salpeter-Erde geheissen wird. Es lässet sich aber dieses Mehl vor dem Salpeter am Geschmack erkennen, denn der letzte ist eiskalt, der erste hingegen bitter, kalckicht und hitzig.

Schalen, sind Zugehörungen einer Waage, deren zwo an beyden Enden des Waage-Balckens hängen, in deren eine der Cörper, den man wägen will, in die andere aber das Gewicht geleget wird.

Schalen, nennet man auch die Klauen oder das Horn um die Läuffte der Hirsche, Rehe und Schweine.

Schalotte, ist eine besondere Art kleiner, schmackhaffter und angenehmer Zwiebeln, deren Geschmack linde und sich fast auf Lauch ziehet, daher sie die Köche, an allerhand Speisen, in denen Küchen zu verbrauchen pflegen. Sie bringen in unsern Landen gar keinen Saamen, sondern müssen durch Zertheilung der Bollen fortgepflantzet werden. Es wird von diesem Gewächse als etwas sonderliches angemercket, daß es wider die Natur anderer im abnehmenden Monde lebhaffter als im zunehmenden sey. Man muß sie fein nach der Ordnung stecken. Wenn das Kraut davon welck und dürre wird, nimmt man sie im trockenen Wetter wieder aus, und lässet sie in einem trockenen Boden fein ausdürren, hernach kan man sie von einander theilen, die grossen allein zur Speise und zum Gebrauch verwahren; die kleinen aber um Michaelis wieder in die Erde stecken.

Schalt-Jahr, siehe Jahr.

Scharbocks-Heil, suche Löffel-Kraut.

Scharbocks-Klee, siehe Biber-Klee.

Scharbocks-Kraut, suche Löffel-Kraut.

Scharlach-Kraut, Garten-Scharlach, Scharley, grosse oder Römische Salbey, ist ein Garten-Gewächse, welches an Gestalt wie weisse Salbey ist. Es hat einen viereckigten fast Ellen hohen, rauhen und Aschen-farbnen Stengel, rauhe zerkerbte Aschen-farbne Blätter, die eines guten Geruchs sind, und oben an dem Stengel etliche Reihen sich abwärts neigende Hülsen, darinnen Purpur-farbige mit licht-blau vermischte Blumen wachsen. Es erfordert einen mittelmäßigen Grund, und will offt begossen seyn. Die Weinschencken hängen dieses Kraut mit Hollunder-Blüthe in den

Wein, ihm eine schöne Farbe, und lieblichen Muscateller-Geruch zu geben, er rauschet aber davon leicht und macht Kopffweh. Es ist warmer und trockener Natur, stärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbessert das Geblüt, und ist sonderlich gut wider den weissen Fluß, und andere dergleichen Weiber-Kranckheiten. Der Wein, darinn Scharlach-Kraut gesotten, erwärmet den erkälteten Magen, verdauet und führet aus den Phlegmatischen Schleim; zu viel aber gebraucht schadet er dem Haupt. Die grünen frischen Blätter pfleget man in Butter mit Eyern vermengt zu backen, so die Nieren reinigen und stärcken. Die dürren Blätter zu Pulver gerieben geben einen guten Schnup-Toback, welcher ein Niesen erreget, und das Gehirn von Flüssen reiniget. Das Kraut in Wein gesotten, oder frisch aufgeleget, heilet Wunden und eitrige Schäden, verzehret die Geschwulst, und vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saamen mit Wein getruncken stärcket das Gedächtniß. Der Schleim aus dem Saamen mit Rosen-Wasser gezogen, hernach mit Fenchel-Wasser vermischet, und mit Tüchlein über die Augen geschlagen, benimmt die Entzündung, Röthe und Schmertzen derselben. Ein Saam-Körnlein in das Auge geschoben, und etliche mal darinnen herum getrieben, nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und machet es hell. Es findet sich noch eine Art von Scharlach-Kraut, so von einigen Colles Jovis, von andern aber Salvia montana maxima genannt wird. Es wächset solches in den Wäldern, wo feuchter Grund und Brunnen-Quellen sind, hat feiste Blätter, die eines ziemlichen Geruchs, eine gelblichte Blüthe, dem Garten-Scharlach an der Gestalt gleich, und ist wie derselbe, warmer und trockener Natur.

Scharp-Eisen, siehe Kraut-Eisen.

Scharr- oder Schurr-Erde, heisset diejenige Erde, so man auf den Gassen und Strassen, sonderlich wo der Vieh-Trieb durchgehet, aufscharren lässet; diese pfleget man auf Hauffen zusammen zu schlagen, und auf das Feld zu führen, oder auch die Bäume in denen Gärten mit zu düngen; doch ist dabey zu mercken, daß aller dergleichen Gassen- oder Scharr-Mist kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält.

Scharte, ist ein Kraut, welches aus seiner Wurtzel länglichte und breite Blätter hervor stösset, die viel grösser, als wie die an der Betonie, am Rande zackigt, oder zerkerbt, und dunckel-grüner Farbe sind. Sein Stengel, welcher zwey bis drey Schuh hoch wird, ist gerade, fest, rothlich und gestreifft, und theilet sich nach der Spitze zu in gar viel Seiten-Zweige. Die Blätter an diesen und an dem Stengel sind also zerschnitten, als wie die an der Scabiose, und sehen gar anders, als wie die untersten. Die Blüthen, welche auf den Spitzen der Seiten-Zweige wachsen, sitzen auf länglichten und schuppichten Knöpffen, und iede giebet einen Büschel Purpur-farbiger kleiner Blumen, die oben ausgeschweifft, und in ganz dünne Stücke zerschnitten sind. Auf diese Blüthen folgen Saamen, deren ieder oben auf mit einem Bürstlein versehen ist. Dieses Kraut wächset auf den Wiesen, an etwas feuchten Orten, und wird von den Färbern sehr gesucht, welche solches zum Schwartzfärben brauchen, und Centnerweise aufkauffen. Weil aber das Gras auf denen Wiesen durch das Scharten-Sammlen sehr zertrampelt wird, als pflegen es gute Hauswirthe nicht zu leiden; es wäre denn, daß ihnen die Wiesen, darauf dergleichen Kraut in genugsamer Menge zu finden, überhaupt abgemiethet würden. Sonsten ist es gut zu Wunden, zu Qvetschungen, und wenn man hoch herunter gefallen ist, indem es das geronnene Geblüte zertheilet; es ist auch gut zu Brüchen; reiniget und trocknet, und wird innerlich und äusserlich gebrauchet.

Scharwerck, siehe Frohn-Dienste.

Schau-Essen, heisset man alle diejenigen aufs zierlichste ausgeputzte Aufsätze und Speisen, welche bey grossen Ausrichtungen und solennen Gastereyen blos zur Zierrath und Augenweide auf der Tafel unter andere Speisen aufgesetzet, oder an deren Stelle wegen der Figur des Tafel-Risses eingeschoben werden, aber iedes mahl unangeschnitten stehen bleiben. Hierzu gebraucht man nun allerley bunt-färbige Gallerten, wilde und zahme ausgeputzte Schweins-Köpffe, und was dergleichen mehr.

Schauffel, ist ein höltzernes Instrument und nothwendiges Haus-Geräthe, das Korn und andere Feld-Früchte in der Scheune auf einen Hauffen zu werffen, zu wurffeln, das Getraide auf dem Boden zu wenden, und bey dem Messen in den Scheffel oder ander Gemässe zu bringen, das Maltz mit zu arbeiten, auch sonsten allerley andere Hauswirthschafftliche Arbeiten damit zu verrichten. Sie ist aus einem Stücke Holtz verfertiget, hat einen langen Stiel, und ist an dem untern Theile breit, und etwas Muldenförmig ausgewölbet, damit die aufgefasseten Körner und anders darauf liegen bleiben mögen. Die Wurff-Schauffeln sollen kurtze Stiele haben, weil damit das Getraide reiner gewurfft werden kan; wiewol solche von denen Dreschern nicht gerne geführet werden, weil sie ihnen müdere Arme machen, als die ordentlichen Korn-Schauffeln. An einigen Orten hat man besondere Maltz-Schauffeln, welche von roth-büchenen Holtze, als ein plattes Bret ohngefehr einer Elle lang und drey Viertel-Ellen breit, wiewohl hinten etwas dicke und schmäler als vorn, gemachet, und mit einem am hintern Theile schräg eingesteckten und befestigten Stiele versehen sind. Die eisernen Schauffeln mit höltzernen Stielen werden Schüppen genannt, und beym Feld-Teich- und Garten-Bau auch sonst in der Haushaltung auf allerhand Art und Weise gebraucht. In denen Küchen hat man eiserne Schauffeln, welche hinten am Stiele und an beyden Seiten einen hohen Rand haben, die Kohlen und die Asche desto füglicher damit aus denen Oefen zu langen.

Schaum, nennet man bey dem Kochen diejenigen Bläsgen, welche durch die starcke Bewegung der feuchten Materie, darinnen die Speise gekocht wird, entstehen, und gemeiniglich mit demjenigen vergesellschafftet sind, was sich

durch eben diese heftige Bewegung von der Speise absondern lässet. Nachdem nun die Feuchtigkeit fetter oder zäher ist, nachdem wird auch der Schaum stärcker und beständiger.

Schaum-Löffel oder Kelle, ist ein grosser tiefer blechener Löffel, meistentheils durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschäumet werden.

Scheben, heisset man diejenigen Spaltzen und Spreu, so aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet, und geschwungen werden.

Schecken, sind eine besondere Art Pferde von vermischten Farben, welche von denen sonst bekannten vier Haupt-Farben abgehen. Unter solchen werden sonderlich die schwartz und weisse, wenn die Farben wohl abgetheilet, hoch gehalten. Die andern achtet man wenig, wenn sie nicht ein gantz schwartzes Geschröt, und grosse schwartze Augen haben.

Scheere, ist ein von Stahl verfertigtes Instrument, aus zweyen scharff geschliffenen, und mit einer Niethe oder Schraube zusammen befestigten Theilen bestehend, welche ihre Schneiden inwendig gegen einander haben, um das darzwischen gehaltene, durch Zusammendrückung solcher Theile, zu zerschneiden. Nach dem mancherley Gebrauch derselben, ist auch ihre Grösse und Benennung unterschiedlich; die Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, stecket mit dem einen Theil auf einer langen glatten Stange, das andere Theil aber wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet vermittelst einer stählernen Feder wieder auf. Die Heck-Scheere ist ziemlich starck und lang, mit zwey höltzernen Handgriffen, die Hecken und Buchsbäume damit zu beschneiden. Die Papier-Scheere ist subtil, lang und schmal, das Papier damit zu beschneiden. Eine etwas kürtzere Haar-Scheere müssen die Pferde bey ihrem Putzzeug haben. Die Schaaf-Scheere ist bereits an gehörigem Orte beschrieben.

Scheere, wird auch das eiserne Beschläge an den Sperr-Leisten genannt.

Scheer-Eisen, ist eine besondere Art von einem Huf-Eisen, so aus zweyen Theilen bestehet, und hinten am Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- und zuschrauben, folglich groß und klein und zu allen Füssen gerecht machen kan. Dergleichen Eisen pfleget man denen zwanghüfigen Pferden aufzulegen: Nicht weniger auch denen, welche die Eisen mit Nägeln und Horn weggerissen, oder denen kein Nagel ohne Gefahr eingeschlagen werden kan.

Scheffel, ist ein bekanntes Maaß trockener Sachen, und pfleget man damit allerhand Getraide, Mehl, Saltz, Obst, Hopffen und andere Früchte zu messen. Das Scheffel-Maaß ist nicht allenthalben gleicher Grösse, und fast von einer Stadt zur andern unterschiedlich. Weil aber solcher Unterschied im Handel und Wandel keine geringe Hinderniß und Beschwerlichkeit verursachet, als ist auf Seiner iezt-regierenden Königlichen Majestät in Pohlen und Churfürstlichen Durchl. zu Sachsen speciale Befehl nunmehro in Dero Churfürstenthum und incorporirten Landen durgehends der Dreßdner Scheffel eingeführet, welcher in Viertel oder sechzehen Metzen eingetheilet ist. Das sogenannte alte oder Leipziger Maaß, welches sowohl als alle andere von dem Dreßdner Scheffel differirende Maasse gantz und gar abgeschaffet worden, verhält sich gegen dem Dreßdner, wie drey gegen vier, oder wie es einige genauer haben wollen, wie sechzehen gegen ein und zwantzig, also daß drey oder sechzehen Scheffel Leipziger, vier oder ein und zwantzig Scheffel Dreßdner ausmachen.

Scheffel, wird auch vor ein Feld-Maaß genommen, und bedeutet so viel, als ein Stücke Acker, welches so groß, daß es just einen Scheffel zur Besäung nöthig hat.

Scheffel, wird auch derjenige viereckige Kasten ohne Boden genennet, womit man die Pflaster-Steine zu überschlagen, und nach dessen Innhalt zu bezahlen pfleget. Es ist aber derselbe hiesigen Orts anderthalb Ellen breit, zwey Ellen lang und eine halbe Elle hoch, so daß sein cörperlicher Innhalt zusammen zwölff Cubic-Schuh ausmachet.

Scheffeln, es scheffelt, sagt man vom Getraide, wenn es viele Körner hat, und beym Ausdrusch sich gut in Scheffeln ergiebt; also scheffelt der August-Haber besser, als anderer Haber.

Scheide, siehe Wels.

Scheide-Müntze, wird zum Unterscheid der groben und harten Müntz-Sorten die kleine Müntze genennet, welche im gemeinen Leben zum täglichen Einkauff der geringsten Bedürffnisse höchst nöthig und unentbehrlich. Die Species derselben seyn nach der Landes-Art und Gewohnheit, wie auch nach Beschaffenheit der gröbern Müntz-Sorten unterschieden. Insgemein fänget sich die Scheide-Müntze von dem Heller an, und gehet mit dem Pfennige, Dreyer, Sechser, Achter, Neunpfennig-Stücken fort bis auf die Groschen, und Doppel-Groschen; da hergegen die groben Müntz-Sorten bestehen in ein Sechstheil- oder vier Groschen- in ein Drittheil- oder acht Groschen- in zwey Drittheil- oder sechzehen Groschen- und Species-Thaler-Stücken.

Scheinet, wird von dem Getraide gesagt, wenn es Fleckerweise vor der Zeit zu Stroh wird, ehe es recht gekernet, daher dergleichen allezeit leer ist.

Scheit, ist ein grosses aus einem Klotz oder Waltze gespaltenes Stücke Holtz, so man im Ofen oder auf dem Heerde verbrennen will. Was von Ober-Holtz nicht zum Bauen dienlich, wird zu Scheiten geschlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen, oder vier Schuh, an andern aber nur sieben Viertel-Ellen oder drey und einen halben Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit- oder Clafftter-Schlagen muß man vor allen Dingen wohl mercken, daß die Waltzen oder Klötzer, nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen, weil dadurch vieles in die Spähne abgehet, sondern mit der Säge zerschnitten werden. Die Scheit- oder Clafftter-Schläger müssen keine gantze Klötzer in die Waltzen einlegen, sondern solche, sie

mögen seyn, wie sie wollen, in Scheite zerspalten, auch die Scheite in gleicher Länge schneiden, obgleich die Aeste bisweilen hinderlich wären, so etwan ein paar Zoll ausmacht, sonst könte der Anschlag oder die Holtz-Taxe nicht richtig gemachet werden, wenn dieses bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird, so gehet durch ieden Hieb wenigstens eine Viertel-Elle Holtz ab, welches denn allezeit bey nahe die siebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine iede Sorte Scheite muß zusammen gesetzet werden, ingleichen müssen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen, und spaltigen Scheiten, sondern von dürren Stangen seyn. Die Scheite muß man nicht auf die Schärffe oder hohle, sondern fein dichte in einander auf die flache Seite legen. Sie müssen nicht nur vorne, sondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und ist dabey wohl zuzusehen, daß nicht kurtze und krumme Spannen-lange Stücklein, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder Qvirlen abgestümmelt, zerschlagen, und damit ihre Claffter aussetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern gespaltete Scheite, werden Kern- oder Lager-Scheite genennet, zum Unterschied der Stock-Scheite, welche aus denen ausgerotteten Stöcken, mit grosser Mühe gespaltet, und ebenfalls der Claffter nach verkauffet werden. Die Böttger-Scheite werden groß und starck gelassen, und nicht so offt, als die zum Brennen bestimmte Scheite gespalten, damit sie desto besser Dienste thun können. Sie werden theurer, als andere Kern-Scheite bezahlet.

Scheit-Flösse, siehe Flösse.

Scheit-Holtz, darunter wird, zum Unterscheid des Bau-Holtzes, insgemein das in Clafftern gesetzte Brenn-Holtz verstanden, wiewohl auch die Böttger-Scheite darzu gezehlet werden können.

Scheit-Schläger, Scheit-Hauer, Claffrer-Schlager, heisset man diejenigen, so in dem ihnen angewiesenen Ober-Holtze, die zu Bau-Brenn- oder Böttger-Holtz bestimmte Bäume fällen, auszeichen, und was Brenn- und Böttger-Holtz anbetrifft, zu Scheiten schlagen, solche in Claffter setzen, auch den Abraum auf- und zusammen machen. Ihr Werckzeug bestehet in einer Baum-Säge, guten Holtz-Axt, Beil, auch etlichen eisernen und büchenen Keilen, ingleichen Spaten, Schüpren und Rade-Hauen zum Ausrotten. Was sie beym Scheit-Schlagen zu beobachten, ist oben unter dem Wort Scheit bereits erwähnet.

Schelbe, pfleget man diejenige junge Kuh zu nennen, die noch nicht zugekommen oder gekalbet hat. Siehe Kuh.

Scheller, siehe Rabe.

Schell-Fisch, suche Cabliau.

Schell-Harz, siehe Tannen-Harz.

Schell-Kraut, Schöll-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, das grosse und das kleine. Das grosse Schell- oder Schöll-Kraut, welches auch sonst Maven-Kraut, groß Schwalben-Kraut, oder Scholl-Wurtz heisset, hat eine schwärtzliche Fingers-dicke Wurtzel, welche mit vielen Zasern behänget ist, und wenn sie gebrochen wird, einen Saffran-gelben bittern Safft auslässet. Die Blätter sind den Agley-Blättern gleich, doch grosser, linder und zärter, und geben, wenn sie abgebrochen werden, ebenfalls einen hoch-gelben Safft von sich. Die Blumen sind gelb, nach welchen lange und runde Schotlein folgen, so mit schwartz-gelben Saamen, dem Mag-Saamen nicht ungleich angefüllet sind. Es wächset hin und wieder an den Zäunen und alten Mauren, blühet gleich im Frühjahr und den gantzen Sommer durch. Es wärmet, trocknet, reiniget, schärffet das Gesicht, führet die Gall ab, öffnet die Verstopffungen der Miltz, Leber und Harn-Gänge: In Wein gelegt und davon getruncken, treibet es den Schweiß, ist gut wider die Gelb- und Wassersucht, Scharbock, Fieber und Pest. Der Safft, mit warmen Biere genommen, ist eine fürtreffliche Artzney wider die Pest, noch mehr aber der Tranck von der Wurtzel und Kraut mit Wein oder Eßig; des Saamens ein Qvintlein in Wein oder Eßig, zweymal des Tages eingenommen, und darauf geschwitzet, treibet die Pest durch den Schweiß aus: Die Wurtzel am Halse getragen, bewahret für der Pest. Das Kraut auf die Fußsolen gebunden, heilet die Gelbsucht, und ziehet die Geschwulst der Beine aus: Mit Eßig und Saltz vermischt, und unter die Füsse gebunden, lindert die Hitze in Fiebern. Es ist auch ein Heil-Kraut zu frischen Wunden, die gantze Pflantze gedörret, gepülvert, und eingestreuet, heilet alle faule Schäden, Fisteln und Geschwüre. Die frische Wurtzel mit Eßig, Saltz und Schweinen-Schmaltz zerstossen, ist eine Salbe wider den Grind und Raude. Der Safft vom Kraute öffters auf die Warzen und Hüner-Augen gestrichen, vertreibet sie. Das davon gebrannte Wasser äusserlich gebraucht, stärcket das Gesicht, machet die Augen rein, vertreibet die Rothe und Flecken, trocknet das Trieffen, stillet die Schmertzen, und heilet die Schäden derselben. Es nimmt die Sommersprossen und Pfinnen aus dem Gesichte hinweg, machet klare Haut, und heilet faule Schäden und Geschwüre. Innerlich eröffnet es die Leber, vertreibet die Gelbsucht, und befördert den Harn. Der Extract ist ein bewährtes Mittel wider das drey- und viertägige Fieber, Gelbsucht und Verstopffung der inwendigen Theile, Das Saltz mit Wein eingenommen, dienet wider die Gelb- und Wassersucht, Fieber und Pest. Das

Kleine Schell-Kraut, Feigwartzen-Wurtz, wächset gerne in wässerigen und sumpffigen Orten; kommt im ersten Frühling herfür, und verlieret sich im Mayen wieder. Seine Blätter sind rund, und liegen gleichsam ohne Stengel an der Erden. Es hat gelbe gestirnte Blümlein, und eine von länglich-runden Knöpffen zusammen gewachsene Wurtzel. Es hat eine eigene Krafft die Feigwartzen und güldene Ader zu heilen, wenn die gantze Pflantze zerstossen, oder die Wurtzel mit einem gebratenen süssen Apffel vermischt, aufgeleget wird. Ausser dem ist es ein gut Scharbocks-Kraut, und wird un-

ser

er den Kräuter-Sallat mit genommen, oder Wein darauf gegossen und getruncken.

Scheim, also wird an einigen Orten die Pest, oder das jähe Sterben und Umfallen des Pferde- und Rindviehes genannt. Siehe Pest

Schenckel, heissen diejenigen Theile des Pferdes, welche dessen Leib unterstützen, und wenn es gehet, die nöthige Bewegung machen. Es sind diese mancherley Zufällen unterworfen, welchen aber durch gute Wartung und Pflegung abzuhelffen, wie bereits an seinem Orte Erwehnung geschehen, vornemlich pflegen denen Pferden die Schenckel leichte anzulauffen und zu schwellen. Diese Schenckel-Geschwulst der Pferde ist folgender Gestalt zu curiren: Man nimmt Sauerteig, Honig, Saltz, Lein-Oel und Eßig, siedets in frischer Milch, die nicht abgenommen ist, bis daß es so dicke wird, wie ein Brey, wäschet und bähet das Pferd damit, schläget es auf ein wüllen Tuch, bindets dem Pferd um den Fuß, damit es nicht herab falle, und thut solches fünff oder sechs Tage nach einander, alle Tage zweymal, so vergehet ihm die Geschwulst. Oder man nimmt zerstossenen Lein-Saamen und Heu-Blumen, siedets in Bier, menget hernach weisses Mehl und Honig darunter, lässet es wieder sieden, und rühret es, daß es nicht dicke werde, hernach schmieret man dem Pferde die Füsse damit. Oder, wenn man dicke Wein-Hefen, gestossene Wachholder-Beeren, und Eßig unter einander mengt, und dem Rosse die Beine damit schmieret, so verzeucht sich die Geschwulst. Man kan auch gebrannten Leimen von einem Backofen zerstossen, und klein reiben, denselben mit Saltz und Eßig wohl vermischen, und auf ein weiß wüllen Tuch, als ein Pflaster schmieren, solches über das geschwollene Bein binden, und damit drey Tage lang täglich continuiren, das Pferd aber auch so lange im Stalle stehen lassen. Oder Benedicten-Wurtzel und Schwartz-Wurtzel, im Brunnen-Wasser gesotten, und mit dem Wasser die Geschwulst gewaschen; hernach Weitzen-Kleyen in gutem sauren Eßig geröstet, und gar warm auf die Geschwulst gebunden, machet dieselbige bald vergehen.

Schencken, heisset diejenige Verrichtung, da einer das Eigenthum von einer Sache, die ihm allein zugehöret, einem andern umsonst und ohne Entgeld oder etwas gleichgültiges davor anzunehmen überlässet. Nun sind wir vermöge des Gesetzes der Natur verbunden, eines ieden Wohlfahrt, so viel an uns ist, eben so als unsere eigene zu befördern; dannenhero können wir auch leichte wissen, in welchem Fall und in was Masse wir hauptsächlich einem andern etwas schencken sollen; ja wir sehen hieraus die Absicht der unter uns eingeführten Gewohnheit, da man pfleget Nahmens-Geburts-Weynacht- oder heilige Christ- und Neu-Jahr-Geschencke auszutheilen, Hochzeit-Geschencke zu geben, oder denen Sechswöchnerinnen auf das Bette zu schencken; und was ist wohl ehemalen bey Errichtung der sogenannten geschenckten Handwercker der Endzweck anders gewesen, als daß man denjenigen, die da Lust und Geschicklichkeit besitzen, auf dem Handwerck etwas gutes zu stifften, aber solches auszuführen an nöthigen Mitteln Mangel leiden, Geschencke halten und ihnen zu ihrer künfftigen Wohlfahrt beförderlich seyn wollen? Ausser diesem aber sind wir auch verbunden, theils wegen vieler genossenen Freundschaffts-Bezeigungen durch ein Geschencke unser danckbares Gemüthe zu erkennen zu geben, theils auch zu Beförderung unserer eigenen Wohlfahrt unsere Hochachtung zum voraus gegen andere am Tag zu legen, wenn sie ihre Hülffe uns wiederfahren lassen sollen. Diesemnach sind die Geschencke in der menschlichen Gesellschafft so nöthig als nützlich, in so weit sie weder zu unserm eigenen, noch zu eines anderen Nachtheil und Schaden gereichen.

Schenck-Tisch, siehe Credentz-Tisch.

Schere, suche Scheere.

Scherpen, siehe Nach-Bier.

Scherpen, suche Faul-Baum.

Schetter, ist eine Art geringer Leinwand, davon siehe Leinwand.

Schetter-Taffet, siehe Taffet.

Scheuern, ist die nöthige Verrichtung, welche in einer Haushaltung wegen der Reinlichkeit immerzu vor die Hand genommen werden muß, und wo solches wegen überflüßiger Arbeit von dem ordentlichen Gesinde nicht verrichtet werden kan, durch gewisse darzu geschickte Scheuer-Weiber vorgenommen wird. Es geschiehet dieses theils täglich bey dem gebrauchten Küchen-Geräthe und Tisch-Servis, theils aber nur jährlich ein oder etliche mal zu gewissen Zeiten, da man nicht nur das zum Aufputz vorhandene aus Zinn, Kupffer und Meßing bestehende Küchen-Geschirr, wie es Nahmen haben mag, vermittelst einer guten Lauge sauber machet, und wiederum hell scheuert, sondern auch die Fuß-Böden in den Zimmern von dem daran befindlichen Unflat reiniget. Zu allen diesen aber wird nachfolgende Geräthschafft ordentlich erfordert, als ein Scheuer-Faß, ist ein von kurtzen höltzernen Dauben rund zusammen gesetztes, flaches und mit Reiffen abgebundenes Gefässe, worinnen das gebrauchte Küchen-Geräthe, an Schüsseln, Tellern, Löffeln, Töpffen, Tiegeln und dergleichen wieder reine gescheuert und gewaschen werden. Man hat deren in denen Küchen gerne zweyerley, eines zum Töpffer- und das andere zum Zinn-Geschirre. Man hat sie auch mit drey langen Beinen, so drey verlängte Dauben sind, wie die Butter-Wasch-Fasse. Eine Scheuer-Gelte, welches ein absonderlich tieffes und eben nicht allzu weites höltzernes Gefässe, so mit zwey langen Handhaben versehen, und mit dem zum Scheuern benöthigten Wasser angefüllet wird. Ein Scheuer-Lader oder Lappen, der aus einem groben leinenen Zeug bestehet, womit sonderlich der Fuß-Boden, nachdem man selbigen mit dem Scheuer-Wisch, der wie ein kleiner Crantz aus Bast oder Stroh derb und rund zusammen geflochten, derb mit Sand, Seiffe und Wasser überrieben und gereiniget, nochmals feuchte überfahren und abgetrocknet wird.

Scheu-Leder oder Augen-Leder, sind rund-geschnittene steiffe Stücklein Leder, welche [illegible]

an die Zäume der scheuen Gutsch- und Zug-Pferde um die Gegend der Augen eingenehet werden, damit die Pferde nicht auf die Seite sehen können. Man hat auch Scheu-Leder oder Augen-Deckel von Filtz, welche rund und hohl gemacht sind, solche einem beißigen Pferde, und das nicht gerne aufsitzen, oder sich beschlagen lässet, vor die Augen zu binden.

Scheune, Scheure, Stadel, ist ein Landwirthschafftliches Gebäude, darinnen das vom Feld abgebrachte Getraide ꝛc. beym Einführen aufgeleget, zusammen gepansset, und nachgehends ausgedroschen wird. Eine Scheune soll lieber in etwas zu groß, als zu klein, auch des Staubes und der Feuers-Gefahr halber vom Wohnhause abgesondert seyn. Der Grosse und des Raums bedarff sie auch unter andern deswegen, daß man an den Neben-Seiten, oder in denen sogenannten Pansen Platz habe, allerley Stroh lüfftig zu legen, auch das längste davon zu Schöben und Bändern oder Stroh-Seilen auszusortiren, auch das zum Heckerling bestimte besonders zu legen, massen das lüfftig und trocken liegende Stroh, sowohl als das Heu und Grummet, wenn es der Morgen- und Mitternacht-Wind durchwehet, mürber und milder am Geschmack, und nicht so müchzend und dumpffigt wird, als wenn es zu dick und hoch auf einander lieget. Es ist eine bequeme Sache, wenn eine Scheune zwey Thore hat, um bey dem einen die Einfuhr, bey dem andern aber gegen über die Ausfuhr mit einem wohl beladenen Heu- oder Getraide-Wagen nehmen zu können; weil es aber die Gelegenheit nicht aller Orten leiden will, daß man hinten am Ende der Scheun-Tenne einen Thorweg zur Ausfuhre anbringen kan, als muß an solchen Orte, wo das hintere Thor kommen solte, ein Deichsel-Loch, das ist eine breite iedoch niedrige Oeffnung in die Mauer oder Wand, die Deichsel durchzustecken, und den Wagen desto bequemer bey die hintere Pansen zu bringen, gemacht werden. Die Scheunen stehen am besten gegen Mitternacht, doch daß sie auch von Morgen einige Eröffnung haben, der Lufft einigen Durchgang zu lassen. Ihr Stand soll etwas erhaben, von aller Feuchtigkeit, Mist-Stätten und Ställen entlegen, kalt, lufftig und trocken, die Eröffnungen aber so beschaffen seyn, daß nur der Wind, nicht aber die Vögel, durchstreichen mögen. Man kan auch, daß das Getraide nicht dumpffig werde, verhindern, wenn man oben in den Forst des Scheun-Daches, zwey, drey oder vier Lufft-Löcher, wie ordentliche Feuer-Mäuren anlegt, und solche inwendig auf die Kehl- oder Hahne-Balcken setzet, oben aber dieselben mit einem Bogen schliesset, damit es nicht hinein stöbere. Hierdurch wird das Getraide vor dem Dumpff bewahret, und kan besser ausdumpffen, weil alles Getraide, wenn es in die Scheunen kommt, sich zu erwärmen anfängt, absonderlich, wo solches auf einmal eingeführet worden, und also wenig Lufft bekömmt. Die Pansen, das ist, die Neben-Theile an beyde Seiten der Tenne werden mit genau schliessenden Spünde-Brettern verschlagen, daß keine Körner durchspringen mögen; so müssen auch die Tennen-Wände von einer solchen Höhe seyn, daß die Körner nicht überspringen können. Die Pansen werden auch, wo sie sonders groß, wieder abgetheilet und unterschlagen, allerhand Getraide besonders hinein zu legen. Inwendig nechst dem Scheun-Thore macht man in die Pansen kleine Verschläge, wie Kämmerlein, sowohl zu Verwahrung des Drescher-Zeugs, als auch der Spreu und Uberkehr. Diese Verschläge müssen unterher gedielet seyn, damit besagte Dinge trocken darinnen bleiben mögen; wiewohl man auch zu denen letztern besondere Spreu-Boden hat. Der Tennen giebt es zweyerley Arten: Eine aus Leimen und Erden, die andere aus Holtz. Jene stäubet gern, wie gut sie auch bereitet wird, und leider Schaden von der Durchfuhr, massen sie durch die Räder, Huff-Eisen und Klauen bald ausgetreten und grubicht gemacht wird; ist aber gleichwohl sehr gebräuchlich. Darzu kommen beyläuffig zwey Theile starcken Leimens, und meistens ein Theil leichter Erden. Wenn beydes schon am Platz gegenwärtig, hat es damit seinen gewissen Weg; wo nicht, ist der Abgang zu ersetzen, und die Nothdurfft vom nechsten Ort, als es seyn kan, herbey zu schaffen, und kan solchergestalt auch zuweilen der Leimen an der Stelle, wo er ist, zubereitet, und also auf die Tenne gebracht werden: Damit aber der schwartzen oder luckern Erde nicht zu viel darunter komme, muß man solche vorhero ausstechen, und auf eine Seite hinwerffen. Sodenn kan man ein gut Theil Wasser übergiessen, damit der Boden erweicht, und wenn nach etlichen Stunden durch Hineintreten, oder durch eine hinein gestossene spitzige Stange der Boden leimicht genug befunden wird, muß solcher durch Menschen oder Vieh wohl durchtreten und durcharbeitet, inzwischen auch von der ausgestochenen Erde zusamt etwas Gersten-Spreu oder Agen darunter gemenget und aufgestreuet, und mit Wasser, darein Küh-Koth gerühret, nach Nothdurfft genetzet werden, daß also so viel Erde, Leimen, Spreu und Wasser unter einander komme, bis es alles wohl unter einander angeucht. Wenn es solchergestalt ein paar Stunden lang durchgetreten und gequetschet, lässet mans bis an den andern Morgen stehen, doch also, daß es etwas eingesprenget und eingegleichet werde, damit es nicht zu starck erharte. Des andern Tages siehet man zu, wie zügig und steiff der gearbeitete Zeug sey; da man ihm denn, was mangelt, von Leimen oder Erden, oder Küh-Koth-Wasser und Spreu weiter zugeben, und solches wieder ein paar Stunden lang eintreten lassen kan. Die eingetretene Löcher müssen mit der Britsche (Breittusche oder Tennen-Batsche) etlicher massen wieder zugeschlagen werden. Hernach wird Eisen-Staub oder Hammer-Schlag nach und nach darüber hergestreuet und mit untergetreten. Hat man dessen genug, wird er um so viel tieffer mit untergearbeitet, wo nicht, so muß man sehen, daß er nur ein paar Zoll tieff darunter komme. Darauf streichet oder geußt man letzlich Thier-Blut, als von Ochsen, Küben, oder, welches das beste, von Ziegen und Bocken, das wird denn nur oberher, und als

weit

weit es langet, mit eingetreten oder eingeschmie-
ret. Wenn man des Bluts auf einmal nicht
genug hat, kan man es wohl zehenmal zu unter-
schiedlichen Zeiten wieder überstreichen, und
die Tenne damit überfahren, allermeiſt, wenn
sie noch nicht gar ausgetrocknet. Zum völligen
Eingleichen wird obgedachte Britsche gebrau-
chet. Diese Arbeit muß im May bis zu Anfang
oder im Mittel des Junii, ehe die gröſte Hitze
angehet, aber lieber etwas zu früh, als zu spät
vorgenommen werden, damit die Tenne zuvor
völlig austrockne, ehe man sie gebrauchet. Die
höltzerne Tenne wird also gemacht: Man le-
get gezimmerte Schwellen, nach der Qvere über
die Tenne, zu einem Grund, und zwar vier, sechs
oder acht, nachdem die Tenne klein oder groß
wird; die sind aber länger, als die Breite der
Tenne erfordert, und gehen beyderseits über
dieselbe bey anderthalb Schuh lang in die Pan-
en hinein, und haben daselbst an beyden Enden
m Beschlagen überständig gelassene Köpffe, die
um vier oder fünff bis sechs Zoll über die durch-
gehende Ober-Fläche empor stehen. Uber diese
Schwellen werden andere geschnittene oder ge-
zimmerte Bäume herüber geleget, und vermit-
elst der besagten Köpffe, und etlicher Keile zu-
ammen getrieben, als offt man will, und zwar
o genau, (wenn sie anders nett geschnitten
oder gezimmert) daß sie Wasser halten. Je
ichter und linder das obere Holtz, ie besser wird
ie Tenne. Die Schwellen können von aller-
and Holtz, das sich nicht wirfft, genommen
werden. Die Bäume aber, darauf man drischt,
wären wohl gut von Linden, wo man dergleis-
hen Holtz genug haben könte, es tauget aber
uch das Eichene, Büchene, Föhrene ꝛc. dazu.
Diese höltzerne Tennen kosten zwar mehr, als
ie von Leimen verfertigte, bezahlen aber mit
hrer Dauerhafftigkeit alle angewandte Unko-
ten. Wo man viel zu dreschen hat, kan man
uch zwo oder drey Tennen mit Thorwegen,
nter einem Dach anbringen; aber wegen
Feuers-Gefahr werden sicherer mehr Scheunen
nd zwar iede besonders und von der andern ab-
gerückt, gebauet, damit wenn eine vom Feuer
angehen solte, die andern mögen gerettet wer-
den. Das Dach wird gemeiniglich von Stroh
oder Schindeln, oder auch, wer es vermag, von
Ziegeln gemacht. Das Stroh-Dach ist zwar
das gefährlichste in Feuers-Noth, doch hat ein
Hauswirth diesen Nach-Nutzen davon, wenn
dasselbe lang genutzet und von Winden zerrissen
worden, und zu vermodern anfängt, daß ers
zum Unterstreuen gebrauchen kan, da es denn,
wiewohl weniger, als anders Stroh austräget,
jedoch den besten Dünger giebet. Bey solchen
Dächern aber muß der First oder Forst wider
der Winde Anstürmen wohl verwahret, und die
dahin kommende Schöbe in Leimen und Küh-
roth-Wasser getuncket, und derselbe damit fest
an einander gebunden, auch, wenn sie schon ein-
gebunden aufliegen, mit Leimen überfahren
oder geschmieret werden. Das Schindel-Dach,
wenn es vor dem Feuer sein Bleiben hat, dauret
es wohl vier Stroh-Dächer aus. Und dieses
wird dißfalls um ein gutes übertroffen vom Zie-
gel-Dach. Wer kein Doppel-Dach vermag,
der lege die Ziegel einfach über, und gebrauche
statt der übrigen Lage breite dazu ausgelesene
Dach-Spähne. Da muß aber der Forst mit
wohlgebrannten starcken Forst-Ziegeln wohl
versehen, und die über das Dach heraus gehen-
de Latten, mit Wetter-Bretern unterzogen
seyn. Welches auch insgemein bey allen Dä-
chern zu beobachten: Denn in Entstehung deſ-
sen legt sich der Wind unter denen über dem
Dach auf den Latten aufliegenden Ziegeln,
Schoben oder Schindeln an, hebt sie auf und
wirfft sie ab, oder doch wenigstens schwächet
und zerrüttet er sie. Gegen die Erndte muß
man die Scheunen von allem Unflat, Mist,
Staub und Wust wohl ausfegen, und sie bey
Zeiten zu dem neuen Jahr-Wuchs zurichten.
Einige rathen, wenn man die Mäuse aus den
Scheunen abhalten wolte, so solte man Erlen-
Laub darinnen herum streuen, ehe man aber
solches, oder sonst rein Stroh darinnen herum
streuete, müste man sie acht Tage frey stehen
lassen, damit sich die Dünste aus dem Erdreich
wohl ziehen könten. Ein Hauswirth soll seine
Scheunen sowohl des Tages, zur Zeit, da nicht
gedroschen wird, als des Nachts fleißig ver-
schlossen halten, und die Schlüssel nicht leicht
iemanden, als sichern und getreuen Leuten an-
vertrauen, auch das Gesinde nicht alleine in die
Scheune gehen und Stroh holen lassen, weil
sie gerne, insonderheit die Pferde-Knechte,
Garben vor Stroh erwischen, und dieselben mit
unter die Schütten einbinden, welche sie her-
nachmals entweder mit unter den Heckerling
schneiden oder sonsten den Pferden vorlegen.

Scheun-Knecht, siehe Tenn-Meister.

Scheun-Tenne, suche Scheune.

Scheure, siehe Scheune.

Schiebe-Karrn, siehe Radeberge.

Schieb-Ochse, suche Zug-Ochse.

Schied, ist ein Fisch, der an Gröſſe und Ge-
stalt fast den Orffen oder Nörflingen gleich komt.
Sein Rücken siehet bräunlich, der Bauch aber
weiß, er hat schwartze Augen mit einem gelben
Umfang, am Bauche fünff und auf dem Rücken
nur eine Floß-Feder. Er hat seinen Strich im
Majo und Junio, und ist ein trefflich wohlge-
schmacker Brat-Fisch; wird aber ausser der Do-
nau, und dem Atter-See sonst in wenig Waſ-
sern gefunden.

Schied-Wand, heisset in einem Gebäude
diejenige Wand, welche zu Abtheilung der Ge-
mächer, um solche nach den Regeln der Be-
quemlichkeit von einander abzusondern, inner-
halb der vier Haupt-Wänden geführet wird.
Man machet diese insgemein auch bey maßiven
Gebäuden aus Holtz oder Riegelwerck, daran
die Felder alsdenn ausgemauert, und das
Holtzwerck berohret und nach diesen mit be-
worffen wird. Solche Wände benehmen den
Gemächern wenig Raum, und haben auch keine
so grosse Last. Bey regulären Gebäuden sollen
diese Wände also geführet werden, daß, wenn
das gantze Haus in der Mitte von oben herun-
ter perpendicular, es sey der Länge oder Tieffe
nach durchschnitten werde, beyde Theile gleich
viele Abschnitte von Schied-Wänden bekom-
men; wo aber solches nicht iedesmal ins Werck

zu richten, so soll doch dahin gesehen werden, daß in denen übereinander gesetzten Stockwercken überall Wand auf Wand zu stehen komme.

Schiefer, ist ein schwartz-grauer Stein, der sich in dünne Platten spalten lässet. Man arbeitet ihn so wohl zu Schreib-Tafeln, als Tisch-Blättern von allerley Grösse; insonderheit aber wird er vielfältig und nützlich zum Dachdecken gebraucht; denn er giebt ein glattes förmliches Dach, und verursachet keine allzu grosse Last. Man beschuldiget zwar diese Dächer, daß sie gegen starcke Winde nicht bestehen mogen, sondern von selbigen leicht verderbet und zerrissen würden; alleine diesen Schaden weiß die Fürsichtigkeit guter und erfahrner Schieffer-Decker noch wohl zu verhüten, wenn sie nemlich nur die Ecken und Enden des Dachs wohl schliessen und befestigen, daß der Wind nicht unter den Schiefer kommen, und denselben heben kan. Sonst aber ist nicht zu läugnen, daß der starcke Hagel die Schiefer-Platten zerschmettert oder durchlöchert, und in Feuers-Brünsten dieser Stein dergestalt sich erhitzet, daß er springet, und auch andere Gebäude, dahin er durch den Wind geführet wird, anzuzünden fähig ist. Der Schiefer-Brüche giebt es in Teutschland hin- und wieder eine ziemliche Anzahl, insonderheit in den Ertz-Gebürgen, im Hennebergischen, in Meissen, im Mannsfeldischen, auf dem Hartz, u. s. f. Man findet diesen Stein noch von mehrerley Farben, unter denen auch zuweilen der blaulichte und grünlichte gut befunden wird. Er muß glatt, zähe und schmeidig seyn, daß er sich seitwärts wohl behauen und auf einander fügen lasse, auch im Wetter nicht springe, oder sich zermalme. Es werden diese Steine gleich in dem Bruche nach verschiedenen Gattungen abgetheilet und zugerichtet: denn da giebt es Bort-Steine, Dach-Steine, Einkehl-Steine und Forst-Steine, bey welchen allen in dem Eindecken zu sehen auf dererselben lincken und rechten Ort.

Schieffer-Dach, siehe Dach.

Schieffer-Weiß, siehe Bley-Weiß.

Schieffer-Zähne, seyn diejenigen sehr spitzigen Zähne, welche sonderlich bey den Ferckeln den andern immer vorstehen und verhindern, daß solche davor nicht fressen können, weil sie sich damit in das Zahn-Fleisch stechen. Diese Zähne müssen ihnen mit einer Zange abgezwicket, oder so bald man es gewahr wird, ausgeschlagen werden. Man merckt aber dieses Ubel an den Ferckeln gar bald, denn sie schmatzen gantz ausserordentlich, und lassen die Körner, so sie fressen sollen, aus dem Maul fallen.

Schiene, suche Ege-Schiene, und Rade-Schiene.

Schien-Nagel, siehe Rade-Nagel.

Schiessen, heisset aus einer Flinte, Rohr, oder andern Geschoß, eine Kugel oder Schrote, nach einem gewissen Ding vermittelst des Schieß-Pulvers in die Ferne treiben. Das Schiessen dienet vornehmlich einem Land-Mann auf der Jagd. Ein guter Schütze zu [illegible], dazu gehöret vornehmlich eine fleißige Ubung, eine state Faust und helle Augen, gutes Gewehr, und geschwind und rasches Pulver. Heut zu Tage wird von einem Schützen erfordert, daß er das Wild nicht im Lager, noch das Feder-Wildpret, ausgenommen den Auer-Hahn und andere dergleichen Vögel, die man nicht anders als zur Faltzeit auf solche Art erwischen kan, auf dem Baum, sondern im Lauff und Flug schiesse. Was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Flug-Schiessen, nachgesehen werden.

Schieß-Hund, siehe Wasser-Hund.

Schieß-Karren, suche Karren-Büchse.

Schieß-Pferd, Schuß-Pferd, Treibe-Pferd, ist ein zum Weydewerck dergestalt abgerichtetes Pferd, daß es nach dem Willen des Weydemanns den Kopff beständig auf der Erden hält, als ob es grasete, auch sich von demselben nach Gefallen vor sich, hinter sich, und auf die Seite treiben läßt, damit man das Wildpret desto leichter hinterschleichen, ohnvermerckt desselben zum Schuß kommen, und es also fällen möge. Es muß ein Wallach, und zwar, was die Farbe anbelangt, ein Lichtbraun oder Lichtfuchs seyn, weil diese Farben sehr gemein, und das Geflügel oder grosse Feder-Wild derselben am meisten gewohnet ist. Je grösser und höher man das Pferd hierzu haben kan, ie besser ist es, damit sich der Weydemann hinter ihm nicht so viel bücken dörffe. Ein solches Pferd nun abzurichten, soll man ihm ein starckes, doch nicht scharffes Naß-Band, mit zweyen Zügeln anlegen, die zwey vördern Füsse mit Fesseln spannen, und an einen ieglichen Fuß einen Zügel von dem Naß-Band, iedoch anfänglich nicht zu niedrig binden, damit es erstlich gewohne und verstehe, was man von ihm haben will. Denn durch solches Binden wird es gezwungen, den Kopff unter sich, und zur Erden zu halten, als wolte es grasen oder weiden. Also gebunden soll man das Pferd fortgehen und wiederum stille stehen lassen, wenn es denn stehet, um dasselbige herum gehen, es schmeicheln und klopffen, nachmals wieder etliche Schritte vorwärts schreiten, und wenn es also durch die state Ubung fortgehet und stehet, so offt man will, soll man den Hahn am Rohr oder an der Flinte auf- und abziehen, und offtermal schnappen lassen, auch bisweilen nur mit Pulver über dem Pferd los brennen, damit es des Auflegens und Schiessens gewohne, und wenn es darzu stille stehet, soll man es careßiren, ihm schöne thun, und ein wenig Gras oder Haber zu fressen geben, so wird es verstehen lernen, was es recht oder unrecht thut. Hat man es nun eine Zeitlang so geübet, daß es alles willig und gerne thut, soll man ihm die Riemen an den Füssen los lassen, und versuchen, ob es ungebunden grasen will, und wenn es also mit Niederhaltung des Kopffs, sich willig und gerne führen lässet, soll man aufhören, und es auf einmal nicht zu sehr exercciren. Hernach soll man es gewöhnen, daß es sich treiben und wenden lasse, auf welche Seite man will, und so offt es anfangs einen Schuß leidet, muß man ihm allewege etwas zu fressen geben, so wird es endlich das Schiessen gerne hören und es willig leiden.

iden. Eine andere Manier ein Schieß-Pferd zurichten, iſt folgende: Man erwehlet ein Pferd, ſo nicht ſcheu, noch gar zu hitzig, vielweniger untreu iſt, ſondern das den Schuß wohl von Natur verträgt. Dieſes machet man anfänglich unter dem Reuter im Schritt und Trab wendig, gelind auf den ſtrickenen Kappzaum, und ſo wohl um den Pilier, als ohne denſelben, verkehrt und gerecht den Schenckel weichen; wenn es dieſes unter dem Reuter billig thut, alsdenn bringet man es dahin, daß es ſich von einem zu Fuß, eben ſo vor ſich, hinter ſich, ſeitwärts und um die Säule treiben läſſet, auch auf der Schieß-Halffter gelind iſt, und ſich damit leiten läßt. Hierauf nun muß man ihm dem Kopff von ſich ſelbſt, als ob es graſete, auf den Boden tragen lernen. Darzu nimmt man grün Siegel-Wachs, machet zwo Kugeln ſo groß als Tauben-Eyer daraus, wickelt ſolche Kugeln in eine Blaſe oder reines Tüchlein, ziehet einen doppelten Bind-Faden durch, und machet in der Mitte einen groſſen Knoten, damit man die Kugel nach Belieben wieder aus den Ohren heraus ziehen könne, doch daß ja nichts von dem puren Wachs ins Ohr falle, als welches dem Pferd ſonſten höchſt ſchädlich wäre. Von dieſen Kugeln nun ſtecket man in ieges Ohr eine, machet ſie aber zuvor weich, um ſie deſto beſſer hinein trucken zu können; alsdenn legt man ihm die Schieß-Halffter an, und arbeitet ihm auf der Naſe gemächlich damit, ſo wird es in einer oder zwey Stunden von ſich ſelbſt, und ohne Hülffe des Spring-Geräugs, die Naſe auf den Boden halten, auch den Schuß deſto weniger hören, und ſolchen um ſo viel lieber vertragen. Wenn man dieſes des Tages zweymal treibt, ſo wird das Pferd, wenn man nur gelinde mit ihm umgehet, und es nicht mit Schlägen tractiret, den Kopff beſtändig in der Erde halten, auch in wenig Tagen ſich zurücke ziehen und auf die Seite treiben laſſen, wie es ihm vorhero unter dem Reuter gewieſen worden. Wenn nun ein ſolches Pferd, ſeine Dienſte zu thun, ausgeführet werden ſoll, muß man ſolches nicht alſobald gegen dem Feder-Wild gerade zu treiben, ſondern es contrair gegen den Wind führen, bald von, bald zu dem Wild treiben, auch hin und her wenden, damit das Feder-Wild vor dem Pferd ſicher gemachet werde, ſonſten, wenn es den Wind vom Menſchen ein wenig innen wird, ſtehet es alſobald auf, und die Federn tragen das Fleiſch davon.

Schieß-Pulver, ſiehe Pulver.

Schiff und Geſchirre, begreifft alles dasjenige Geräthe und Werckzeug, ſo ein Land-Wirth bey ſeinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Pflüge, Eggen, Wieſen-Hobel oder Wieſenſchleppen, Pflug-Schleiffen, Ege-Schlitten, Waltzen, Wagen-Körbe, Wagen-Tücher, Miſt-Haacken, Kraut-Haacken, Raſe- und Spitz-Haacken, Schauffeln, Schüppen, Spaten, Senſen, Sicheln, Reich- und Miſt-Gabeln, Heu-Bäume, Heu-Seile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Miſt-Tragen, Schiebe-Karren und Radebergen, hölzerne und eiſerne Harcken, Pfahl-Eiſen, Kraut-Striche, Futter- oder Heckerlings-Bäncke, Dengelzeug, Schleiff- und Wetzſteine, die völligen Pferd-Geſchirre an Zäumen, Zügeln, Acker- und Fahr-Kummten, Sätteln, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Hinterzeug ꝛc. welches alles ein ſorgfältiger Haus-Wirth iederzeit in gutem Stande zu haben befliſſen ſeyn ſoll.

Schifflern, iſt ein kleines Inſtrument, ſo aus zwey ſauberen, glatten, länglicht breit geſchnitzten, oben und unten aber zugeſpitzten höltzernen oder auch elffenbeinernen Platten beſtehet, die inwendig in die Mitte an einen ſchmalen Steg geheffter, worüber das Frauenzimmer den Zwirn zu den Knötgen zu winden, mit dem Schifflein aber einen Knoten zu ſchleiffen, und dererſelben einen an den andern in gleicher Weite, ja auch wohl dreyfach übereinander geſchickt zu ſetzen pfleget. Die ſchönſte Proportion dieſes Inſtruments iſt, wenn es nicht gar zu breit, und an beyden Enden in eine feine Spitze ablaufft.

Schiff-Mühle, iſt eine auf einem platten Schiff erbaute, und auf einen Fluß gelegte Mühle, deren Waſſer-Räder von dem daran ſchlagenden Strohm umgetrieben werden. Siehe Mühle.

Schiffren, heiſſet bey denen Falckeniern denen Habichten friſche Schwing-Federn aufſetzen, wenn ſie die alten zu Zeiten zerſtoſſen.

Schild, iſt ein Stücke Leinewand, darauf eine Kuh, Pferd oder Hirſch mit lebendigen Farben gemahlet iſt. Dieſes brauchen die Jäger und Hüner-Fänger, die Reb-Hüner damit nach dem gelegten Zeug zu zu treiben. Der Schild wird mit höltzernen Stäben auseinander geſpannt, und hat oben ein Loch, daß der Hüner-Fänger, welcher ſolchen in Händen und vor ſich her hält, durchſehen kan. In ſtarckem Winde iſt die Kuh beſſer zu gebrauchen, weil man ſich an dem Schilde gar zu müde halten muß. Siehe Kuh.

Schild-Kraut, ſo auch Spaniſcher Klee genennet wird, iſt ein Blumen-Gewächſe, deſſen Stengel drey Fuß lang, und ziemlich dicke wird. Die Blumen ſind entweder roth oder weiß, oder Leibfarb, der Saamen aber hart und rauh. Dieſer wird im Frühling zeitlich in ein Miſt-Beete geſäet, hernach in eine gute gemeine Garten-Erde an einen Sonnen-reichen Ort verſetzet, und deſſen Reben vor Winters mit Stroh eingebunden. Etliche verſetzen es in Gefäſſe, und bringen ſolches mit andern Schirm-Gewächſen zur Herbſt-Zeit in die Winterung. Wenn es gar frühzeitig geſäet wird, und im Miſt-Beete ſtehen bleibet, ſo blühet es gleich im erſten Jahr, und trägt auch bey warmen Wetter reiffen Saamen. Es will bey trockenen Zeiten nach Nothdurfft begoſſen ſeyn.

Schild-Kröte, iſt ein vierfüßiges Thier, welches ſo wohl im Waſſer, als auf dem Lande lebt. Sein Leib iſt mit zwo harten Schalen, davon die obere etwas rund erhaben, die untere aber platt iſt, als wie mit Schilden bedecket. Zwiſchen dieſen beeden Schalen ſteckt der Kopff, welcher einem Schlangen-Kopff nicht ungleich ſiehet.

ungleich ist, der Schwantz und die vier Füsse hervor, welche Stücke zusammen von denen Schild-Kröten nach Gefallen eingezogen, und unter der Schalen verborgen werden können. Sie werden in Ost- und West-Indien, und zwar in ungewöhnlicher Grösse häuffig gefangen. Sonst trifft man sie auch in Menge in der Donau und an andern Orten, aber nicht so groß an. Sie halten sich gerne an morastigen, schilffigen und mosigen Orten auf. In grossen Gärten findet man sie in eigenen vor sie bereiteten Teichen, die, wenn sie um und um mit Bach-Sand beschüttet, und von dem Uberlast anderer Thiere befreyet sind, ihnen eine Gelegenheit geben, ihre Eyer dahin zu legen, und von der Sonne ausbrüten zu lassen. Sie werden darinnen so kirre, daß sie gewohnen, die Speise, sonderlich die Schnecken, wenn man sie aus ihren Häusern heraus thut, aus der Hand zu nehmen, und, wenn man sie locket, sich alsbald aus dem Wasser begeben, die Speise aus der Hand zu empfangen; sie haben zwar keine Zähne, aber das äusserste Theil ihres Mundes ist sehr hart und scharff. Alle Thiere, die mit Federn, Schuppen und Schalen bedeckt sind, haben keine Nieren, ausser die Schild-Kröten. Sie haben ein sehr hartes Leben, so gar, daß sie auch nach abgehauenem Kopff und heraus geschnittenen Hertzen, lange Zeit noch ihr Leben durch ihre Bewegung zeigen. Ihre Eyer legen sie in ein Loch, welches sie in Sand gemacht, schauen offt dazu, und brüten sie darinnen aus. An etlichen Orten hält man die Schild-Kröten in den Küchen, in grossen flachen Spülicht-Fassen, worein man alles zusammen giesset, was man den Schweinen zum Tranck giebt, weil man glaubt, daß es diesem Vich sehr wohl bekommen solle. Sie leben lange Zeit in solchem Spülichte, und legen zu Zeiten ihre Eyer hinein; allein man hat sich in Acht zu nehmen, daß nichts heisses in solche Fasse gegossen werde. Ihre Eyer gleichen dem Eyer-Stock in Hünern, nicht allein der Gestalt, sondern auch dem Geschmack nach, und werden von einigen sonderbar geachtet. Aus ihren Schalen werden allerley schöne Sachen verfertiget. Man hat sich aber bey dem Einkauff wohl in acht zu nehmen, daß man nicht gemeines und auf Schild-Kröten Art zugerichtetes Horn an dessen Stelle bekomme. Die Probe lässet sich bey starcker Hitze leichte machen. Denn wenn man z. E. gebrochene Stücken von Schild-Kröten wiederum in ein gantzes bringen will, darff man nur, wo sie sich fein passend wieder zusammen fügen, dieselben mit einem drey- bis vierfach genommen feuchten leinenen Band umwickeln, und solches mit einer breiten wohl heiß gemachten eisernen Zange überstreichen, so werden sich die Fugen von selbst wieder vereinigen, welches das Horn keinesweges thut. Ihr Fleisch, welches weiß und feiste, ist etwas hart, und erfordert einen starcken Magen, dagegen ist es auch wohlschmeckend, nahrhafft, und dienet sonderlich denen, so von einer schwehren Kranckheit abgenommen, daß sie wieder zunehmen. Wenn man sie zurichten will, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, man leat ihnen glüende Kohlen, oder eine glüende Schauffel auf den Rücken, davon strecken sie den Kopff, Schwantz und Füsse hervor, welche man gleich mit einem Messer abhauen muß. Hierauf wäschet man sie sauber aus, setzet sie mit Wasser zum Feuer, und lässet sie weich kochen, thut sie sodenn in kalt Wasser, lediget die Schalen von dem Fleisch, und kühlet solches, als ob man junge Hüner hätte. Man muß aber auch die Galle von der Leber zu nehmen nicht vergessen, und wenn sie Eyer haben werden, solche sauber abwaschen, und das schwartze Häutlein oben herunter ziehen. Von dem Schild ziehet man die schwartze Haut ab, und wäschet es sodenn mit Saltz, wie ein Schnecken-Haus, so ist beydes rein, und kan man die Schild-Kröten fricaßiret also zurichten: Thut rein gewascheue Butter in einen Tiegel oder Casserole, werffet dazu Citronen-Schalen, eine gantze Zwiebel und Muscaten-Blüthen, leget die ausgeputzten Schild-Kröten darein, und paßiret sie auf einem Kohl-Feuer. Hernach giesset ein paar Gläser guten Wein, und etwas gute Brühe drauf, und lasset solches eine gute weile kochen. Nach diesem schlaget vier Eyer-Dottern auf (nachdem ihr derer Schild-Kröten viel habt) giesset etliche Tropffen Wein-Eßig dran, thut gehackte grüne Petersilie dazu, und qvirlt es klar ab; giesset ferner die Brühe von denen Schild-Kröten an die geqvirlten Eyer, und qvirlt es beständig, daß sie nicht zusammen rinnen, inzwischen leget noch ein Stücke Butter an die Schild-Kröten, setzet sie wieder auf Kohl-Feuer, und paßiret sie ein wenig. Zuletzt schüttet die geqvirlte Brühe dran, und rüttelt es um, richtet sie nach Gefallen entweder in die Schild-Kröten-Schalen, oder, wer diese nicht gerne hat, nur in eine Schüssel an. Man kan sie auch mit Muscaten-Blüthen und Semmeln, oder mit einer Citronen-Brüh, oder auch mit grüner Petersilie zurichten.

Schilff siehe Rohr.

Schill, suche Zander.

Schillebold, siehe Perle.

Schimmel, ist eine von denen vier Haupt-Farben der Pferde; unter solchen sind die rarsten, die gantz Schnee-weiß sind, sonderlich, wenn sie schwartze Augen und roth-gefärbte Mähnen, Schopff und Schweiffe haben, und dienen vortreflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Spiegel-Schimmel, sind eine gute Art zum Reuten und Fahren, nur daß sie, wenn man gleich ein Gespann von einer Farb zusammen bekommt, nicht lange einerley bleiben, weil sie fast jährlich, so offt sie haren, ihre Farbe, gleich denen andern Schimmel-Arten, verändern, und theils lichter, theils aber finsterer und dunckler werden. Die übrigen Arten von Schimmeln sind: Der Apffel-Schimmel, der Blau- oder Eiß-Schimmel, die Fliegen-Schimmel, der Roth-Schimmel und der Schwartz-Schimmel.

Schimmel, ist ein unvollkommenes Gewächse, welches ordentlich durch die Ausdämpffung einer flüßigen Feuchtigkeit erzeuget, und durch die darzu kommende äussere feuchte und warme

ie Lufft in seinem Wachsthum befördert wird, ie denn die Erfahrung lehret, daß sich der Schimmel eher im Sommer als im Winter, nd in warmen Stuben oder Kellern leichter ls in kalten Zimmern recht Focken-weiß, und war bey safftigen und schmierigen Dingen anusetzen pfleget. Denn die äussere Wärme zieet die Dünste auf, und die innere Feuchtigkeit er Sache vermehret die Materie, die zu dem Schimmel erfordert wird. Seine Farbe ist meist blau und grünlicht, auch wohl vermischet on allerhand andern Farben. Wenn man hn durch ein Vergrösserungs-Glas betrachet, kommt er einem wie eine bunte Wiese vor, nd seyn an den meisten Hälmlein gantz subtile öpffgen, welche das Ansehen haben, wie junge arte Erd-Schwämme. Hieraus ist nun abunehmen, daß alle diejenigen Sachen, welche nit der Zeit nicht schimmeln sollen, sonderlich ie Säffte und dergleichen, ihre rechte Consitentz haben, und nicht überflüßige Feuchtigkeit ey sich führen müssen; oder so dergleichen noch an ihnen wahrgenommen werde, man in Zeiten diese Feuchtigkeit auf gehörige Art beyseite zu schaffen nöthig habe.

Schimmel-Kraut, suche Ruhr-Kraut.

Schincke, heisset eine Schweins-Keule, so ingesaltzen und abgeräuchert worden. Die Westphälischen Schincken haben zwar vor andern den Ruhm, daß sie die besten seyn, angesehen Westphalen nicht nur einen Uberfluß an Eichel-Mast, sondern auch die Einwohner eine besondere Art zu räuchern haben, iedoch sind auch anderer Länder Schincken nicht zu verachten, wenn sie im Einsaltzen recht tractiret und wohl geräuchert werden. Wie solches geschehen solle, davon ist bereits unter dem Wort Räuchern Meldung geschehen. Ein Schincke, wenn er gekocht werden soll, muß er erst eine Nacht in Wasser liegen, hernach in lauliaem Wasser vollends abgewässert, in einen Schincken-Kessel gesteckt, auf dessen Boden etwas Heu oder Grummet, nebst ein paar Zwiebeln geleget, und mit wenigem Wasser (einige nehmen auch Cofent an dessen Statt,) gesotten werden. In solcher Brühe lässet man ihn halb erkalten, nimmt ihn sodenn heraus, lässet die Brühe abträuffen, ziehet ihm die Haut oder Schwarte herab bis an das Bein, bestecket das Fleisch mit Nägelein, oder bestreuet es mit Pfeffer, Jngber und Salbey-Blättern, deckt die Schwarte wieder drüber, und läst ihn vollends erkalten; vor dem Anrichten aber rollet die Haut sauber zusammen, und garniret ihn auf das zierlichste mit allerley Blumen. An etlichen Orten pfleget man auch die Schincken statt des Abkochens, in einen schlechten Teig zu schlagen, und selbige in dem Back-Ofen abzubacken. Einen Westphälischen oder andern guten Schincken zu braten, soll man erstlich denselben, nachdem er sauber aus warmen Wasser gewaschen worden, in halb Wein und halb Wein-Eßig sieden, bis er ziemlich weich ist, denn ziehet man die Haut herab, steckt ihn an einen Spieß, nimmt von sechs oder acht Citronen den Safft und ein Pfund Zucker, und wenn der Schincken anfängt zu braten, so begießt man solchen mit diesem Safft, und bestreuet ihn dick mit Zucker; das wird so offt wiederholet, bis er davon gleichsam eine dicke Haut bekommt, und siehet, als ob er candirt wäre. Wenn er nun bey anderthalb Stunden gebraten, und fertig, wird die abgetropffte Brüh aus der Brat-Pfanne in die Schüssel gerichtet, der Schincken darein geleat, und mit Citronen-Plätzlein und klein geschnittenen Schalen belegt und bestreuet. Weil man auch davor hält, daß die beste Substantz an einem Fleische im Rauche verzehret werde, so bedienen sich einige des folgenden Mittels, einen Schincken ohne zu räuchern lange Zeit frisch zu erhalten: Sie legen denselben gehöriger Massen ein acht Tage in Saltz, nehmen ihn alsdenn heraus, schaben den Saltz-Schleim mit einem Messer herab, und tuncken diesen Schincken etliche mal in ein recht siedendes Wasser, so wird er von der jählingen Veränderung sich etwas zusammen ziehen. Hierauf hängen sie ihn an die Lufft, wo selbige immer frey daran hinspielen kan, so hält sich dergleichen Schincken etliche Monat lang so frisch, als wenn er erst wäre geschlachtet worden. Hiernächst pflegt man einen rohen Schincken gleich als einen Preß-Kopff auf nachfolgende Art zuzubereiten: Man ziehet nemlich zuförderst einem Schincken, der da roh, die Haut ab, löset oben den Speck ab, schneidet solchen fein klein-würfflicht, und löset alles Fleisch von denen Knochen sauber ab. Hierauf hacket man solches klein, mischet den geschnittenen Speck darunter, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen, ꝛc. thut es in ein Casserole, schlägt ein paar Eyer drein, und rühret es wohl untereinander. Nachdem schneidet man aus Citronat, so lang er ist, schmale Streiffen, gleichergestalt auch geräucherte und abgekochte Rinds-Zungen. Endlich leat man auf eine Serviette, die Haut von dem Schincken, streichet von dem obgedachten abgerührten, als eines halben kleinen Fingers dick drauf, und leat immer ein Stückgen Citronat und Rinds-Zunge nach der Länge darüber her, zwischen diese Stücke aber, wenn es beliebig, annoch abgezogene Pistacien und Pinien. Uber dieses wird wiederum eine Lage von dem abgerührten Fleische gemacht, und mit diesen wechselsweise so lange fort gefahren, bis die Sache die Forme eines Schinckens bekommt, da man zuletzt oben wiederum eine Haut darauf leget, die Serviette fest darum wickelt, und nachdem überall breite Späne darüber geleget, solches mit Bindfäden fest zusammen bindet. Diesen gepreßten Schincken kochet man nachgehends in Wein, Wasser und Eßig fein gemählich, nachdem man ein paar gantze Zwiebeln, Citronen-Schalen, und etliche Kälber-Füsse darzu geworffen. Wenn dieses nun drey Stunden zusammen gekochet, presset man diesen Schincken zwischen zwey reinen Bretern, bis derselbe kalt geworden. Alsdenn wird die Serviette nebst der gedachten Haut wiederum davon gethan, und dieser gepreßte Schincken mit Citronen-Schalen garniret, zur Tafel getragen, da er denn bey dem Aufschneiden als die schönste Westphälische Wurst das

Anschen hat, welches durch die braune, grüne und weisse Fleckgen, so daran wahrzunehmen, annoch vermehret wird.

Schincken-Kessel, ist eine von Kupffer länglicht und in der Form eines Schinckens getriebene kleine Wanne, worinnen die geräucherten Schincken abgekochet werden.

Schindel, ist ein kleines einer starcken Hand breites und etwas langes Bretlein, so an der einen Seite scharff, an der andern aber mit einem Faltz versehen ist, und statt der Dach-Ziegel zu Deckung der Gebäude gebraucht wird. Man bedienet sich ihrer viel an denen Orten, wo nicht überflüßiger Ackerbau und Stroh, sondern dieses letztere zur Fütterung vors Vieh verbraucht wird; deßgleichen wo trockene Länder, da kein Rohr oder Schilff, sondern meistens grosse Heiden und Wälder zu befinden, und keine Ziegel gemacht werden können. Weil die Schindel-Dächer der Feuers-Gefahr sehr unterworffen, so werden sie, wo es zu ändern und Ziegeln zu haben, nicht gerne verstattet. Bey Verfertigung der Schindeln hat man in Obacht zu nehmen, daß die Schindelmacher ihre Werck-Stätte nicht an Oerter machen, wo sie vieles Holtz weg räumen und zu schanden machen; es müssen auch ihre Halt-Eisen nicht von solcher Beschaffenheit seyn, daß sie Lücken oder Kerben in die Bäume hauen, und die Schindeln beym Beschneiden da hinein klemmen, sondern es müssen die Halt-Eisen also bewandt seyn, daß der Widerhalt an selben zugleich mit ist, ausser dem kan leicht ein eben so starcker Baum, als derjenige ist, woraus sie die Schindeln spalten, zu schanden gehauen und verderbet werden. Man muß sie im Herbst oder Winter, und nicht im Sommer schlagen, denn da ist das Holtz im Safft, und inwendig porös, auswendig aber zwischen der Schale strunckig und wässerig, und dauret eine solche Schindel dahero nicht halb so lange, als die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie auf dem Dache gleich die Wetter an sich ziehen, und von denselben gefressen und abgezehret werden; dahingegen die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie zu einer solchen Zeit, da das Holtz in seiner Reiffe, und der Safft zu lauterm Hartze worden ist, noch eins so lange, als jene dauren. Nicht weniger ist auch dahin zu sehen, daß von denen Klötzern, welche zu spalten nicht dienlich, nicht die auswendigen Stücke um den Stamm oder Klotz herum, gleich denen Stock-Schmatzen abgespalten und zu Schindeln zugeschnitten und mit eingeleget werden; denn dieselben dienen gantz und gar nicht, weil sie, wenn sie ins Wetter kommen, gleich von der Sonnen krumm gezogen und aufgerissen werden, und also der Regen in die Gebäude eindringet. So ist auch bey Verfertigung der Schindeln dahin zu sehen, daß die Schindeln von denen Arbeitern nicht schmal und untanglich gemacht, und hernachmals, damit die Zahl nur erfüllet wird, in die Mittel-Stösse oder Sätze verborgen geleget werden, und zwar also, daß man ihre Schmäle auf den Schnitt nicht sehen kan; denn dadurch wird man betrogen, und liederlich um das Macher-Lohn gebracht.

Schindel-Dach, siehe Dach.

Schindel-Stamm, heisset ein Baum, daraus Schindeln geschlagen werden können. Das Tannen-Holtz tauget hierzu am besten, und besser noch, als das fichtene, nicht so wohl wegen der Dauerhafftigkeit, denn manche fichtene Schindel länger im Wetter, als eine tannene dauret, sondern wegen der Hartz-Gallen, welche in denen fichtenen Stämmen, zwischen denen Jahren offt wie ein Thaler groß verborgen sind. Wenn nun ein solcher Stamm zu Schindeln gespalten wird, so bekommen dieselben dergleichen hartzige Risse, welche hernachmals von der Sonnen im Dache ausgeschmoltzen werden, und dem Einfluß des Regen-Wassers dadurch Oeffnung gemacht wird. Es muß aber ein guter und tüchtiger Schindel-Stamm gleichspaltig seyn, welches der Holtz-Händler oder Schindelmacher gerecht nennet. Denn wie alle Art Holtzes, wenn es zumal im Wetter oder Winden erwachsen, sich drehet und windisch herum läuffet, gleichwie andere ranckigte Gewächse, als Hopffen, Baum-Winden, Jelänger Jelieber ꝛc. iedesmal gegen die rechte Hand ihren Anflug nehmen, also auch dieses Holtz. Gehet nun ein solcher Schindel-Baum ein wenig gedrehet, so ist er zu Schindeln undienlich, dieses wird schnell-gehend genennet, gehet er aber gerade in die Höhe, so gehet er gerecht. Hernach muß er nicht wanmerich gewachsen seyn. Denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade, er ist aber wanmerich, das ist, er reisset nicht gerade hindurch, sondern splittert und zasert sich beym Spalt, und ist solchergestalt unbrauchbar. Und diese beyden Stücke oder Fehler kan der Schindelmacher inne werden, wenn er aus dem Baum ein klein Spänlein eines Fingers lang, und einer Hand breit heraus hauet, und selbiges ein paarmal spaltet, denn dieses weiset ihm gleich die Güte des Baumes, wiewohl diese Probe von den Forst-Bedienten nicht gerne verstattet wird. Es muß auch ein zum Schindeln dienlicher Baum nicht Kern-ästig seyn, das ist, wenn er starcke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihm aus dem Kerne gehen, denn solche drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichspaltig bleibet. So muß er auch keine rothe Seite haben, nemlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist, so wird die äusserste Seite roth, und wenn man dieselbe spalten will, so springet das Holtz oder Späne hinweg, als eine Rübe, und dieses schicket sich zu Schindeln keinesweges. So muß auch ein solcher Baum nicht Eißklüfftig seyn, wenn nemlich derselbe in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen worden, daß er wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis in die Wurtzel zerberstet und zerrissen, welcher Riß hernachmals in der Safft-Zeit in der Schale mit Safft wiederum angelauffen und zugewachsen, daß es eine sichtbare Rufe oder Schärffe gegeben, welche aus dem Baume ausgewachsen. Er muß auch nicht Kernschalig seyn, welches an vielen, zumal Tannen-

nen-

ien-Stämmen gefunden wird, und doch am llerwenigsten zu erkennen ist, denn man davor hält, daß bey starcken Winden die Jahre inwendig im Baume zerschoben werden, welches hernachmals, weil das Holtz inwendig allezeit rocken, nicht wieder zusammen wächset, und hergestalt zu Bretern und Schindeln untauglich befunden wird. Es muß auch der Schindelmacher iedesmal dahin sehen, daß er solches Holtz in Gründen oder Winter-Seiten suche, allwo es schattig und mastig erwachsen ist, denn solches spaltet gemeiniglich gerne, weil es grobjährig, das ist, wie iedes Jahr die Ringel auf dem Stamm anzeigen, daß es noch eins so hoch oder dicke, als das in der Sonnen, im Safft auffsetzet; wiewohl dergleichen Schindeln im Wetter kurtze Zeit dauren, denn solches Holtz sehr poros und schwammig ist, und also bald vom Regen gefressen wird. Es dienet aber das meiste dürre erwachsene Holtz zu Schindeln deßwegen nicht, weil es erstlich selten recht spaltet, (und zwar wegen seiner Festig- und Zähigkeit, die es von der Sonnen erlanget,) und hernachmals auch in selbigem Holtze der Kern meistentheils nicht in der Mitte, sondern ein Drittheil gegen der Sonnen Aufgang zu, zu finden ist; denn die Sonne erhält die Jahre gegen Aufgang und Mittag durch ihren hitzigen Schein kleiner, hingegen aber horniger und härter, als auf der Nord- oder Winter-Seiten, allwo sie den Stamm nicht so bescheinen kan, und dahero der Safft höher auffsetzet, welches der Holtz-Verständige die hohe Seite nennet, wiewohl an diesem ungleichen Kerne hauptsächlich die stärckste Wurtzel des Baumes mit Schuld ist, daß, wohin dieselbe stehet, auf selbiger Seiten auch der fetteste Safft in den Baum gehet.

Schirling, Wüterich, Hunds-Petersilie, ist ein gifftiges Kraut, welches an wilden ungebauten und schattigen Orten, hinter den Zäunen und alten Mauren wächset. Sein Stengel ist knotigt, und wird so groß als der Fenchel. Seine Blätter gleichen dem Garten-Kerbel, haben aber einen widerwärtigen und stinckenden Geruch. Seine Blüthen sind weißlich, und wachsen auf seinem Stengel in kleinen Büscheln. Der Saame gleichet dem Anis, ist aber weisser; und die Wurtzel dem Pastinack. Es ist für Menschen und Vieh ein schädliches Kraut, doch hat es in denen warmen Ländern weit schädlichere Würckungen, als bey uns. Aeusserlich soll das Kraut, wenn es zerstossen und Pflaster-weise aufgeleget wird, zu allen hitzigen Schäden dienen; grün aufgebunden aber ein kräfftiges Mittel wider die Rose seyn; und der Safft alle Schmertzen, wo er hingestrichen wird, benehmen. Die Wurtzel giebt eine bewährte Läuse-Salbe, wenn sie klein zerschnitten in ungesaltzener Butter gebraten, und durch ein Tüchlein gewunden wird.

Schirm, heißt bey der Jägerey ein Gebäude, in Gestalt eines Zeltes, worinnen eine hohe Herrschafft mit ihrem Gefolge, nicht nur beym Abjagen, auf dem Lauff-Platze das getriebene und vorgejagte Wild erwartet, und solches erleget, sondern auch nach geendigter Jagd, zumal bey Anwesenheit fremder Herrschafft, offters ein herrliches Jagd-Pangvet ausrichten lässet. Ein solcher Schirm, so eines der vornehmsten und nöthigsten Jagd-Geräthschafft ist, wird von geschnittenem leichten Zimmer-Holtze, welches reinlich behobelt, auch accurat und scharff verbunden seyn muß, verfertiget. Zum Grund werden kleine Schwellen gestrecket, darauf ohngefehr drey Ellen hoch ein Unter-Stockwerck auf Säulen gesetzet, und mit Balcken und Riegeln verwahret wird; alsdenn folgt der Fuß-Boden, mit leichten Bretern gespündet, auf welchen der Saal vier Ellen hoch zu stehen kommt; vornen und hinten wird unter beyden Giebel-Enden eine Thüre und eine doppelte Treppe gemacht, und endlich das Dach von geschnittenen leichten Latten aufgesetzet. Dieses alles wird mit grünen Barchent, Trillicht, oder anderm grünen wollen- oder leinenen gefärbten Zeuge fein glatt bezogen. Das Holtzwerck soll ein iedes absonderlich, wie es sich schicket, numeriret, und mit eisernen Schrauben, wie ein Zelt-Bett oder Feld-Tisch feste zusammen geschraubet werden. Das Dach aber wird, wie ein ordentliches Zelt, mit Leinchen angezogen, und unterwärts befestiget, daß es nicht zu mercken; auf die beyden Giebel werden vergauldte Zierrathen oder Knöpffe gestecket. Die Grösse, Länge und Breite richtet sich nach der Herrschafft hohen Gefallen, und nach Proportion des Abjagens, sonderlich des Lauff-Platzes, und muß ein solcher Schirm manierlich angeordnet werden, damit er nicht zu groß, auch nicht gar zu schwach oder klein sey. Der Schirm wird gemeiniglich auf dem Laufft solchergestalt gestellet, daß die Distantz zwischen dem Schirm und dem Jagen einen dritten Theil des gantzen Lauffts beträget; iedoch wenn der Laufft gar zu lang ist, so wird der Schirm höchstens über hundert und zwantzig Schritte vom Jagen nicht gesetzt. Nach geendigtem Jagen, muß alles, was zu solchem Schirm gehöret, auf Wagen geladen, und im Zeug-Hause bey dem andern Jagd-Gezeug, zu fernerem Gebrauch wohl verwahrlich aufgehoben werden.

Schirmer, suche Retter.

Schirr-Holtz, Geschirr-ingleichen Nutz-Holtz, darunter wird nicht nur alles dasjenige, so harte als weiche Holtz verstanden, welches man bey einer Land-Wirthschafft zu Verfertigung neuer und Ausbesserung alter Acker-Instrumente und andern zum Land-Bau gehörigen Werckzeuges vonnöthen hat; sondern man begreifft auch darunter dasjenige, woraus allerhand Geräthschafft und Hausrath von Wagnern, Müllern, Drechslern, Tischern, Böttgern u. s. f. verfertiget wird. Dergleichen ist das Bircken-Roth- und Weiß-Büchne, Aspen-Ahorn-Eichen-Erlen-Eschen-Linden-Rüstern-Massellern-Apffel-Birn-Nuß- und Pflaumen-Bäumen, so man auch sonst Gewerck-Holtz nennet. Es hat aber nach seinem Unterscheid des Nutzens auch wiederum seine unterschiedene Benennungen. Also heisset man dasjenige, so vor die Wagner gehöret, Wagen-Schrot,

was den Böttgern zustehet, nennet man Piep-Holtz und Reiff-Stabe, u. s. w. Uberhaupt aber wird alles dieses eingetheilt in Stamm- und Wurtzel-Holtz. Das Schirr-Holtz muß in denen Winter-Monaten, dem November, December und Januario geschlagen, und an ein trockenes Ort geschafft werden.

Schirr-Kammer, ist dasjenige Behältniß bey einem Land-Gute, darinnen das vorräthige Pferd- und Acker-Geschirre aufgehoben und verwahret wird; Es ist auch die Werckstatt des Schirr-Meisters, und hat dieser den Schlüssel dazu, und muß vor das Inventarium an Schiff und Geschirre stehen.

Schirr-Meister, ist der erste unter denen Acker-Knechten auf einem Meyer-Hof oder grossem Vorwercke, dem das Geschirr zu seiner Verwahrung und Rechenschafft anvertrauet, und die Aufsicht über die andern Knechte und Jungen anbefohlen ist. Er muß vollkommenen Verstand und Wissenschafft von allerley Schirr-Arbeit und Werckzeug haben, auch selbiges verbessern und selbsten zimmern und schnitzen können. Er soll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach oder gedoppelt und im Vorrath haben, als sonsten die Anzahl seiner Knechte erheischet, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzt und verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, man stracks ein anders an derselben statt habe, damit der Arbeiter nicht verhindert, an der Arbeit auch nichts verabsäumet, noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Er soll seine Schirr-Kammer reinlich, und alles darinnen ordentlich halten, ein iedes an seinem gehörigen Ort stellen und aufhängen, und den Schlüssel dazu nicht einem ieden preiß geben, sondern selbsten auf- und zuschliessen; er soll auch besondere Aufsicht auf die Knechte und Acker-Fröhner haben, daß sie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten, und nicht feyren oder faullentzen, daß die Knechte ihre Ochsen und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts veruntrauen oder verpartiren, zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiederum Feyerabend machen, ihres Viehes wohl pflegen und warten, Wagen, Pflüge, Eggen, Walzen und anderes Ackerzeug nicht verwüsten, und Achtung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schißbeer-Holtz, ist eine Art Busch-Holtzes, so von dem üblen Geruch und Geschmack der Frucht und des Holtzes seinen Nahmen führet. Man findet dessen vornehmlich dreyerley Arten, als erstlich ein dunckel-braunes mit weissen kleinen Pünctlein auf der Schale bemercket, welches die Pulvermacher wegen seiner hierzu sonderlich diensamen Kohlen gerne suchen, und führet ein Laub fast wie eine saure Kirsche, welches auch etlicher Orten Spill-Baume genennet wird. Unter der braunen Rinde lieget ein gelbes Bast. Es trägt gelbe Blümlein, aus welchen Beerlein erfolgen einer Erbse groß, so erstlich grün, hernach gelb, und endlich schwartz werden, in der Mitten zertheilet sind, und zwey Körnlein beschliessen. Das gelbe Bast oder die innere Rinde hat die Krafft abzuführen, wie die Rhabarbara, und soll dasjenige, so von der Wurtzel abgeschälet wird, das beste seyn. Es wird wider die Gelb- und Wasser-Sucht, verstopffte Miltz, Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling gesammlet, und im Schatten getrocknet werden. Von der frischen Rinde und Wege-Dorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht. Das Laub ist dem Rind-Vieh, sonderlich den Kühen gut. Die andere Art trägt schwartze Beere, in Form einer Wachholder-Beere, ausser daß sie in solchen, doch etwas kleinern Träublein, als die Arls-Beere wachsen. Sein Holtz ist feste, auch denen Schustern zu Schuh-Pflöcken sonderlich angenehme. Das dritte ist gleichfalls licht-grau von Schalen, und hat ein Blat, fast dem Maulbeer-Laube gleich, trägt eine in eben solchen vorgemeldten Träublein formirte, doch stinckigte rothe weiche Beere, welche, gleichwie das Holtz von einem sonderlichen starcken, und dem Menschen sehr unangenehmen Geruch ist. Von dem Drosselbeer-Strauch und dem Faul-Baum, so von einigen ebenfalls noch zu denen Arten des Schißbeer-Holtzes gezehlet werden, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Schlachten, heisset das zur Verspeisung bestimmte Vieh abthun, ablehlen, und das Fleisch davon reine und zum Kochen tüchtig machen. Diese Arbeit begreifft zweyerley Abtheilungen: Einmal pflegt ein guter Haus-Vater, sonderlich bey grossen Haushaltungen den Profit, den sonst der Fleischer genieſſet, vor sich selbst zu behalten, und läst daher nach erfordernden Umständen, selbst so viel ins Haus schlachten, als er Fleisch von Zeit zu Zeit benöthiget, welches man das Haus-Schlachten zu nennen pfleget, und nächst diesen auch den Vortheil verschaffet, daß man allezeit junges, reines und nach seinem Willen auserlesenes Fleisch bekommt, auch darneben dasselbe nach eigenem Gefallen verhacken, und nach seinem Nutzen abtheilen lassen kan. Die Mast-Schweine, wie auch alles andere Mast-Vieh, soll man, nach einiger Haus-Wirthe Anmerckungen, im zunehmenden Monde schlachten lassen, weil das Fleisch alsdenn mehr nähre, auch fetter und schmackhaffter sey, und nicht so lange kochen dürffe, da hingegen das Fleisch von dem im abnehmenden Monden geschlachtetem Vieh just das Gegentheil halte, und nicht gerne weich koche. Andere aber erwählen zu Schlachtung ihres Viehes deswegen das letzte Viertel, weil Fleisch und Speck alsdenn dauerhafftiger seyn, und nicht leicht zu Schanden werden sollen. Denen Schweinen und anderm Vieh soll man, ehe sie abgethan werden, einen halben Tag nichts zu fressen, und einen gantzen Tag vorher nichts zu trincken geben, damit das Fleisch desto trockener bleibe; denn so man sie trincken lässet, so bleibt die Saltz-Brüh von dem eingeböckelten Fleisch nur desto wässeri[illegible] Die andere Art [illegible] schlachten geschieht den Kauf; da denn ner wohl bestallten eingerichteten Poli durch an eine vo[illegible]

Schlachten und bey dem Verkauff des ausgeschlachteten Fleisches gebunden seyn, deßhalben man auch in den ansehnlichsten Städten öffentliche privilegirte Schlacht-Häuser oder Schlacht-Höfe antrifft, woselbst alles Fleisch, das zur Banck gebracht werden soll, geschlachtet, und von den hierzu beeydigten Beschauern besichtiget, auch daß das Vieh gesund gewesen, nicht nur attestiret, sondern auch seinem Werth nach geschätzet werden muß. Die Weise und Arten zu schlachten sind gar unterschiedlich, so daß hierinnen ein iedes Land seine Sitte und Gebrauch hat; das allermeiste Vieh wird geschlagen oder geworffen, und nach diesen abgehälet oder gestochen.

Schlägel, heisset bey der Jägerey eine Keule, damit man die Hefftel einschlägt.

Schlägel, wird auch an einigen Orten der mit einem langen Stiele versehene Zapffen vor der Ablaß-Rinne eines Teiches genennet. Suche Ständer.

Schlämmen, heisset einen Teich, Tümpffel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm saubern und reinigen. Das Schlämmen ist denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und so denn auf die Felder führen lässet, mit gar guten Vortheil an statt eines Düngers gebrauchen.

Schlaff-Apffel, Rosen-Schwamm, ist ein Gewächs, als ein rauher, haariger Ballen, grüner, und wenn er reiff, gelb-rother Farbe auf einem Stiele, so zuweilen auf denen Hagedorn- oder wilden Rosen-Stöcken, zwischen denen Zweigen heraus wächset. Sie werden deswegen Schlaff-Aepffel genennet, weil sie einem Patienten unter das Haupt gelegt, den Schlaff bringen sollen. Sie sind ein bewährtes Mittel wider die Colic, Stein und Verhaltung des Harns, gedörrt, gepülvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern und Blut-Speyen, stillen das Glied-Wasser, und tilgen die Kröpfe. Wenn sie zwischen zweyen Frauen-Tagen gesammlet worden, treiben sie den Pferden die Würme ab, und werden die roth-braunen den Hengsten, die bleichen aber den Mutter-Pferden gegeben. Ist es ein grosser Schlaff-Apffel, so wird er halb, ein kleiner aber gantz genommen, gepülvert und mit Saltz vermengt, früh vor Tage eingegeben. Man muß aber die Pferde nicht bald darauf füttern oder trincken. Zum Gebrauch läßt man diese Aepffel auf einem schattichten warmen Platz dürre werden, und verwahret sie an einem trockenen Orte. Es wachsen darinnen weisse Würmlein, aus welchen mit der Zeit eine kleine Wespen-förmige Art eines Insecti wird, die man Vespam Roseam nennet, deren Kopff und Augen schwärtzlich und golden, der Rücken und obere halbe Bauch schön Ultramarin-blau, der Unter-Leib aber höher und gläntzender, als die schönste Purpur-Farbe ist, und sind beyde Farben mit Gold untermischt, und gleichsam gefrisiret. Die Flügel sind sehr hell, und mit fast unsichtbaren Aederlein durchzogen. Sie haben einen subtilen Stachel, wie die Wespen, und kommen im Monat Julio ohngefehr ans Tage-Licht, indem sie durch die Schlaff-Aepffel kleine Löchlein beissen, und sich also selbsten Lufft machen. Diese Würmlein sollen ein kräfftiges Mittel für die Bauch-Würme, und für den Finger-Wurm seyn, wenn sie entweder für sich mit Milch eingenommen, oder zu einem Safft bereitet werden.

Schlafende Wuth der Hunde, siehe Wuth.

Schlaffgänger, nennet man diejenigen Leute, welche im Schlaff aufzustehen, und nicht nur ihre gewöhnliche Arbeit, sondern auch offt solche Dinge vorzunehmen pflegen, die sie wachend weder thun würden noch könten. Siehe Mondsüchtig.

Schlaff-Kraut, siehe Bilsen-Kraut.

Schlaff-Sucht, ist eine Pferde-Kranckheit, da ein damit behafftetes Pferd ohne Unterlaß lieget und schläffet, und weder Futter noch Tranck begehret; ja wenn man ihm schon dergleichen vorgiebt, frisset es doch nicht, und wird dahero mager und ungestalt. Wenn auch gleich ein solches Pferd durch Schläge aufgemuntert wird, und die Augen aufthut, so leget es sich doch von Stund an wieder nieder und schläffet, oder stehet schlaffend vor der Krippe, und wenn es geführet wird, gehet es hinten mit dem Leibe wacklend. Solchen Pferden soll man die beyden vordern Fessel- und Bug-Adern schlagen lassen, und denn folgenden Tranck gebrauchen: Nehmet Calmus fünff Untzen, Rhapontick, Spicanard und Gall-Aepffel iedes drey Untzen, drey oder vier Löffel voll Baum-Oel, und rothen Beyfuß, zerstossets klein, und mischets durcheinander, und gebet dem Pferd drey Löffel voll in zwey Qvartier laulichtem Wasser ein. Reibet ihm alle vier Schenckel wohl mit warmen Eßig, Saltz und Kleyen untermengt, denn es ist sonst nicht wohl auf die Beine zu bringen; man mags ihm auch fein warm überschlagen, und um die Schenckel binden. Waschet ihm auch den Kopff wohl mit warmen Wasser, darinnen Camillen, Poley und Beyfuß gesotten ist. Alsdenn schmieret ihn wohl mit Oel, den Kopff und die Ohren dadurch zu erwärmen, und wendet möglichen Fleiß an, daß es nicht schlaffe. Man muß ihm eine gute dicke warme Streu machen, und warm zudecken. Wenn aber ein Pferd nicht ruhen oder schlaffen kan, so nehmet frischen Mahn-Saamen ein Loth, Dille so viel man mit vier Fingern heben kan, Cardamomen, Bilsen-Saamen und Honig iedes vier Untzen, stosset die trockenen Species klein, rühret sie nebst dem Honig unter vier Untzen Oel, und giessets dem Pferd in den Hals.

Schlag, heißt bey dem Forste ein abgeholtzter Platz, welcher zu künfftigem Wiederwachs gehäget wird. Ein solcher Platz soll so wohl im Laub- als Tangel-Holtze, nach Abführung der Scheite und des Abraums, gleich das erste Jahr durch Hägewische bestecket, niemanden darinnen zu grasen verstattet, die Hut-Weide eingestellet, und etliche Jahre das Vieh nicht dahin getrieben werden.

Schlag, Schlag-Baum, ist ein höltzernes Gerüste aus zweyen Säulen, und einem star-

cken mit dem Läuffer an der einen Säule verbundenen Baum oder Balcken bestehend, so quer über einen verbotenen Weg oder Fuhr-Straße gemachet, und verschlossen ist, diejenigen, so keinen Schlag-Schlüssel dazu haben, von Paßirung solchen Weges abzuhalten.

Schlag-Baum, ist bey der Jägerey eine Falle vor die Raub-Thiere, welche man an denen Orten aurichtet, wo wegen der Felsen-Gebürge, oder auch der vielen Brüche und Moräste halber keine Bären-Fänge, Wolffs-Gruben und deraleichen angebracht werden können. Man macht sie an Orten und Enden, wo die Raub-Thiere ihre Stege und Wechsel haben folgender Gestalt: Man leget zwey büchene Stangen neben einander in die Erde, daß nichts davon zu sehen ist, lässet aber so viel Raum, daß eine darzwischen liegen kan; denn nimmt man eine lange Stange von eben solchem Holtze, die darzwischen einpasse; vorne zu beyden Seiten werden zwey starcke Gabeln von birckenem oder andern Holtze geschlagen, und darüber ein Over-Holtz geleget. Hierzu wird ein Krantz von Saal- oder andern zähen Weiden geflochten, wodurch die mittlere lange Stange empor befestiget wird, daß die Thiere solchen Wechsel und Gestelle des Sommers durch gewohnen. Diese Stell-Hölzer aber müssen ihre Rinde behalten, auch so viel möglich, zumal an der Schlag-Stange das Laub oder Aestlein gelassen werden, damit alles recht wild aussehe. Auf den Seiten wird es mit altem Reißig oder Aesten verworffen, und ist nöthig, die Beywege zu hindern. Diese Machine bleibet des Sommers durch stehen, daß die Thiere deren gewohnen. Wenn es nun um Michaelis hinkommt, da die Häute und Bälge der Raub-Thiere am besten, auch man ihre frische Spur findet, und es der Mühe werth erachtet wird, schleppet man durch die Bäume ein paar Tage nach einander Luder, und kirret sie. So man nun gewiß was mercket, stellet man auf, und setzet in der Mitten der Schlag-Stange eine Stütze, leget so denn nach der Stärcke des Wilds hinten von Holtz oder Steinen ein schwehres Gewicht, nimmt den Krantz und stecket über das Over-Holtz durch den Krantz ein Stell-Holtz vorne kurtz an, mit dem andern Ende inwendig bindet man eine doppelte dreyfach-gedrehete Pferde-härene Schnur, oder doppelt meßingenen Drat um das Unter-Over-Holtz, so genau aufgestellet, und die Schnur quer über gezogen, nach des Thieres Grösse, hinten angebunden wird. Wenn nun alles gestellet, stösset man von der andern Seite die Stütze mählig ab, und so man es haben kan, wirfft man einige Lohsuna von dergleichen Thieren unterm Schlag-Baum, daß sie nichts vermercken, so kans nicht fehlen, daß sich nicht etwas fangen solte.

Schlagen, ist ein Jäger-Terminus, und wird vom Hirschen und Rehe-Bock gesagt, wenn sie das rauhe Häutgen, oder das so genannte Bast vom Gehörne abgeschlagen. Solches weiß insonderheit der Hirsch in ein paar Tagen, auch offt in einer Nacht, beym Thau und nassen Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopff, Geäorn und Hals weder vom Bast noch Schweiß-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben nach seiner Höhe an die jungen langen Bircken und kleinen Weiden, hoch hinauf, bis das Baß alle abgeschlagen.

Schlagen heisset auch, wenn eine wilde Sau etwas mit ihrem Gewehre beschädiget.

Schlag-Holtz, lebendiges Holtz, Unter-Holtz, wird das Laub-Holtz genennet, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekommt, und alsofort das erste Jahr davon wieder ausschlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holtz nach seiner Art gewächsig ist, in acht, zehen, funffzehen, mehr oder weniger Jahren wieder schlagbar wird. Wenn kein Ober-Holtz vorhanden, fällt der Nahme Unter-Holtz weg, und wird es sodenn nur Schlag-Holtz oder lebendiges Holtz genennet, weil es beständig fortwächset, und weiter keines Säens noch Pflantzens bedarff, sondern allezeit vom Stock wieder ausschläget. Das Schlag-Holtz giebt gute Gräserey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geschonet, alsdenn zur Vieh-Weide gebraucht werden. Die Zeit, in wie viel Jahren das Schlag-Holtz abzutreiben, muß ein ieder Haus-Wirth und Pfleger selbsten nach seiner Gelegenheit anordnen, und den Hau, wie er das Holtz am besten nutzen kan, und nachdem er solches für seine Haushaltung bedürfftig, einrichten. Wo so viel Schlag-Holtz verhanden, daß man alle Jahr eine gewisse Revier oder Anzahl an Aeckern abtreiben kan, bleibet es ein stätiger Nutzen, sonderlich, wenn der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelassen, und fein glatt abgehauen wird, so schläget es auf denen Seiten in unterschiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehaue dichter; denn da zuvor nur ein Stamm gestanden, schläget es wohl in zehen bis zwölff Sommer-Latten, und folgends in so viel Stämme aus. Vom Ausgang des May an bis wieder im Herbst, oder deutlicher zu sagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfället, soll man kein Schlag-Holtz fällen, denn es schläget nicht wohl wieder aus, weil der Safft Sommers-Zeit über schon in dem Stamm, Aesten und Blättern, und nicht in der Wurtzel ist, überdiß auch die Sonnen-Hitze den Wiederwachs hindert. Die rechte Zeit das Schlag- oder Unter-Holtz zu fällen ist vom letzten September bis November, so bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausschläget. Am besten ist es, man lasse erstlich die gröste Kälte vorbey, und lasse alsdenn erst den Holtz-Hieb angehen, weil sonsten der starcke Frost auf den abgehauenen Stock allzu starck eindringen, und Schaden verursachen möchte. Zum längsten soll das angewiesene Schlag-Holtz noch vor dem Mittel des Aprils gefället seyn, und so bald möglich aufgeräumet, und aus dem Gehaue heraus geschaffet werden, damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geschehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes soll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder

Schnitt fein glatt und ſchräge gehe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulniß verurſachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erde weg, theils laſſen auch einen Stock von einer Viertel-Elle oder mehr ſtehen, daß die Sommer-Latten und Sproſſen häuffiger wieder ausſchlagen. In denen Gehauen des Schlag-Holtzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holtze angewieſen wird, daß man dasjenige Holtz, ſo zu Hopffen-Stangen, Reiff-Stäben, Latten, Leiter-Bäumen, Darrborden-Stäben ꝛc. zu gebrauchen, zu vorausgehauen laſſe, denn ſolches theurer und nützlicher in den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz.

Schlag-Kraut, ſuche Feld-Cypreſſen.

Schlag-Wand, ſiehe Wand.

Schlag-Waſſer, iſt ein Haupt- und Hertzſtärckendes Waſſer, welches mit Wein aus allerhand Blumen, Kräutern und Gewürtzen gezogen wird. Man macht ſolches auf verſchiedene Arten: Das aus gelben Veiel, Mayen- und Schlüſſel-Blümlein wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt Mayen-Blümlein drey Theil, Schlüſſel-Blumen und gelben Veiel, iedes ein Theil, und weil dieſe letztern nicht mit den Mayen-Blümlein kommen, muß man ſolche im Vorrath dörren, die Mayen-Blümlein aber friſch nehmen, und unter einander miſchen, in eine zinnerne Kanne thun, und guten ſtarcken Wein darauf gieſſen, daß er über die Blumen gehe. Hierauf läſſet man ſolche Kanne wohl verbunden, daß kein Geruch davon gehe, neun Tage im Keller ſtehen, brennet es folglich kühl aus, und thut den Vorlauff oder das ſtarcke Waſſer beſonders, damit mans nach Gefallen miſchen könne. Man wirfft auch zerpflückte Gold-Blätlein, und wenn es ſüß werden ſoll, etwas weiſſen Zucker-Candi darein. Eine andere Art Schlag-Waſſer zu machen: Nimmt man Muſcaten-Nüſſe, Jngwer, Cubeben, Paradiß- und Citronen-Kerne, iedes ein Loth, Anis und Zimmet iedes zwey Loth, Muſcaten-Blumen anderthalb Loth, Nelcken, Süß-Holtz, langen Pfeffer iedes ein Loth, Borragen-Blüthe eine gute Hand voll, Baldrian, weiſſe Lilien- und rothe Roſen-Blätter iedes drey Loth, Roßmarin ein Loth, Jſop eine Hand voll, blaue Veilgen ein Loth, gelbe Veilgen und Majoran iedes ein Loth, Creutz-Salbey, wenn er in der Blüthe iſt, zwantzig Loth, Lavendel-Blüthe acht Loth, guten ſtarcken Wein dreymal ſo viel als der Kräuter, thut es zuſammen in ein gläſernes oder zinnernes Gefäſſe, läſſet es einige Tage beitzen, und ſetzet es wohl vermacht in den Keller. Wenn man es ausbrennen will, ſeihet man erſtlich den Wein davon, ſtöſſet hernach die Kräuter und das Gewürtze in einem Mörſel, gieſſet den abgeſiegenen Wein darüber, rühret es wohl durch einander, und brennet es nach und nach aus. Das erſte iſt das ſtärckſte, und muß beſonders in ein Glas kommen, das andere aber iſt etwas ſchwächer: Wenn man eine Hand voll Creutz-Salbey in die Gläſer thut, ſo bleibet es viel Jahre ſtarck und kräfftig. Das rothe Schlag-Waſſer wird alſo zubereitet: Nimm guten Zimmet drey Loth, weiſſen Jngber, Nelcken, rothen Sandel, Muſcaten-Blüthe, Muſcaten-Nüſſe, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamomen, Anis, Senff-Saamen, präparirten Coriander, Species Aromat. Roſat. Diambræ, Majoran, Baſilien-Kraut, Lavendel-Blüthen, Roßmarin, Spicanarden-Blüthe, iedes ein Loth; zerſtoſſe alle dieſe Stücke gröblicht, nimm drey Hände voll wohlgeſtoſſene rothe Roſen darzu, zwey Nöſſel guten Malvaſier, achtzehen Loth guten Brantewein, zwey Loth Roſen-Waſſer, ein Pfund braunen Zucker-Candi; ſeihe dieſes durch ein wollenes Tuch, daß es wohl klar werde, und geuß es etliche mal durch. Einem Patienten, den der Schlag getroffen, kan man etliche Tropffen eingeben, und es auch, zu deſſen Verhütung, dann und wann ſelbſt gebrauchen.

Schlamm, iſt eine weiche und moraſtige Erde, ſo man bey Reinigung der Teiche und Hebung alter Gräben, aus denenſelben gewinnet. Er iſt überaus bequem zum Düngen, und allem Getraide verträglich; man muß ihn aber ein Jahr über einen Hauffen liegen und faulen laſſen: Denn wenn er alſobald friſch auf die Aecker geführet wird, iſt er noch zu roh und dünget gar wenig.

Schlamm-Beißker, iſt ein Fiſch, welcher in ſumpffigten Tümpfeln und Moräſten gefangen wird, allwo er ſich dergeſtalt in den Schlam hinein wühlt, daß man ihn heraus graben muß. Man findet ihn dahero am meiſten um die Spree und deren Gegenden, um die ſchwartze Elſter, ingleichen um die Leipziger und andere in der Ebene liegende Gegenden, wo es ſumpffigte Plätze, auch verſchlämmte Teiche und Seen giebt. Er ſiehet der Länge nach faſt wie eine Aalraupe, wegen ſeines ſchwachen Leibes aber wie eine Schlange aus, hat ſehr viel Rogen in ſich, und kan, wenn man ihn in ein breit Glas ſetzt, und nur ſchlecht Waſſer darauf gieſſet, ohne andere Speiſe zwey bis drey Monat leben. Wenn man ihrer etliche in einem Gefäſſe beyſammen aufbehält, oder ſie drückt, ſo quiecken ſie, wie die Mäuſe. Sie haben, ihrem Urſprung nach, einen ſumpffigten und moderigten Geſchmack, daher auch die Nahrung, ſo von ihnen kömmt, unrein, zäh, und ſchleimigt iſt. Die Bauren beſtreuen ſie mit Saltz, und laſſen ſie eine Zeit lang ſich durch einander winden, damit der äuſſerliche Schlamm etwas von ihnen abgehe, alsdenn richten ſie ſolche mit einer guten ſauren Zwiebel-Brühe und Speck oder auf andere Art zu, und eſſen ſie mit Appetit. Man kan ſie auch, wie die Bricken mit Eßig, Pfeffer, Lorbeer-Blättern, und anderen Gewürtz einlegen und mariniren. Sonſten iſt von ihnen merckwürdig, daß ſie in einem hellen Glaſe, darinnen Sand und Waſſer iſt, das Wetter anzeigen. So lange es helle und gut Wetter iſt, halten ſie ſich gantz ſtille, ſoll es aber ungeſtümm und trübe Wetter werden, fangen ſie an ſich zu bewegen und das Waſſer trübe zu machen.

Schlange, iſt ein kriechendes, mit Schuppen bedecktes Thier, oder groſſer Wurm ohne Füſſe, ſo einen kleinen Kopff, einen langen und dünnen Leib, ſcharffe Zähne, und eine dünne ſchwartze Zunge hat. Jhren Kopff, als worinnen ihre

Stärcke beruhet, pflegen sie wohl zu verwahren, wenn gleich der Leib in die höchste Gefahr komt. Sie wechseln um die Frühlings-Tag und Nacht-Gleiche ihre Haut, und wenn sie einen Menschen oder Vieh beissen, so öffnet sich, nach einiger Meinung, hinter ihren Zähnen ein Bläslein, woraus ein schädlicher Gifft in die Wunde fliesset, und Menschen oder Vieh vergifftet. Die meisten und gifftigsten Schlangen halten sich in warmen Oertern auf. Bey uns sind die Wald-Schlangen, die Wasser-Schlangen und die Haus-Schlangen bekannt, welche an Grösse und Farben sehr unterschieden sind. Sie werden aus den Eyern gezeuget. Ausser dem Biß, womit sie schaden, sind sie auch sehr begierig nach der Milch, und saugen offt die Kühe aus bis aufs Blut. Doch haben sie auch wieder ihren Nutzen. Die Haut und das Fett werden von den Schlangen-Fängern herum getragen, und für mancherley Kranckheiten gebrauchet. Ein Schlangen-Kopff samt der Zungen gedorret und am Halse getragen, soll für dem drey- und viertägigen Fieber bewahren, und, auf den Stich eines gifftigen Thieres oder einen wütenden Hunds-Biß gelegt, das Gifft an sich ziehen. Das Hertz von einer lebendigen Schlangen früh nüchtern verschluckt, und einen Trunck frischen Wassers darauf gethan, präserviret nach des Freyherrn von Valvasor Zeugniß, für allen Schlangen-Bissen auf sein Lebenlang. Wenn einer das Laub vom Eschen-Baum, oder das Echium, so bey einigen Natter-Kraut, bey andern aber Schlangen-Haupt heisset, oder die rothe Ochsen-Zunge in der Hand hält; oder die Hände mit Rettich-Safft bestrichen, so soll er die Schlagen ohne Gefahr angreiffen können. Eine Art Schlangen, deren Biß vor andern sehr gifftig und schädlich, ist die Natter, Otter oder Viper. Sie ist klein, wird nicht über zwey Fuß lang, und etwa eines Daumens dick, hat eine graue oder gelbe Haut, die bey der einen dunckler oder höher, als bey der andern, mit langen braunen Flecken, einen breiten platten Kopff, den Platteisen nicht ungleich, sonderlich das Weiblein, woran es von den gemeinen Schlangen sonderlich erkannt und unterschieden wird, und grosse helle Augen hat. In dem Maule hat sie oben und unten sechzehen Zähne, welche feste stehen, und oben absonderlich noch zwey, welche sich legen, und allein aufrichten, wenn sie erzürnet wird. Um das Zahnfleisch lieget ein Bläslein, welches einen starcken Tropffen enthält, eines gelben ungeschmacken, und wenn er eingenommen wird, unschädlichen Saffts, der aber, wenn sie ihn bey dem Biß ausläßet, eine tödliche Wunde macht. Sie kreucht gerad und langsam, doch ist sie sehr hurtig im Beissen, wenn sie gereitzet wird. Männlein und Weiblein haben doppelte Geburts-Glieder. Das Weiblein bringet Eyerlein, und scharret sie in den Sand, darinnen sie ausbrüten: Weil sie aber täglich nur eines von sich läßet, geschiehet es offt, daß die Jungen im Mutterleibe auskriechen, und lebendig herfür kommen, doch ohne Schaden der Mutter. Sie halten sich bey uns um alte Gebäude, Säge-Mühlen und Hecken auf; doch werden die Italiänischen zur Artzney vor besser gehalten. Diese bringet man lebendig oder gedörret zu uns. Die lebendigen müssen bald aufgepackt, die etwa abgestandenen ausgeworffen, die noch frischen mit Moos in ein Faß gethan, und an einen temperirten Ort gesetzet werden, weil Hitze und Kälte ihnen gleich schadet, da sie denn ohne Speise sechs Monat leben bleiben. Sie müssen im Frühling oder Herbst gefangen werden, wenn sie am fettesten sind. Die man dörren will, denen wird Kopff und Schwantz, weil wenig Fleisch daran, abgehauen, das Hertz, die Leber und das Fett absonderlich aufgehoben, und das übrige an der Lufft im Schatten getrocknet, und Duzentweise in ein Päcklein gebunden zu uns gebracht. Diese getrocknete Nattern werden samt dem Hertzen und der Leber gepülvert, und mit Gummi Tragant. so in Spanischem Wein zerlassen, zu Küchlein formiret, welche eine Gifft- und Schweißtreibende Krafft haben, und dahero gegen die Krätze und Aussatz, auch in hitzigen Kranckheiten, ansteckenden Fiebern und Pest gebrauchet werden. Sie sind auch eines derer vornehmsten Stücke, so mit zu dem Theriac kommen. Das Oel heilet äusserlich alle Flecken und Mähler der Haut. Das Fett Tropffenweise in die Augen gelassen, ist ein kräfftiges Mittel wider alle Flecken und Gebrechen der Augen. Wider den

Schlangen-Biß soll man demjenigen, den dergleichen Unglück betroffen, ein gut Theil des aus den Eschen-Baum-Blättern gedruckten Saffts in gutem Bier oder Wein eingeben, und den verletzten Ort mit Eschen-Baum-Blättern bedecken. Wenn ein Pferd von einer Otter oder andern Schlangen gebissen worden, soll man dasselbe mit Hunde-Fett schmieren, hernach fette Erde und Eßig in einem Scherben zusammen reiben und auf die Geschwulst legen. Ingleichen roh Garn in Eßig sieden, und es also warm überbinden; welches auch denen Menschen in dergleichen Zufällen hilfft. Ist ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Natter verletzet worden, soll man demselben alsbald Ziegen-Milch zu trincken geben, und Liebestöckel auf den Biß binden. Oder man gebe ihm Beyfuß ein, zerreibe ein Schlangen-Nest, feuchte solches mit Wein an, und lege es auf den Biß. Oder man mag den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter Seiffe, so in Wein-Eßig zertrieben worden, reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber auswaschen.

Schlangen-Gras, siehe Kräben-fuß.

Schlangen-Gurcken, suche Gurcken.

Schlangen-Haupt, siehe Natter-Kraut.

Schlangen-Kraut, ist ein Kraut, welches wegen seines gescheckigten und bunten Stengels halber, der dem Rücken einer gesprengten Schlangen gleichet, zur Zierde in den Gärten gehalten wird. Seine Blätter sind glatt, dick, glänzend, in viele Stücke tieff zerschnitten, und an langen Stielen hängend. Seine Blüthe bestehet aus einem einzigen langen Zungenförmigen und zusammen gerollten Blat, welches aussen grün, inwendig aber Purpur-Farbe,

und

und eines garstigen Geruchs ist. Aus dem Grund oder untersten Theil dieser Blüthe steiget ein schwartzer Stengel hervor mit einer gelben oder rothen Frucht in Gestalt einer Traube, in einer ieden Beere stecken ein oder zwey rundlichte Saam-Körnlein. Die Wurtzel ist starck, bey nahe rund, auswendig gelblicht, inwendig weiß, eines scharffen und brennenden Geschmacks. Wenn man dieses Kraut im Frühling, wenn es erst herfür sticht, mit einer runden mit vielen Löchern durchbohrten Erden-Schüssel, daß Lufft und Regen durchdringen können, bedecket, und wohl befestiget, so wird sich der Stengel im Fortwachsen, wie eine Schlange herum winden, und ein artliches Aussehen bekommen. Dieses Gewächs will ein gutes und feuchtes Erdreich haben, und wird durch den Saamen oder Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet. Die Wurtzel, welche am meisten gebraucht wird, eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Brust, wehret dem Gifft und treibet den Schweiß. Die Blätter bewahren den Käse vor Maden, wenn er darein gewickelt wird.

Schlangen-Mord, siehe Scorzonere.

Schlangen-Pulver, ist eine allgemeine und bewährte Artzney wider die Rind- Schaaf- und Schweine-Vieh-Seuchen, und wird folgender Gestalt zubereitet: Man fänget Schlangen, oder, welche noch besser hierzu sind, Vipern oder Nattern, ehe sie noch Eyer legen, frühzeitig im April, hauet ihnen Schwantz und Kopff ab, streifft die Haut herunter, nimmt das Eingeweide heraus, wäschet das Fleisch rein, und leget es samt der Zungen und Leber in einen laulichten Back-Ofen, bis daß es allgemach zusammen abgedörret ist, alsdenn stösset man es zu Pulver. Wenn nun eine Seuche unter das Rind- Schaaf- oder Schwein-Vieh kommt, so nimmt man dessen nur etliche Gran unter Saltz gemengt, und giebt es dem Vieh ein oder zu lecken. Es hilfft nicht nur dem Erkranckten, sondern bewahret auch das Gesunde vor allem Zu- und Anstoß.

Schlangen-Röhre, heisset beym Wasser-Brennen eine lange Schlangenweiß gewundene küpfferne Röhre, so in ein höltzern Faß dergestalt versetzet wird, daß das obere Ende an die Röhre des Brenn-Kolbens oder Blasen-Hutes angestossen, an dem untern Ende aber eine Vorlage untergesetzet, und das destillirende Wasser darinnen aufgefangen werde. Das Faß wird mit kaltem Wasser angefüllet, damit das durch die Röhre aus dem Kolben ablauffende Wasser gekühlet werde.

Schlangen-Spritze, siehe Spritze.

Schlangen-Zünglein, suche Natter-Zünglein.

Schlangen-Zwang, siehe Kräben-Fuß.

Schlauch, wird derjenige aus Bretern, Leder, Leinwand und dergleichen Materie bereitete Canal genennet, durch den man eine flüßige Materie an einen gewissen Ort hinzuleiten pfleget. Meistentheils aber wird diese Benennung nur denen Canälen oder Röhren beygeleget, welche aus einer solchen Materie verfertiget seyn, die sich nach Gefallen biegen und wenden lässet, dergleichen Leder und Leinwand. Solcher Art seyn die Schläuche zu denen Schlangen-Spritzen, die Wein-Schlauche u.s.f. Weil aber dergleichen Röhren eine Naht bekommen müssen, und dahero, zumalen wenn sie eine geraume Zeit ungebraucht liegen blieben, das Wasser leicht daselbst auslauffen lassen, insonderheit wo es, als bey den Schlangen-Spritzen, dadurch gepresset wird; so hat unter hiesiger Bürgerschafft bereits vor einigen Jahren ein geschickter Kopff einen solchen Schlauch zu würcken, und also ohne Naht zu machen gefunden, der wenn er wie die anderen gewöhnlichen Schläuche calfatert, das ist mit gehöriger Masse gepicht oder vielmehr bestrichen worden, in diesem Stücke seinen guten Nutzen schaffet, nur muß man in Acht nehmen, daß er nicht durch starckes Einbiegen scharffe Brüche bekomme, welche ihm gar schädlich seyn können.

Schlehe, ist die Frucht des sogenannten Schwartz- oder Schleh-Dorns. Sie ist klein und rund, in der Grösse wie grosse Weintrauben-Beere, auswendig schwartz-blau, inwendig grün, und eines sehr herben Geschmacks. Wenn dieselbe gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen wird, treibet sie den Stein und Harn. Die Beeren samt den Kernen gestossen, und ein Wasser davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüsse. Die reiffen Beeren kan man entweder, wie Oliven einmachen und gebrauchen, oder aber in Wein thun, welches einen angenehmen Kühl-Tranck giebet, der allerhand Blut-Flüsse stillet. Der Safft davon zu Mus gekocht, stärcket den Magen, stillet das Erbrechen, und curiret die weisse und rothe Ruhr. Derselbe wird, wie die Acacia vera in Blasen gefasset, und Acacia recentiorum vel Germanorum genennet, ist aber schwartz. Es kan auch aus dem Safft eine Conserve gemacht, und in der Conditerey gebrauchet werden.

Schlehe-Dorn, Schwartz-Dorn, ist eine Art von Dorn-Sträuchern, so in Wäldern und Brahnen, auch auf Feld-Rainen, ingleichen an den Wegen und Zäunen wächset. Er hat ein hartes Holtz und mit scharffen Spitzen bewehrte holtzige Zweige; seine Blätter gleichen sich den Blättern des Pflaum-Baums, sind aber viel kleiner, und eines zusammen ziehenden Geschmacks. Die Blüthen sind Schnee-weiß, wohlriechend, und von fünff Blätgen zusammen gesetzet. Es kommen dieselbe niemals anders, als mit Schnee-Graupeln, oder kaltem Winde hervor, welches dem Landmann zu seiner Gersten-Saat zu gewissen Merckzeichen dienet. Die Frucht sind die sogenannten Schlehen, wovon kurtz vorher Erwehnung geschehen. Die frischen Blüthen über Nacht in Bier oder Wein geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, machen eine gelinde Oeffnung des Leibes, und sind eine treffliche Blut-Reinigung. Dieselben gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen, treiben den Stein und Harn. Das davon abgezogene Wasser ist für Heiserkeit, Husten und den Nieren-Stein gut. Die Beere oder die Rinden von den Wurtzeln im Wasser oder sauren Wein gesotten,

sotten, und ein wenig Honig und Alaun darunter gethan, geben ein gutes Gurgel-Wasser. Einen zähen Wein in acht oder zehen Tagen wieder zu rechte zu bringen, soll man Schleben, ehe sie anfangen blau zu werden, brechen, in einem Mörser klein stossen, hernachmals an der Lufft dörren, und in das Faß, darinnen der Wein zähe worden, hinein werffen, und wohl unter einander rühren. Grosse und starcke Schleben-Stauden sind ein Anzeichen eines guten fruchtbaren Erdbodens. Die Hecken von Schleben- oder Schwartz-Dorne werden von Schnittlingen gemacht. Man schneidet oder spaltet sie an dicken Orten auf, leget sie in wachsenden Monden in wohlgedüngte Gruben ein, daß sie nur drey bis vier Zoll hervor ragen. Man muß sie aber den ersten Winter mit Moos bedecken, damit sie nicht verderben. Zwischen dem Weiß- und Schwartz- oder Schleben-Dorn ist eine solche natürliche Feindschafft, daß beyde niemals beysamen stehen, sondern der Schwartz-Dorn verdirbet und gehet aus, dagegen behält der weisse allemal die Oberhand. Zum

Schleben-Wein, nimmt man wohlreiffe Schleben, ehe sie der Reiff trifft, stösset sie in einem Mörser, macht sie zu Kugeln, etwan eines Eyes groß, leget sie auf ein Bret, schiebet sie in einen etwas abgekühlten Back-Ofen, da sie wohl abtrocknen, und verwahret sie an einem temperirten Orte in einer Schachtel. Will man nun Schleben-Wein daraus machen, soll man die Kugeln zerbrechen, in ein Faß thun, zur Wein-Lese-Zeit starcken Most darauf giessen und ihn damit vergähren lassen. Oder man lasse wohlreiffe Schleben in einem Back-Ofen auf Darr-Horden oder Bretern übertrocknen, stosse sie hernach in einem Mörser, daß die Kerne wohl zerquetschet werden, fülle ein Säcklein damit an, und hänge solches nebst einem andern mit etwas gestossenen Würtz-Nägelein und Zimmet angefüllten Säcklein, und zwey oder drey gespaltenen frischen Limonien darein; wers noch besser machen will, mag auch ein Pfund Zucker in Stücklein zerschlagen, darein werffen, darnach vierzehen Tage stehen lassen, und alle Tage mit einem saubern Stäblein das Säcklein umrühren, so wird er schön roth und bekommt einen lieblichen Geschmack. Der Schleben-Wein ist dem Magen sonderlich gesund, kühlet und stärcket zugleich denselben, und dienet wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse.

Schleie, siehe Schleye.

Schleiffe, ist ein Gerüste von zweyen starcken auf der hohen Seite stehenden, und mit etlichen Querhöltzern zusammen gefügten Stücken Eichen-Holtzes, welche vornen von unten hinauf geschweifft sind. Sie wird zu Schleppung allerley Lasten gebrauchet.

Schleiffe, Schlinge, ist nichts anders, als ein oder mehr zusammen gedrehte Pferde-Haar, daran man das eine Ende zu einer Schleiffe knüpffet, und durch diese letztere hernach das andere Ende hindurch ziehet, auch also in die Rundung richtet, daß sich ein Vogel darinnen fangen muß. Man kan sie auch aus Seiden oder Faden verfertigen. Wenn das Feder-Wild an dem Hals damit gefangen wird, so heisset mans Schlingen; fähet man sie aber an den Füssen, so nennet mans Schleiffen. Die gemeinste Art der Schleiffen, womit man nicht allein Feld- oder Rebhüner, sondern auch Wachteln und dergleichen fangen kan, ist diese: Man machet drey oder vier Schleiffen an einen Bügel, so an beyden Seiten Spitzen hat, also daß man ihn in die Erde stecken kan. Dergleichen stecket man unterschiedliche in die Hecken, Furchen, Fuß-Steige ꝛc. solcher Gestalt, wo sie eine Schleiffe oder einen Bügel verfehlen, daß sie in die andere lauffen, daselbsten kan man sie körnen, sowohl Winters- als Sommers-Zeit. Um Jacobi kan man die Rebhüner am besten damit fangen, denn da sind sie kaum halb-wüchsig, halten sich derowegen in denen Gebüschen und kleinen Sträuchern auf, woselbst man ihnen stellen kan. Die Schnell-Schleiffen werden folgender Gestalt zugerichtet: Man machet in zween höltzerne Pflöcke Kerben, spitzet sie unten und schläget sie in die Erden, also, daß eine Kerbe disseits, die andere jenseits gekehret sey. Darzu wird ein ander rundes Höltzlein an beyden Enden viereckigt geschnitten, daß es in der beyden Pflöcklein gemachten Kerben recht einschliesse, und daran machet man drey oder vier Schleiffen. Dieses wird ferner an eine lange schwancke Ruthe gemacht, so in der Mitte mit einem starcken Bindfaden oder Hasen-Zwirn angebunden ist; diese Ruthe wird am dicken Theile gespitzet, und also fest in die Erde gestecket, daß dieselbe, wenn sie gebogen, recht in die Kerblein der eingeschlagenen zween Pflöcke gehe. Es komme nun ein Hun von vornen oder von hinten her, so laufft es das Höltzlein mit der schwancken gebogenen Ruthen, daran die Schleiffen angemacht, ab, und schnellet die Ruthe den Vogel, der es abgelauffen, entweder bey dem Kopff oder bey den Füssen, wo es ihn ergriffen, in die Höhe.

Schleiffen, heisset einem rohen oder abgenützten Werckzeug, als Messern, Beilen, Aexten, Sensen, Futter-Klingen, Schnitte-Messern, Meisseln und dergleichen, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein die Schärffe, oder einem rauhen Cörper die Glätte geben. Es wird auch vom Glas gesaget, wenn allerhand zierliche Figuren darauf gerissen werden. Hierzu braucht man ein Gerüste, fast wie eine Drehe-Banck, darein die Drehe-Eisen, so vorn an der Spitze kleine kupfferne Scheiblein haben, eingespannet, durch eine darum geschlagene Schnur, so an einem Fuß-Tritt befestiget, umgedrehet, mit Schmirgel angefeuchtet, und das Glas dagegen gehalten wird.

Schleiff-Kanne, ist ein von höltzernen schmalen Dauben zusammen gesetztes und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschirr, mit einer langen vornher mit Blech beschlagenen Schnauze und einer Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschiebling versehen, worinnen man Bier oder ander Getränck aus dem Keller zu holen pfleget.

Schleiff-Mühle, ist ein Mühlwerck, da durch Hülffe eines Wasser-Rades allerhand

Schleiff-Steine, und andere zum Poliren dienliche Scheiben umgetrieben, und also eine schwehre Hand-Arbeit ersparet wird. Man kan sie auch wohl auf Roß-Mühlen-Art zurichten, und durch Pferde oder andere Thiere umtreiben lassen; doch kan man solche mit weit geringerer Mühe, bey denen Wasser-Mühlen anhängen. Das Wasser-Rad mit seiner Welle treibet das Kamm-Rad, welches ferner mit seinen Kämmen in das Getriebe eingreifft, und den Drehling, samt dessen Well-Baum, an welchem die Schleiff- oder Polier-Steine befestiget sind, herum treibet. Oben her aber muß eine Wasser-Rinne, auf die Schleiff-Steine, solche zu benetzen, geleitet seyn; und durch dieses Mittel kan man sowohl den Schleiff- als auch den Mühl-Stein zugleich umlauffend machen. Will man aber eine oder die andere, nemlich die Mahl- oder Schleiff-Mühle allein gebrauchen, wird allein der Drehling ein wenig von dem Kamm-Rad abgerücket, (denn darzu müssen dergleichen Wercke eingerichtet seyn) so wird auch dasjenige, das man brauchet, seinen Dienst alleine thun, und das andere ruhen.

Schleiff-Nadel, ist eine von Silber oder anderen Metall, wie auch von Elffenbein meistentheils breit verfertigte Nadel, worüber die in Zöpffe geflochtene Haare gewickelt, und das Nest vermittelst derselben formiret und fest gemachet wird. Einige von denenselben sind auch gantz schmal, und haben oben ein länglicht Oehr, wie eine Neh-Nadel, welche zugleich darzu dienen, daß man damit die Bänder in die Schürtzen, Schleppen und andere dergleichen Sachen ziehen könne.

Schleiff-Stein, Wetz-Stein, ist ein Stein, welcher allerley schneidende Werckzeuge scharff zu machen dienet. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von mancherley Art. Die gröbsten sind grosse harte, rund wie die Mühl-Steine, nur nicht so dick zugehauene Sand-Steine, welche auf den Schleiff-Mühlen durch besondere Machinen, die kleinern aber, welche die Land-Leute zu ihrem eigenen Gebrauch in ihren Schirr-Kammern, oder sonst an trockenen Orten stehen haben, entweder vermittelst eines Fuß-Trittes durch die schleiffende Person selbsten, oder aber durch eine andere mit der Hand umgedrehet werden, wenn man Aexte, Beile, Messer und dergleichen scharff machen will. Andere sind von feinerer Art, und klären Sand-Steine kleiner gemacht, oder auch nur in länglichen Platten-Stücken gearbeitet, von schwartzer, grünlicher oder grauer Farbe. Die feinesten werden von den Barbieren zum Scheer-Messer und Lanzetten abziehen, die andern von Handwercks-Leuten, als Tischern, Drechslern und andern, ingleichen eine absonderliche Art mit Handgriffen von Bauren zum Sensen- und Sichel-Wetzen gebrauchet.

Schleiff-Trog, wird das Gefässe genennet, darinnen der Schleiff-Stein auf seiner Achse hänget, und worein das Wasser, so den Schleiff-Stein beym Herumdrehen anfeuchten muß, gegossen wird.

Schleissen, sind gantz dünne Spalten von den geschlachtesten Scheiten des föhrenen Holtzes, zween bis drey Finger breit, und so lang, als die Scheite an sich selbsten sind, so an vielen Orten von gemeinen Leuten, an statt der Lichter, zum Brennen gebrauchet werden. Diese Scheite werden, nachdem sie breit, nach der Länge zwey- bis dreymal gespalten, nachgehends oben in die Fugen oder Fältze, woran man sehen kan, wie der Stamm von Jahren zu Jahren gewachsen, der Schleissen-Schnitzer, welcher ein an der Spitze etwas gekrümmtes und mit einem dicken Rücken versehenes Messer ist, angesetzet, und so durchgedrucket, daß man von dem Schleiß-Spalten einen gantzen Span herab bekomme. Diese Schleissen, wenn man einen guten Vorrath davon hat, leget man sodenn auf den warmen Ofen, damit sie recht austrocknen, und hernachmals desto besser brennen mögen. In Holtz-Ländern, da diese Schleissen am meisten bekannt sind, bindet man deren eine gute Anzahl zusammen, und bedienet sich ihrer bey Nachtzeit an statt der Fackeln, von einem Ort zum andern zu leuchten. Auf Heu- und Getraide-Böden, in Ställe, Holtz-Schoppen und Kammern, soll man nicht mit Schleissen gehen, als wordurch öffters Haus und Hof, ja wohl gar gantze Dörffer und Städte abgebrannt, und in die Asche jämmerlich verfallen sind.

Schleissen-Stamm, ist ein föhrener oder kieferner Baum, welcher, wie der Schindel-Stamm, gleich-spaltig und ohne Aeste, vornemlich aber klein-jährig oder dürr erwachsen seyn muß: Denn ie kleiner der Stamm von Jahren, ie dünner und wohlbrennender wird die Schleisse, welches man mit Aushauung eines kleinen Spänleins, wie bey dem Schindel-Stamm gewahr werden kan. Es ist aber und wird dieses Holtz zu Spaltung derer Schleissen sonderbar gut zubereitet, wenn es gefället, und so lange im Wetter liegen bleibet, bis die Schaale herunter gehet, und dasselbige in dem Spint oder Splint, oder auch in dem äusserstem weissen Holtze, welches bis auf den Kern gehet, grau worden ist, denn alsdenn tauget es noch besser hierzu, als wenn es frisch weg zu Schleissen gespalten wird.

Schleiß-Federn, siehe Federn.

Schlemmen, suche Schlämmen.

Schlemm-Stein, siehe Stein.

Schleppe, wird ein zusammen geneheter und nach dem Kopff geschnittener Uberschlag desselben genennet, welcher eines theils aus weisser klarer Leinwand, Caton, Nesseltuch oder Schleyer verfertiget, und vornen her um das Gesicht herum bald mit breiten weissen Spitzen, bald mit Zäckgen bekräuselt, hinten aber unter dem Nest zugezogen wird; andern theils aber machet man auch dergleichen von Gold- und Seiden-reichen, nicht weniger auch von bunten Caton und wollenen Zeug, besetzet über dieses solche mit gold- und silbernen Spitzen, Tressen, und setzet solche des Sommers über die erstererwehnten; Winters-Zeit hingegen bedienet man sich einer andern Art, die innen mit Peltz gefüttert, aussen her aber mit Zobel, Marder und dergleichen Rauchwerck eingefasset seyn.

Schleppe, heisset auch der hinten an einem

Ober-Kleid eines Frauenzimmers unterſte ſpitzig zu lauffende Theil, den man auch den Schwantz oder Schweiff nennet. Er wird gemeiniglich bald auf die Seite, bald aber auch hinten hin angeſtecket; bey Fürſtl. Damen hergegen, und bey Perſonen vom Stande, wird er von denen Pagen nachgetragen.

Schleuder, iſt ein ſtarckes flächſen- oder wüllenes Band, oder lederner Rieme, womit der Mähder beym Korn-Haber- oder Gerſte-Hauen die Getraide-Senſe an dem rechten Arm ſchleiffet, damit er ſie deſto beſſer in der Hand halten, und ſie ihm nicht ſo leicht ausfahren könne.

Schleuſſe, wird in manchen Städten zuweilen der Abzug des Waſſers genennet, da man nemlich ſtatt des Gerinnes, ſo insgemein mitten in der Gaſſe befindlich, einen zum Abfluß des ausgegoſſenen oder vom entſtandenen Regen geſammleten Waſſers dienlichen Canal unter der Erde ausgemauert fortführet, ſolchen oben gewöhnlich überpflaſtert, und in dieſes von oben hinein gehende Oeffnungen hin und wieder machet, welche mit Stücken Eichen-Holtz zugeleget werden, um dieſe ſogenannte Schleuſſen dadurch bequem reinigen oder ausbeſſern zu können. Es dienen ſolche ſonderlich wie zu der Reinlichkeit und Schönheit, als auch zu ſeiner Bequemlichkeit derer Gaſſen, beſonders wo dieſe an und vor ſich ſelbſt nicht allzu breit ſeyn.

Schleuſſe, iſt auch ein ſehr nützliches Gebäude im Waſſer, welches entweder von Stein mit höltzernen Thor-Flügeln, oder gantz und gar von Holtz dergeſtalt daſelbſt aufgeführet wird, damit man vermittelſt deſſen einen Strohm nach ſeinem Gefallen erhöhen und erniedrigen kan. Denn weil öffters nicht nur wegen der Mühlen und anderer Kunſtwercke quer über einen gantzen Strohm Dämme und Währe geſchlagen werden, ſondern auch durch hohe Waſſer-Fälle eben dergleichen Hinderniſſe entſtehen, welche die an ſich ſelbſt ſonſt ſchiffbare Waſſer zur Schiffahrt untüchtig machen; alſo ſind die Schleuſſen das einige Mittel, daß man dieſer Hinderniſſe ohngeachtet dennoch mit den Schiffen den Strohm auf und ab kommen kan, ohne daß die Waaren davon ausgeladen und über den Damm in andere Schiffe gebracht werden dürffen. Ja, wenn von zwey Flüſſen einer höher als der andere liegt, oder ein hoher Waſſer-Fall anzutreffen, läſſet ſich vermittelſt etlicher hinter einander gebaueter Schleuſſen ein ſolcher Ort ſchiffbar machen, weil man durch dieſelben Stuffenweiß aus dem niederen in den höheren hinauf, und hinwiederum aus dieſem in jenen hinab ſteigen kan. Hiernechſt iſt auch nicht unbekannt, daß die gröſſten Flüſſe und die von ihnen gemachte Seen ihre ordentliche Veränderung und den Abwechſel mit der Ebbe und Fluth zu halten pflegen; demnach dienen ebenfalls gedachte Schleuſſen, wenn ſie in die Dämme oder an gewiſſe Oeffnungen, ſo in die See gehen, geleget werden, daß ſie nicht nur die Fluth der See abhalten, damit ſie nicht in das hinter den Dämmen niedriger gelegene Land eintritt, ſondern, daß man auch eben dieſes Land nach ſeinem Gefallen wäſſern, und das zu dem Ende geſammlete Waſſer auch bey der Ebbe wieder ablauffen laſſen kan; zu geſchweigen, daß auf eben dieſe letzte Art die See-Häfen auf das bequemſte gereiniget, und gleichſam ausgeſpület werden können. Es beſtehet ein ſolches Gebäude aus einem langen und etwas ſchmalen, oder breiten und deſto kürtzern Stücke eines Grabens, der an beyden Seiten auf das dauerhafftigſte mit Holtz oder Steinen gefüttert, und an denen beyden Enden mit beweglichen Pforten oder Thüren verſehen, dadurch dieſer zubereitete Raum geöffnet und verſchloſſen werden kan. Damit man ſich aber einen deſto deutlichern Begriff von der Sache und ihrem Gebrauch machen könne, iſt in Tab. XIV. fig. 3. eine vielfach hinter einander gelegte Schleuſſe vorgeſtellet. Daſelbſt nun ſoll der höher gelegene Fluß A. mit dem unten am Berge flieſſenden Strohm B. alſo vereiniget werden, daß man aus einem in den andern ſchiffen kan, ohne das unten gelegene Land wegen Erzieſſung des Fluſſes A. in Gefahr zu ſetzen. Zu dieſem Ende werden zwey, drey oder wie hier vier Schleuſſen C. D. E. F. nach erfordernden Umſtänden hinter einander geleget. Will man nun z. E. aus dem untern Strohm B. über dem Berg hinauf in A. ſchiffen, wird die Schleuſſe C. nachdem das Schiff aus dem Strohm B. dahin gebracht worden, durch ihre Pforten c. geſchloſſen, und das durch die obere Schleuſſen herab gelaſſene Waſſer ſo hoch darinnen aufgeſchwellet, bis es in der folgenden Schleuſſe D. ſo hoch ſtehet, daß das Schiff, welches durch das angewachſene Waſſer, zugleich mit erhöhet worden, von C. dahinein in D ſchiffen kan, alsdenn wird die Pforte d. geſchloſſen, und das Waſſer in der Schleuſſe D. ebenfalls ſo hoch getrieben, bis die nechſt folgende Schleuſſe E. voll genug iſt, um aus D. in E. zu ſchiffen, woſelbſt, wenn das Schiff dahin gekommen, die Pforte e. verſchloſſen, und das Waſſer darinnen ſo hoch getrieben wird, bis endlich das Schiff aus E. in F. fahren kan, da denn zu allerletzt die Pforte f. geſchloſſen, und mit dem dadurch angewachſenen Waſſer das Schiff vollends in den Strohm A. gehoben worden. Aus dieſen iſt leicht zu ſchlieſſen, daß zu gleicher Zeit auf eben dieſe Art und mit einerley Mühe ein Schiff aus A. bis B. herab gelaſſen werden könne. Wie nun im übrigen dergleichen Schleuſſen ſowohl von Holtz als Stein auf das dauerhafftigſte anzulegen, in ihrem Grunde genugſam ſtarck zu verwahren, die darzu gehörige Theile nach dem Befinden der Umſtände aufs beſte unter einander zu proportioniren, die zu Ablaſſung des Waſſers unentbehrliche Schützen oder Schutz-Breter auf das bequemſte anzugeben, und was darbey in Obacht zu nehmen, auſſer dem vorkommen möchte, dieſes findet man beyſammen in L. C. Sturms gründlicher und practiſcher Unterweiſung von Fang-Schleuſſen und Roll-Brücken ꝛc. Auch verdienet von dieſer Materie vor andern nachgeleſen zu werden, was Leupold in ſeinem *Theatro Hydrotechnicarum* §. 253. & ſeqq. abgehandelt.

Schleuſſen, ſuche Schleiſſen.

Schleuſſen-Stamm, ſiehe Schleiſſen-Stamm.

Schleye ist ein Fisch, der sich gerne in weichen, moderigen und sumpffigen Wassern, Teichen und Gräben aufhält. Er gelanget zu einer mittelmäßigen Grösse, wiewohl er auch bisweilen zu zwey bis drey Pfund schwehr wird, ist etwas breit, schwärtzlich auf dem Rücken und schwartz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichten Floß-Federn. Die Schuppen sind so klein, daß man sie ohne Vergrösserungs-Glas nicht erkennen kan, und weil er noch dazu mit einem dicken Schleim überzogen ist, so ist solches die Ursache, warum man ihn bis dahero, sowohl als den Aal unter die glatten Fische gezehlet. Seine Nahrung bestehet in nichts als Schlamm und kleinen Würmlein, die in Schlamm und Moder wachsen. Er wächset geschwind, und kommet bald zu seiner Grösse, worzu ohne Zweiffel das meiste mit beyträget, daß es ihm nie an erstgedachter seiner Nahrung mangelt. Was einige von ihm vorgeben, daß er nicht laichte, sondern vom Schlamm und faulen Schilff in den moosigen Wassern gezeuget würde, ist falsch; denn er laicht des Jahres zweymal, als einmal um Ostern, (im Martio) und das andere mal, wenn der Roggen und Weitzen blühet, im Junio. Man will von denen Schleyen sagen, daß sie sich mit denen Schlangen belieffen, welches aber eben so ungegründet, als wenn man vorgiebt, daß sie sich, wenn man sie in einen Topff thäte, und einige Tage in die Erde grübe, alsdenn in Schlangen verwandeln solten. Man hat sie gerne in den Karpffen-Teichen, darinnen viel Schlamm ist, damit sie denen Karpffen einen Weg durch den Schlamm machen, daß sie durchgehen können. Sie sind besser mit den Haamen, als mit Garnen oder Reussen zu fangen, weil sie, wenn ein Teich abgelassen wird, allemal dem Wasser nach in die Haamen gehen; doch kriechen sie zur Laich-Zeit noch eher in die Reussen. Sie haben ein hartes Fleisch, und geben keine gesunde Nahrung, sondern können gar leichtlich ein Fieber verursachen, sind auch dahero meistentheils nur eine Speise der gemeinen Leute, und werden auf grosser Herren Tafeln nicht sonderlich geachtet. Weil sie sehr nach Schlamm schmecken, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß sie vorhero, ehe man sie kocht, in heissem Wasser mit Asche und Saltz abgerieben werden, alsdenn reisset man sie auf, nimt ihnen das Eingeweide heraus, und schneidet sie, wenn sie groß, in Stücke. Sie können, wie andere gemeine Fische gesotten, geröstet und gebacken werden, insonderheit sind sie nicht unangenehm zu essen, wenn sie auf dem Rücken gerissen, umgekehrt und auf dem Rost gebraten werden. Nach der gemeinsten Art werden sie mit einer sauren Speck-Brühe also bereitet: Indem man sie gehörig vorbereitet und absiedet, bräunet man etwas Mehl in genugsamer Butter, giesset Brühe und Eßig daran, würtzet solches mit Jngber und Pfeffer, lässet es ein wenig kochen, und leget nachdem die abgesottenen Schleyen darein. Ferner brennet man würfflicht geschnittenen Speck in einem Tiegel braun, und schüttet solchen auch an dieselben. Wenn sie nun angerichtet, so streuet man endlich noch über selbige würfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel s. i. g. Man bedienet sich dieses Fisches bey der gelben Sucht, und bindet ihn unten auf die Fuß-Sohlen. Auf dem Rücken aufgerissen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die flache Hände und Fuß-Sohlen eines Krancken gebunden, soll er die unmäßige Hitze stillen. Jn Haupt- und Gelenck-Schmertzen leget man lebendige Schleyen eine nach der andern auf dem Nabel, bis sie sterben.

Schleyer, nennet man das dünne und leichte aus weissen klaren Garn bereitete Gewebe, welches zu allerhand Putz vom Frauenzimmer verbrauchet wird. Es ist dieses von unterschiedlicher Gattung, starck, mittel und fein, auch glatt, gestreifft, piquirt und geblümt. Da nun das Frauen-Volck ehedem in Gebrauch hatte, daß sie bey den Trauern und öffentlichen Leich-Begängnissen sich in dergleichen weissen glatten Schleyer einkleiden liessen; so nennte man auch diesen gantzen zusammen angesteckten Habit ebenfalls einen Schleyer; derselbe bestund aber in einem Haupt- oder Kopff-Schleyer, Schleyer-Kappe, Schleyer-Haube, Schleyer-Schürtze, und dem niedergelassenen Schleyer; mit welchen Stücken, nachdem sie von gewissen darzu eingerichteten Schleyer-Frauen auf das netteste zusammen geleget, gestecket und zubereitet worden, das Frauenzimmer bekleidet, und ihnen dieselben gehöriger massen angesteckt wurden.

Schlichte, heisset diejenige aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, womit die Leinweber die Leinwand auf dem Stuhl bestreichen; diese Materie, wenn die Leinwand lange ungewaschen oder gebleicht liegen bleiben solte, ist ihr nachtheilig, dannenhero einige, die davor halten es werde selbige davon mürbe gefressen, sie alsbald, wenn solche vom Leinweber kommen, in kaltes Wasser werffen, eine Nacht darinnen liegen lassen, alsdenn heraus nehmen, ausklopffen, und wenn sie getrocknet, bis zur Bleiche zusammen geleget liegen lassen.

Schlicker-Milch, Schlotter-Milch, wird die nach abgenommenen Rahm oder Sahne überbleibende lautere Milch genennet, welche zu Qvarck-Käsen gebrauchet, oder vors Vieh-Gesinde mit eingebrocktem Brode verspeiset wird.

Schlick-Kräpfflein, siehe Raviolen.

Schlieffer, suche Dachs-Hund.

Schlier, siehe Mergel.

Schließ-Haacken, ist ein eiserner Haacken, wie ein halber Keil an der Thür-Pfoste, darinnen die Falle einschnappet. Er ist ordentlicher Weise mit der Krampe vereiniget. Jn den Kisten oder Laden pflegen die Schließ-Haacken doppelt zu seyn, weil dieselben Schlösser auch doppelte Fallen haben.

Schließ-Hahn, siehe Hahn.

Schließ-Riegel, suche Riegel.

Schling-Baum, ist ein Strauch, dessen Stamm nicht über eines Daumens dick, und zwo Ellen hoch erwächset; die Blätter, welche paarweise gegen einander stehen, sind weißlicht, rauh, und am Rande herum etwas zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, und stehen Kronen-

weise.

Hirsch vor dem Thiere erkennet werden kan; denn das Wild oder Thier thut solches nicht, sondern tritt mit dem lincken im Aufstehen zur Seiten naus.

Schlotter-Faß, Wetz-Ritze, ist ein längsicht rundes höltzernes Gefässe, einer halben Elle ohngefehr lang, und eines Arms starck, darein der Mähder, wenn er Gras oder Getraide mauen gehen will, seinen Wetzstein mit etwas Wasser thut, und solches mit einem Riemen an den Leib bindet.

Schlotter-Milch, suche Schlicker-Milch.

Schluff, nennen die Jäger einen Ort, wodurch ein Thier seinen Gang und Schlich durch eine Hecke oder Gehäg, nach einem Feld, Weinberg, Garten oder dergleichen hindurch nimmt.

Schlufft, im Ziegel-Ofen heißt der Raum zwischen zweyen Bäncken, welcher bis an das Schloß leer gelassen wird, das Feuer darinnen zumachen zu können.

Schlufft-Löcher, heissen die in der Stirn-Mauer des Ziegel-Ofens vor ieder Schlufft gelassene Schier-Löcher, durch welche das Holtz in die Schlufften geworffen wird.

Schlüssel-Blume, Himmel-Schlüssel, Lerchen-Blume, St. Peters-Schlüssel, ist ein Blümlein, welches eines von denen ersten ist, so im Anfang des Frühlings aufblühen. Sie sehen fast aus wie die Bären-Oehrlein, oder Auriculen, ausser daß diese ein dickeres und fetteres Kraut zu haben pflegen. Es giebt hoch- und bleich-blaue, weisse, hoch- und bleich-gelbe, auch eine Art grün-gelbe. Die gemeinen wachsen an feuchten niedrigen und schattigten Orten auf Wiesen und in Höltzern, die dicken aber werden in die Gärten gebracht; sie haben kurtze und niedrige Stengel, theils mit viel auf einem Stengel beysammen-stehenden, theils aber nur mit einstämmigen Blumen; theils haben einen lieblichen und starcken, theils einen subtilen und schwachen, theils aber gar keinen mercklichen Geruch, etliche haben auch gedoppelt in einander gesteckte Blumen. Die Garten-Schlüssel-Blumen wollen ein gutes und feuchtes Erdreich und genugsame Sonne haben, auch zum öfftern begossen seyn. Sie werden durch Zertheilung der Stöcke vermehret, welches im Frühling so wohl als im Herbst geschehen kan. Die Schlüssel-Blumen haben eine besondere Krafft, das Haupt, Hirn und die Nerven zu stärcken, daher dieses Gewächse wider den Schlag, Schwindel, schwehre Noth, reissende Gicht, Lähme, Zittern der Glieder, nützlich gebrauchet, und von einigen Gicht-Kraut genennet wird. Das Kraut samt den Blumen gantz aufgelegt, stillet die podagrischen Schmertzen; zerstossen und Pflaster-weise zugeschlagen, heilet es Wunden, und vertreibt die Geschwulst. Der Safft aus den Blumen vertreibt die Runtzeln im Gesicht. Das aus den Blumen gebrannte Wasser dienet denen, so vom Schlag gerühret, oder mit Hauptweh behafftet, innerlich und äusserlich, durch Auflegen genetzter Tüchlein gebraucht. Der Spiritus und Syrup, wie auch die Conserve, so aus den Blumen bereitet werden, dienen vortreflich wider alte kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, Krampff, Zittern, Lähmniß ꝛc. Eßig, darinnen die Wurtzel von Schlüssel-Blumen geweichet, in die Nase gezogen, ist ein treffliches Mittel wider das Zahnweh.

Schlüssel-Geld, wird von einigen eben dasjenige genennet, was wir bereits oben unter dem Wort Heerd-Geld erkläret haben.

Schlüssel-Kette, ist eine lange von silbernen, meßingenen oder andern metallenen Gliedern zusammen gesetzte Kette, die oben mit einem Haacken versehen, an welche eine Haus-Mutter, die alltäglich benöthigte Schlüssel zu reihen, und darum an sich zu hencken pfleget, daß die Schlüssel iedesmal gleich bey Handen, und nicht etwa einer oder der andere aus Vergessenheit und Eilfertigkeit stecken bleibe, oder verleget werde, oder gar verlohren gehe. Zuweilen werden auch etliche Schlüssel, welche zusammen gehören, z. E. die zu den Böden und denen daselbst befindlichen Kammern, an einen polirt-eisernen Reiff gesteckt, und dieser mit beyden Enden eingeklammert, oder sonst an einander befestiget, und dergleichen heisset ein Schlüssel-Rinck.

Schmaasen, ist eine gemeine Art Peltzwerckes, welche aus kleinen zarten zusammen gestickten Lämmer-Fellgen bestehet, die auf das feinste zugerichtet seyn.

Schmack, siehe Färber-Baum.

Schmal-Ente, suche wilde Ente.

Schmalt, siehe Schmeltz.

Schmal-Thier, heisset bey der Jägerey ein wild Kalb, welches ins andere Jahr seines Alters gehet; wiewohl ihm manche Jäger solchen Nahmen ehender, und zwar gleich nach der Brunfft oder Winter-Verhärung beylegen, weil sie vom Schmal-Thiere mehr Pürsch oder Fang-Geld, als vom Kalbe bekommen.

Schmaltz, Schmeltz-Butter, heißt die ausgelassene und geschmoltzene Butter. Weil die frische Butter nicht lange gut zu erhalten, auch alles Gebackens und Gebratens von der Butter nicht so rösch wird, als vom Schmaltze, so thut man in einer Haushaltung wohl, wenn man die überflüßige Butter ausläßet und zu Schmaltze machet. Es geschiehet aber solches folgender Gestalt: Die Butter, die man hierzu nimmt, soll nicht alt seyn. Diese setzet man in einem küpffernen, inwendig wohl verzinnten Topff zu einem gelinden Feuer, lässet sie darinnen zergehen und schmeltzen, und nachgehends gantz gemach aufsieden, so lange, bis sie sich heitert und helle wird wie ein Oel; nimmt so denn den Schaum oben herab, giesset das Lautere in einen reinen Topff oder höltzernen Schmaltz-Kübel, durch ein sauberes Tuch; man muß sich aber vorsehen, daß man im Abgiessen das milchigte und unreine, so sich auf den Boden gesetzet hat, nicht aufbuttere. Die Butter, so im abnehmenden Mond gesammlet worden, soll hierzu dienlicher seyn, als die vom zunehmenden Lichte. Das Schmaltz muß an einem temperirten mehr kühlen als warmen, iedoch auch nicht zu feuchten Orte stehen; denn wo es zu feuchte stehet, so schimmelt es, wo aber zu warm, so muß es rinnen. Wenn man Schmaltz in einem Tiegel oder Pfanne über

dem Feuer hat, und es wird solches brennend, muß man ja kein Wasser drein giessen, oder das Geschirre vom Feuer heben, sondern man darff nur das Gefässe, darinnen das Schmaltz brennet, schleunig überdecken, und ihm solchergestalt die Lufft benehmen, auch zugleich das Feuer und die Kohlen unter der Pfanne oder Tiegel, so geschwind als möglich hervor ziehen, so ist geholffen. Am besten ist es, eine Haus-Mutter gehe zu solcher Zeit nicht von dem Feuer hinweg, oder befehle ihrem Gesinde, daß sie dabey bleiben, und iederzeit etwas zum Zudecken, wenn es auch ein holtzerner Faß-Boden wäre, bey Handen haben.

Schmaltz, Fett, wird auch die Fettigkeit genennet, so aus dem Fleisch der Thiere mit Sieden, Braten oder Schmeltzen gezogen wird. Das Schwein- und Ganse-Schmaltz sind die bekanntesten, am besten zu haben, und am meisten gebräuchlich. Sie sind dem Mund angenehm, dem Magen aber, wenn sie allein, und nicht wohl gesaltzen genommen werden, schädlich, in der Küche hingegen, andere Speisen damit gut zu machen, sehr nutzbar.

Schmaltz-Blume, Butter-Blume, Dotter-Blume, Matten-Blume, Gold-Wiesen-Blume, ist eine Gold-gelbe glantzende Blume, so auf feuchten Wiesen und an Wassern wächset. Die Blätter des Krauts sind schön grün, glatt, rundlich, gleich der Hasel-Wurtzel, und am Rande ein wenig zerkerbt. In den Gärten wird auch eine gefüllte Art gefunden. Die einfachen sollen denen Kühen die Milch mehren, und der Butter eine schöne gelbe Farbe geben, dahero sie fleißig vor das Vieh abgegraset werden. Sie sollen auch mit Honig genommen, für das Halsweh, und gepülvert, in warmer Brühe oder Wein eingenommen, und darauf geschwitzt, für die gelbe Sucht gut seyn. Die Blüth-Knospen derselben sehen aus wie die Capern, und können auch also eingemacht werden.

Schmant, siehe Rahm.

Schmase oder Masche, wird diejenige Schlinge genennet, welche das Frauen-Volck mit den Faden vermittelst zweyer Strick-Nadeln zu machen pfleget, und durch derer Aneinanderfassung, Vermehrung, wie auch dererselben Aufnehmen der Sache, so sie zu stricken vorgenommen, ihre gehörige Forme geben.

Schmauch-Feuer, heisset das Feuer im Ziegel-Ofen, so gleich nach dem Anbrennen mit Eichen-Holtz gemacht wird, welches man dahero das

Schmauch-Holtz zu nennen pflegt.

Schmeer, ist das Fett, so sich in dem Bauch, und an den Eingeweiden eines Thieres befindet.

Schmelen, siehe Binsen.

Schmeltz, werden die gantz kurtzen, etwas dicken und in der Mitte hohle Röhrgen, oder die fast Corallen-ähnliche durchlöcherte Korner genennet, welche man an einen ausgeglüeten Drath reibet, den man hernach in allerhand Forme bieget, oder sie an Fäden fasset, und damit Kleider, Quasten, und mancherley Galanterien besetzet, oder dadurch ausputzet. Die Materie, daraus er bestehet, heisset Schmalt, und ist das feinste calcinirte Zinn und Bley, dessen Zubereitung in dem Natur-*Lexico*, unter dem Wort Schmeltz-Glas, angeführet wird. Es kommt dieses aus Holland und Venedig, in kleinen bezeichneten Kuchen zu uns, und braucht man dieses alsdenn nach vorher gegangener nöthigen Zubereitung, zu nur gedachten Ausputz, zum Amuliren, zur Porcellan-Arbeit, u. z. a. m. Denn nachdem das Schmeltz-Glas mit einem und anderem Metall versetzet und geschmeltzet wird, so erhält es auch seine besondere Farben. Diesemnach wird das blaue Schmeltz-Glas mit Kupffer und Cyprischen Vitriol, das gelbe mit Feil-Staub, das grüne mit Nadel-Feilig und Meßing, das Fleisch-farbige mit Periguer, das schöne rothe aus präparirtem calcinirten Gold, calcinirten Kupffer, vom Eisen-Rost, und Operment gefärbet.

Schmeltz-Butter, siehe Schmaltz.

Schmerbel, ein Kraut, suche Henrich.

Schmerl, ist ein kleiner Raub-Vogel, welchen man im gemeinen Sprüchwort der Lerchen Zucht-Meister zu nennen pfleget, weil selbige, wenn sie mit ihm von hier weg ziehen und wieder kommen, sich ungemein vor ihm fürchten, und zwar mehr als vor dem Baum-Falcken. Es ist ein kleines zartes gesperbertes Vögelein, in der Grösse, als ein Krammets-Vogel, mit gelben Fängen. Er ist wohl abzutragen und behertzt zum Baitzen; denn ob man wohl denselben nur zu kleinen Vögeln, als Lerchen und dergleichen braucht, so sollen doch, wenn man derer zwey oder drey an ein Feld-Huhn liesse, sie dasselbe fangen. Sie horsten hier zu Lande wenig.

Schmerle, ist ein kleines Fischlein, noch etwas kleiner als die Gründlinge, so sich in reinen, harten und steinigen fliessenden Wassern aufhält. Und ob man diesen Fisch schon in kleine Teiche zu versetzen probiret hat, so verlieret er doch darinnen, wegen des Schlammes, seine Güte, so daß allezeit die Bach-Schmerlen diesen vorgezogen werden. Er ist nach mittlerer Grösse Fingers lang, auf dem Rücken schwärtzlich, und überall mit kleinen Flecken bestreuet, am Bauch aber weiß. Von seinem Maul hangen ihm vier Flossen herab, wie ein Bart, selbige kan er lang und kurtz machen, fast wie die Schnecken ihre Hörner. Der Flos-Federn hat er sechs, und die an dem Schwantz ist nicht gespalten. Er wird vor eine sonderbare Delicatesse und gar gesund gehalten, so daß er auch krancken Personen und Wöchnerinnen mag gegeben werden. Die grössesten, welche doch nicht über einer Hand breit aufs höchste erwachsen, hält man vor die besten, und zwar vom November bis gegen den May; denn nach Ostern hin gehet ihre Laich-Zeit an, da sie viel schmeidiger, und wie alle Fische im Laichen sind, viel unschmackhaffter und ungesunder ist. Sie werden am besten in Senck-Reussen gefangen. Wenn man sie recht wohl-schmeckend haben will, soll man sie in süsser Milch oder Rahm sich dick saufen lassen, und so denn kochen. Sie werden aber entweder aus dem Saltz gesotten, und mit Eßig abgeschreckt, damit sie blau anlauffen

auffen, oder auch im Weine erſäufft, mit demſelben abgeſotten, und mit Butter, Zucker und Muſcaten-Blumen abgewürtzet. Sie ſind auch gut aus Schmaltz zu backen. Nicht weniger laſſen ſich die groſten von ihnen mariniren und wie Bricken einlegen, da ſie ſich denn ſehr lange halten, und recht delicat ſchmecken. Friſch hergegen können ſie auf folgende Art am ſchmackhafftigſten zubereitet werden: Man ſetzet Waſſer in einem Fiſch-Keſſel übers Feuer, und wirfft auf eine Kanne Schmerlen eine gute Hand voll Saltz hinein, die Schmerlen aber begieſſet man ins beſondere mit Eßig. So bald das Waſſer anfangen will zu ſieden, es darff aber würcklich noch nicht ſieden, (denn wenn dieſes wäre, ſo würde ihnen die Haut gantz abgehen, welches ein iedes wohl in Acht nehmen muß, daß die Fiſche nicht wie geſchunden ausſehen,) alsdenn legt man die Fiſche hinein, und nimmt ſich darbey wohl in acht, daß kein Eßig mit hinzu komme, ſo werden ſie auf dieſe Art fein blau und krumm. Wenn ſie genug geſotten, nimmt man ſie herunter, ſprengt ein wenig kaltes Waſſer darüber her, decket ſie einige Zeit oben mit Papier zu, richtet ſie in eine Servierte an, und giebt guten Wein-Eßig auf die Tafel, wer will, kan ſie auch mit grüner Peterſilie garniren.

Schmerlen-Grube, wer ein Liebhaber von Schmerlen iſt, und bey ſeinem Gute einen friſchen, klaren und ſteinigen Bach hat, kan mit gutem Nutzen eine Schmerlen-Grube folgender Geſtalt anrichten: Laß in einem ſolchen Bach eine Grube machen, eines halben Mannes tieff, vier Ellen lang und drey Ellen breit. Darnach laß eine Flechte mit ziemlich weiten Löchern machen, die ſo groß ſey, daß, wenn ſie in die Grube geſetzt wird, von allen Seiten einer Hand breit Raum zwiſchen den Wänden der Grube und der Flechten ledig bleibe, welcher mit Schaaf-Miſt wohl ausgefüllet werden muß. Den Boden beſchütte einer halben Hand hoch mit Kieſel-Steinen, und wirff etliche Stücke von einem alten Mühl-Stein dazu, daß die Schmerlen ſich daran ſtreichen können. Alsdenn nimm zwo oder drey Kannen friſcher Schmerlen, die Rogen im Leibe haben, und beſetze ſie um Martini damit, daß ſie auf den Frühling laichen können. Speiſe ſie zuweilen mit Mahn- oder Lein-Kuchen, ſo werden ſie ſich unglaublich vermehren. Man kan der Gruben zwey oder mehr machen, und die Schmerlen in der einen laichen laſſen, in den andern aber ſpeiſen und zum Genieß fiſchen.

Schmetterling, oder auch Sommer-Vogel, wird eine Art eines wohl bekannten Ungeziefers genennet, deren es vielerley Gattungen, und von gar mancherley Farben giebt. Es wird durch dieſe das Raupen-Geſchlechte ordentlich fort gepflantzet; denn die Raupen, wenn ſie ihre Zeit erlebet, und den groſten Schaden ausgeübet, verwandeln ſie ſich in Schmetterlinge, dieſe ſchmeichen, und hinterlaſſen den Saamen, woraus künfftig wiederum Raupen erwachſen.

Schmidt, iſt ein Handwercks-Mann, der grobe Arbeit in Eiſen macht, Pferde, Wagen, Pflüge, und anderes Acker-Gezeug beſchlägt, ein ſolcher muß neben anderer Arbeit, abſonderlich ein Pferd wohl zu beſchlagen wiſſen, und darneben auf die Roß-Artzney ſich gründlich verſtehen, alle Mängel und Zufälle der Pferde wohl zu beurtheilen, und durch dienſame Mittel, es ſey äuſſerlich durchs Ader-laſſen und Auflegen guter Horn-Heil- und anderer Salben und Pflaſter oder Umſchläge, oder innerlich mit Pulvern und Eingieſſen zu heilen.

Schmier-Büchſe, Schmier-Eimer, Schmier-Meſte, iſt eine höltzerne Büchſe mit einem Deckel, welche mit Wagen-Schmiere gefüllt, mittelſt eines Strickes unten an einen Wagen auf der Reiſe geheneckt wird, ſich deren im Fall der Noth zu bedienen. Zu Hauſe hat ſie ihren Platz im Schirr-Hauſe.

Schmieriger Mangolt, ſiehe Heinrich.

Schmier-Vieh, heißt das unreine Schaaf-Vieh, ſo mit der Krätze angeſtecket, und zu ſeiner Heilung mit Salben geſchmieret wird. Das Schmier-Vieh erfordert mehr Mühe, als das reine; demſelben wird die Wolle des Jahrs zweymal abgenommen, iedoch gewinnet man davon nicht mehr, als von einer gleich groſſen Heerde rein Vieh, welche nur einmal geſchoren worden. Schmier-Vieh unter reines Vieh zu treiben iſt nicht erlaubt, und dergleichen zu halten in verſchiedenen Landes-Ordnungen verboten. Es giebt aber auch Koppel-Triften, wo es unumgänglich nöthig, daß das Schmier-Vieh, und das reine untereinander gehen müſſen, und da iſt ſich zu verwundern, daß man wenig Exempel hat, daß das reine von dem Schmier-Vieh wäre angeſteckt worden.

Schminck-Bohne, ſiehe Faſeolen.

Schmincke, wird dasjenige Mittel genennet, wodurch ſich insgemein das Frauenzimmer eine glatte und weiſſe Haut, und ein ſchönes annehmliches Geſicht zuwege zu bringen ſuchet. Es beſtehet aber dieſelbe in mancherley köſtlichē Waſſern, Tincturen, Pomaden, Sälblein, Pulvern, Olitäten ꝛc. die alle aus ſolchen herrlichen Specereyen und Sachen präpariret werden, welche der Haut zu ſtatten kommen, und dieſe vor Schupen, Blattern und allen Unreinigkeiten, ja vor Runtzeln ſelbſt verwahren ſollen. Die Schmincke bekommet theils von dem Ort, wo ſie zuerſt aufgebracht, theils von der Perſon, welche ſich derſelben mit Nutzen bedienet, theils auch von einer und der andern Materie, daraus ſie vornehmlich beſtehet, ihre Beynahmen, dergleichen iſt das Venetianiſche Waſſer, Holländiſche Schminck-Waſſer, Spaniſche Anſtrich, Nürnbergiſches Schminck-Waſſer, Imperial-Waſſer, der Groß-Hertzogin von Florentz, Jungfern Milch, Melonen-Waſſer, Schminck-Läpplein, Schminck-Oel, ꝛc. Dieſes letzte wird gemacht aus hart geſottenen Eyer-Dottern, die über den Kohlen mit ein wenig guten Wein angemacht und zerrieben, oder vielmehr der Safft daraus gepreſſet. Ein bewehrtes Waſſer das Geſicht rein zu halten, iſt auch folgendes: Es wird nemlich aus weiſſer Semmel-Krume, Ziegen- oder Eſels-Milch, Eyerweiß, Bohnen

nen-Blüth und Mayen-Thau-Wasser, weisser Hüner-Brust, weissen Wein-Stein, Bleyweiß, weissen Lilien-Wasser ein dergleichen herrliches Wasser destilliret. Wer hingegen so viel Umstände nicht gebrauchen will, darff nur bey einer guten Diæt, sich täglich des Abends mit reinen Brunnen-Wasser, darinnen ein wenig Kampffer zerlassen worden, waschen, so wird er gar ein reines Gesichte behalten.

Schnabel ist das Theil an dem Kopffe eines Vogels, welcher so hart, wie Horn ist, und womit er seine Nahrung annimmt. Sie sind von mancherley Gestalt und Grosse, nachdem die Vögel derselben nach ihrer Art benöthiget, breit und kurtz, lang und spitzig, rund, platt, gerad, gekrümmet und dergleichen. Zu verwundern ist, daß einige nicht gar grosse Vögel, wie die Kern-Beisser, die harten Kirsch-Kerne aufbeissen, andere mit ihrem kleinen aber spitzigen Schnabel, durch die harten Rinden der Bäume, nach dem Gewürme, so sie darhinter zu ihrer Speise finden, arbeiten können. Die Löffel-Gans hat ihren Nahmen von den wie ein Löffel gestalteten Schnabel; die Kropff-Gans von dem Beutel oder Kropff, der ihr unten an dem Schnabel hängt, und offt so groß ist, daß er einen Eimer Wassers fassen kan.

Schnabel, an der Hinter-Achse, suche Wagen.

Schnacke, siehe Mücke.

Schnapp-Weiffe, siehe Weiffe.

Schnarr oder Schnerr, ist eine der gröbsten Art derer Krammets-Vögel, welche man auch Mistler zu nennen pfleget, davon dieses Wort nachzuschlagen ist.

Schnar, Schnarrichen, ingleichen Schnar-Wachteln, ist eine würckliche Art der Wachteln, nur daß dieser ihre Beine länger, und auf Schnepffen-Art gestreckt seyn. Sie haben ihren Nahmen vermuthlich von ihrem Geschrey erhalten, indem sie nicht so reine und deutlich wie die Wachteln einander ruffen. Den Winter ziehen sie weg, und kommen den Frühling wieder; halten sich Sommers-Zeit im Gras und Korne auf, und mästen sich darinn bis auf den Herbst ziemlich fett.

Schnecke, ist ein kriechender Wurm, von unterschiedener Gattung, als Weg-Schnecken, Meer- oder Strohm-Schnecken und Erd-Schnecken, welche letztere eben diejenige Art, so man zu essen pfleget, und ist der, welcher in einer harten beinernen, von der weiten Ründung immer enger in die Runde zusammen-lauffenden, und endlich in einem Punct oder Spitze sich endenden Gehäuse stecket, aus welchem er, wenn er seine Nahrung suchen will, sich hervor thut, doch so, daß er sein Haus beständig auf dem Rücken mit herum träget. Er hilfft ihm fort durch Krümmung des Bauchs, und streckt alsdenn vier Hörner aus, die ihm über den Kopff heraus gehen, und womit er versucht, ob ihm nicht etwas im Wege stehe, daher einige geglaubt, daß die schwartzen Puncten, so an den Enden der langen Hörner sind, seine Augen wären. Dieser Wurm ist entweder schwartzer, [illegible]isser, oder grauer Farbe. Der Safft, welcher aus einer Schnecke heraus tritt, wenn man sie mit etwas spitzigen gestochen, hat seinen sonderlichen Nahmen, und wird Schnecken-Schleim genennet. Die Schnecken-Häuser sind von mancherley Gestalt und Grosse: die von der kleinesten Art sind wie Hasel-Nüsse, die gröbern wie grosse Welsche Nüsse; der Farbe nach sind sie entweder grau, braun, gelb, schwartz oder bunt gestreifft. Einige Gattungen derselben leben auf dem Lande in Gärten und Wiesen, andere in Wassern und Sümpffen. Unter denen Land-Schnecken werden diejenigen, so sich in Weinbergen auf halten, zur Speise am meisten beliebt, und nur im Winter, wenn sie geschlossen sind gesammlet; wiewohl auch andere, so in Gärten und trockenen Gräben gefunden werden, eben so gut sind. Wenn man sie zurichten will, wird der Deckel, so über der Oeffnung liegt, durchgebrochen, und die Schnecken in Wein-Eßig mit Saltz geworffen, darinn sie sich abschleimen: oder man setzet sie, wenn sie zuvor wohl gewaschen, bloß mit Wasser über das Feuer, und lässet sie übersieden, nimmt sie darauf wieder herunter, und ziehet sie mit einer Spick-Nadel, oder sonst mit einem spitzigen Holtze aus der Schale, schneidet ferner oben, wo der Krantz ist, mit einem scharffen Messer die Haut los, ziehet sie ab, daß nicht braunes an ihnen bleibe, schneidet ihnen die daran hangende Schwäntze zusamt dem Unrath hinweg, thut sie in einen Topff, und lässet sie zwey Stunden kochen. Die Schalen oder Schnecken-Häuser werden nachmals ausgesotten, und mit Saltz und kaltem Wasser in- und auswendig reine gewaschen, und, wenn sie recht ausgetrocknet, die gar gekochte Schnecken wieder hinein gesteckt. Man verklebt so dann die Oeffnung mit einem gemachten Teig, aus geriebener Semmel mit Butter, wenigen geriebenen Majoran, Muscaten-Blumen und Jngber, (von welchem man auch ein Stücklein in der Grösse einer Hasel-Nuß vor den Schnecken in eine iede Schale oder Häuslein stecken kan,) thut sie in einen Tiegel oder Casserole, mit guter Fleisch-Brüh, oder so es bey Catholischen an einem Fast-Tage mit Peterßilien-Wasser, so man mit etwas geriebener Semmel verdicket, und richtet sie also an. Jn manchen Küchen braucht man an statt der Schalen zinnerne Schnecken-Fäßlein, in welchen die gekochten Schnecken mit etwas Brüh aufgetragen, und daraus gegessen werden. Man kan sie auch ohne das Gehäuse zurichten, wenn man sie mit etwas Eßig oder Wein und Gewürtze, nachdem sie gar gekocht, nochmals übersieden lässet, auf Brodschnitten leget, und nebst der Brühe mit gutem Baum-Oel übergiesset, wiewohl das Brod auch weg bleiben kan. Sie können auch mit saurem Rahm, oder einer Citronen-Brühe zugerichtet, oder in Mehl gewältzt, in Butter oder Oel gebacken, und mit einer Brühe von gehackter Peterßilie und Pomerantzen-Safft übergossen; oder an einem Spießlein mit Speck gebraten; oder auch kalt mit Eßig, Baum-Oel, Pfeffer und zerschnittenen Citronen-Schalen angerichtet werden. Die Schnecken dienen auch in der Artzney-

Digitized by Google

wenn sie zusamt dem Häuslein zerstossen, einem Wassersüchtigen aufgelegt werden, ziehen sie das Wasser aus. Das hintere weiche Theil von denen Schnecken, sonderlich aber die Schnecken-Brüh, wird wegen der Säumigkeit sonderlich den Schwindsüchtigen nütze zu seyn, gerühmet. Die Deckel, womit sie sich auf den Winter schliessen, sonderlich die, so im Frühlinge von selbst abfallen, mit Krebs-Augen, oder mit Pfersich-Kernen, oder mit ein wenig Salpeter zerstossen, in einem bekömlichen Wasser eingegeben, machen eine gewaltige Oeffnung in Verstopffung des Harns. Eine geschlossene Schnecke in einem irdenen Geschirre gedörret, zerstossen und mit gepülverten Violen, Majoran und Roßmarin, iedes eine Messer-Spitze vermischt, auf den Wirbel des Haupts gestreuet, ist gut wider die Flüsse und Kopffwehe. Es giebt auch noch andere Arten Schnecken, die keine Schalen oder Häuslein haben, und nicht zum essen taugen, als die grossen schwartzen Weg-Schnecken, welche nach Coleri Bericht von denen Mecklenburgischen Bauren den Sommer über früh morgens im Thau gesammlet, und unter das Theer oder die Wagen-Schmiere gemengt, oder aber nur gleich so auf die Achse gelegt, und die Räder darüber angestossen werden, und solchergestalt sollen sie an statt der Wagen-Schmiere dienen. Dieser ohne Schalen oder Häuslein herum-kriechender Schnecken giebt es noch kleine weisse und grauliche, die nebst denen vorigen den Feld- und Garten-Gewächsen sehr gefährlich sind, und in einer Nacht unter den zarten und jungen Pflantzen, und aufgehenden Gewächsen viel Verwüstung anrichten. Sie kommen nicht leicht hervor, ausser nach einem Thau oder Regen, wann früh morgens die Sonne darauf scheinet; diese muß man, so lange welche gespüret werden, in Töpffe oder Becken zusammen lesen, und ins Wasser werffen, oder sie den Hünern geben; man kan sie auch zu andern Zeiten in den nächsten Sträuchen finden, da sie unter den Blättern zu kleben pflegen. Die Bäume vor diesem Ungeziefer zu bewahren, soll man Ofen-Ruß unten um den Stamm und die Wurtzeln streuen. Wenn man die Wurtzeln und das obere Theil am Rebstock, indem man ihn einsetzen will, mit dünnen Rinds-Kotd beschmieret, sollen die Schnecken keinen Schaden daran thun können. Im May-Monat pflegt man des Morgens im Thau die bunten und gestriemten May-Schnecken zu suchen. Diese thut man in ein Glas, bestreuet sie mit etwas Saltz, und stellet das Glas an die Sonne. Daraus wird ein vortreffliches Oel, so zu allen frischen Wunden, sie sind gleich gehauen oder gestochen, gestossen oder gefallen, sehr heilsam und dienlich ist. Man sammlet auch um solche Zeit die schwartzen Schnecken, und braucht sie mit zur Horn-Salbe.

Schnecke, ein Instrument das Wasser damit aus der Tieffe zu heben, suche Wasser-Schraube.

Schnecken-Berg, heißt ein erhabener Ort, wo man Schnecken im Vorrath hält. Man pflegt dergleichen gerne in einem Garten anzubringen, und zu solchem Ende auf mürben Boden ein Berglein von Erden aufzuschütten, oder in einer nicht gar tieffen Gruben einen Hauffen grosser Feld-Steine zusammen zu legen, und mit einem Wasser-Graben, oder mit einem Drath-Gitter etwas von weiten zu umgeben, damit die Schnecken nicht ausser ihrem Bezirck und davon lauffen. Dahin lässet man im Sommer, so viel man will, Schnecken tragen, so kan man sie im Herbst, wenn sie sich geschlossen, wieder suchen, und zur Küche liefern. Inmittelst werden sie mit Salat-Blättern oder Weitzen-Kleyen, die man ihnen nach einem Regen vorschüttet, gespeiset, als wovon sie gut und feist zu werden pflegen.

Schnecken-Fäßlein, Schnecken-Häuslein, sind kleine von Zinn in Form eines stehenden Eyes hohl-gegossene, und mit einem kleinen Deckel versehene Gefässe, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen, und daraus gegessen werden.

Schnecken-Klee, ist ein Kraut, welches Blätter, wie der Klee, und auf fast Ellen hohen Stengeln Purpur-blaue Blümlein hat, aus welchen eine Schnecken-formige Hülse kommt; in dieser sitzet ein kleiner, wie ein halber Mond gestalteter Saame, welcher im Anfange bleichgelb, hernach aber bräunlich wird, und langsam zur Zeitigung gelanget. Er will in ein gutes Land, das man auch wässern kan, gesäet seyn. Das Kraut setzt eine lange Wurtzel, kan in einem Sommer etliche mal abgemähet werden, bleibet über Winter, und dauret viel Jahr, wenn nur das Land zuweilen gedünget und gewässert wird. In einigen Landschafften Franckreichs, als in Dauphiné, Languedoc, Provence, Orange und der Grafschafft Venaisin hat man es in grosser Menge, weil es zur Fütterung vor das Zug-Vieh vortrefflich dienet. Dem Rind-Vieh giebt es eine solche gute Nahrung, daß man es nicht alleine füttern darff, sondern mit andern Heu oder Stroh vermischen muß, man muß es ihnen auch nicht grün geben, weil sie davon ersticken würden, sondern man wirfft es ihnen dürr, und darzu gantz mäßig vor; hingegen giebt man den Pferden im Frühling acht oder zehen Tage lang, so viel sie wollen, zu fressen, das reiniget sie von allem Unrath, und macht sie fett. Der Saamen wird im Martio oder zu Anfang des Aprils, auch wohl noch später, in ein mit eisernen Egen wohl geebnetes Stücke Land gestreuet, und hierauf untergeackert; man darff nicht mehr als den sechsten Theil so viel Saamen auf ein Feld, als man sonsten Korn zu dessen Besäung benöthiget wäre. Z. E. man müste auf einen gewissen Fleck sechs Scheffel Korn zu Saamen haben, so wäre ein Scheffel dieses Gewächses schon genug, weil dieser Saame so klein-körnig ist, wie der Hirsen. Doch muß man ihn dennoch ziemlich dicke säen, damit das Unkraut keinen Platz darunter finde, und weil er Anfangs die Sonne nicht wohl vertragen kan, nimmt man Haber, Gersten und Wicken, eines ieden so viel als der Klee-Saamen ist, daß dieser nur den vierten

Theil mache, und weil die drey ersten den letzten überwachsen, so geben sie diesem zugleich Schatten für der Sonnen-Hitze. Wenn Haber, Gerste und Wicken etwas erwachsen, kan man solche als ein gutes Wick-Futter abschneiden, und grün verfüttern. An kühlen Orten aber, wo die Sonnen-Strahlen nicht so hefftig sind, ist es am besten, man säe dieses Kraut gantz alleine. Das Feld muß fleißig gejätet, und zu rechter Zeit von allem Unkraut gereiniget werden. Durch die übermäßige Düngung wird diß Kraut in erster Jugend verbrennet, die zur Unzeit vorgenommene Wässerung aber macht es verfaulen, also muß man zu jenem gute abgelegene Mist-Erde nehmen, die Wässerung aber nur bey grosser Hitze vornehmen, und dabey verhüten, daß kein Wasser auf dem damit besäeten Platze stehen bleibe. Dieser muß auch wohl verzäunet und verschlossen seyn, daß kein Vieh hinein lauffen könne. Das erste Jahr muß man diesen Schnecken-Klee nicht so offt als in den folgenden abmähen, weil er zu solcher Zeit sein rechtes Wachsthum noch nicht erreichet hat. Zum Mähen muß man einen schönen hellen Tag erwählen, und weil das Kraut dick und zusammen gezogen ist, wie eine Wolle, muß es desto öffter gewendet werden, daß es von der Sonne recht getroffen, desto geschwinder durch und durch abdörre, und über zwey Tage auf seinem Grunde nicht liegen bleibe, weil das Wiederaustreiben der Wurtzel dadurch verhindert wird; also kan man es in einem Sommer etliche mal, allezeit, wenn es zu blühen beginnet, abmähen, und da ohngefehr ein Regen es benetzen würde, muß man es doch auf seinem Grund nicht liegen lassen, sondern an ein anders Ort bringen, und daselbst abdörren lassen. Bisweilen wenn das Wetter gar trocken ist, sonderlich wenn das Kraut zum andern mal gemähet worden, wachsen kleine schwartze Würmlein darinnen, und das Kraut wird oben weiß, denn ist das beste Mittel, daß man es alsobald abmähe, und die Blüthe nicht erwarte, denn solchergestalt muß das Ungeziefer sterben, und die Wurtzeln werden schon und frisch wiederum auskeimen. Wer Saamen davon haben will, muß solchen im andern Jahre, nach der Aussaat zu sammlen anfangen, und kan damit nachgehends, so viel Jahre, als ihm beliebt, continuiren. Wenn man es zweymal abgemähet, läßt man es so denn verblühen, und mähet es zum dritten mal nicht ab, bis der Saame beynahe gantz reiff worden. Die Schötlein, darinnen derselbe verborgen liegt, muß man früh im Thau mit einer scharffen Scheere sachte abschneiden, auf ein grosses Tuch an die Sonne legen, und, wenn sie vollends reiff, alsdenn ausdreschen, und von der Spreu reinigen. Das übrige Kraut wird mit der Sense der Erde gleich abgemähet, damit die Wurtzeln wiederum austreiben mögen. Wenn nun der Grund also zwölff oder funffzehen Jahr getragen, muß er tieff umgehauen, die alten groben Wurtzeln heraus genommen, und der Schnecken-Klee von neuem wieder angebauet werden, doch ist besser, man nehme einen neuen Grund darzu, und brauche diesen zu anderm Getraide, oder wässere den Platz fleißig, und lasse ihn zu einer Wiese liegen.

Schnecken-Rundung, heißt bey der Jägerey ein gehauener Weg, gleich den andern Flügeln, dessen Rundung aber immer enger und enger läufft, und nirgends zusammen trifft.

Schnecken-Stein, ist ein weisser dünner langrunder Stein, welcher in dem Kopffe der grossen Schnecken, die ohne Häuslein herum kriechen, gefunden wird. Er ist also leicht, daß ihrer drey nicht einen Scrupel wägen. Wenn dieser im August-Monat gesucht, und im drey- und vier-tägigen Fieber, nach vorhergegangener Universal-Artzney, am Halse getragen wird, vertreibt er das Fieber; unter der Zunge gehalten, macht er den Mund feucht, und lindert den Durst in febrilischer Hitze; gepülvert in Wein eingenommen, treibt er den Harn; den Kindern an den Hals gehencket, befördert er das Durchbrechen der Zähne.

Schnee, ist ein gefrorner und in zertheilten Flocken herabfallender Regen. Wenn der Schnee klein und subtil fället, so ist grosse und auch wohl eine Zeitlang anhaltende Kälte zu vermuthen; der grosse, breite und viel-eckigte Schnee aber, der als wie Wolle oder Federn herab fället, und sich leichtlich zusammen ballen lässet, verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter. Gemeiniglich folget Schnee-Wetter, auf trockene Kälte, die nichts frieren machet, oder auf strenge Kälte, wenn solche eine Zeitlang angehalten, und darauf nachlässet, die Lufft auch darbey dick und trübe wird. Der Schnee ist zwar denen Feldern sehr verträglich, weil er die Saat vor der Kälte deckt, und vor aller rauhen und schädlichen Lufft schützet, besonders wenn er auswärts, oder im Früh-Jahr durch keine Güsse, sondern nach und nach von der Sonnen Strahlen zerschmeltzet, und von der Erde verschlungen wird; wenn er aber übermäßig lang lieget, so kan er auch die Felder und Gewächse erkälten oder gar verderben. Eben so nachtheilig ist es auch, wenn die Saat im Winter bey harter Kälte ohne Schnee, und also unbedeckt bleibet, denn sie kan dieselbe ohne Bette schwehrlich ohne Schaden ausstehen. Der Schnee unterdrückt und vertilget auch die unnützen Kräuter und Würmer, so denen Früchten schädlich fallen; er verwehret, daß diese sich nicht überwachsen, noch gar zu dick ins Kraut schiessen, und allzu frühzeitig hervor kommen. Das Schnee-Wasser erquicket die Erde zwar vortreflich, wo aber Regen und Frost darzu kömmt, so ist es schädlich, weil das Eiß, so von der Kälte über sich gezogen wird, die Wurtzeln zugleich mit aus der Erden ziehet, daß sie davon verderben müssen. Damit auch die Saat durch das in denen Winter-Monaten sich zusammen-setzende Schnee-Wasser nicht erstickt werde, so muß ein sorgfältiger Land-Wirth seine Felder dergestalt zurichten lassen, daß gedachtes überflüßige Schnee-Wasser iederzeit seinen ungehinderten Ablauff haben möge. Das im Früh-Jahr, und sonderlich im Mertz, gesammlete Schnee-Wasser hat vor dem andern die gute Eigenschafft, daß es nicht faule oder stinckend werde, wenn man es auch

sehr

ehr lange Zeit stehen lasse. Daher man es gerne zu solchen Dingen gebrauchet, die nicht schimmlicht werden sollen, wenn man dergleichen darauf giesset, wie z. E. die schwartze Dinte.

Schnee-Ballen, Rosen-Holder, Wasserflieder, siehe Hollunder.

Schnee-Ballen, also heisset man auch ein gewisses Gebackens, welches in Form hohler Kügelein aus einem zarten von feinem Mehl, Milch und Eyern gearbeiteten, und mit Saltz, Saffran und Muscaten-Blüthen abgewürtzten Teige folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet in einer Casserole drey Viertel Nössel schlechte Milch aufs Kohl-Feuer, und thut ein Stücklein Butter eines Hüner-Eyes groß darzu; wenn nun die Milch siedet, so rühret man so viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig gantz trocken werde, hernach schüttet man solchen in eine irdene Schüssel, saltzet ihn ein wenig, thut Muscaten-Blüthen und Saffran hinzu, und schläget ein paar Eyer dran, welche aber vorhero in laulichtem Wasser müssen gelegen haben. Hierauf durchknetet man den Teig, schläget wieder fünff bis sechs Stück solcher Eyer dran, und knetet selbigen gar ab; schläget hernach so viel Dotter darzu, als man vermeynet, daß der Teig dünne genug sey. Wenn er nun gantz glatt abgearbeitet ist, so streichet man ihn glatt zu, setzet alsdenn Schmaltz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darff, und nimmt einen silbernen Löffel, welchen man zuvor ins Schmaltz eintuncket, und hernach runde Stücklein von dem Teig machet; bey iedem Stücklein aber tuncket man den Löffel ein, thut ihrer so viel, als man ins Geschirre zu bringen gedencket, ins Schmaltz, begiesset sie auch ohne Unterlaß damit, daß sie nicht gar zu heiß backen, und bäcket bis der Teig alle, welche hierauf, nach eines ieglichen Gutdüncken und Belieben, angerichtet werden können.

Schneebrüchiges Holtz, heisset dasjenige, welches der grosse angelegte Schnee zu Boden gedrücket. Wo ein Haus-Vater dergleichen Holtz in seinem Walde findet, soll er von dem andern noch aufrecht stehenden Holtze durchaus nichts angreiffen, sondern dieses alles vorhero weg schaffen, und entweder zu Scheiten schlagen, oder was darzu dienlich, zu Bau-Holtz anwenden lassen. Es ist nicht rathsam, daß man denen Förstern und Forst-Knechten, wie an einigen Orten der üble Gebrauch ist, das Schnee-brüchige Holtz, als ein Stück ihrer jährlichen Besoldung überlasse, und ihnen, solches nach Gefallen wegzugeben, vergönne; denn ob es wohl seyn mag, daß einige die Ruhe des Gewissens höher, als den Profit achten, und also mit dem, was ihnen von Rechts-wegen gebühret, sich vergnügen, so sind hingegen wiederum so viel, oder wohl weit mehr andere Forst-Bediente, die gerne weiter greifen, und sich überall ein unerlaubtes Extra machen wollen, also daß unter dem Vorwand des Schneebrüchigen oder Wipffel-dürren Holtzes, auch viel gutes Holtz unter dem Wische mit hinweg gehet, und heimlich verpartieret wird. Es ist dahero am besten gethan, man lege denen Forst-Bedienten etwas mehr Besoldung zu, und benehme ihnen diese Gelegenheit weiter zu greiffen, als ihnen gebühret.

Schnee-Gans, ist eine Art kleiner wilder Gänse, welche weisser Farbe sind, und sehr hoch fliegen. Siehe Gans.

Schnee-Garn, ist ein Garn, welches zur Winters-Zeit, wenn es starck geschneyet, beym Rebhüner-Fang so gut, als der Tyraß des Sommers gebraucht wird. Es ist auch demselben fast allerdings gleich, nur daß der Tyraß wegen der jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber von weissen, subtilen doch starcken Zwirn weitere Maschen hat, und solcher Weite halber auch grösser gemachet werden kan. Dieses Schnee-Garn oder Schnee-Netze wird seiner Grösse nach in seinen Säumen gezogen, welche an beyden Enden zum wenigsten zehen bis funffzehen und mehr Clafftern vorgehen, damit die zween, so es regieren, und damit überlauffen, nicht zu hart auf die Hüner zu gehen, und sie darüber aufstäuben. Diese Säume werden mit einer besondern Schleiffe fein artig zusammen gewunden, daß es sich nicht verwirret. Wenn man nun im Winter bey starck gefallenem Schnee ein Volck Rebhüner von ferne liegen siehet, so breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, fassen die Säume so lang als sie können, und gehen also gerade auf die Reb-Hüner zu. Einer oder zwey folgen hinten nach, und geben ein Zeichen, wenn die vorangehenden nach der rechten oder lincken Hand zuviel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über sich mercken, so stehen sie auf und verwickeln sich in denen Maschen. Das Garn wird, wie der Tyraß, gemeiniglich niedrig, und wie man die Hand von sich strecket, gezogen und geführet. Wenn das Hun, so unter dem Hauffen die Schild-Wacht hält, sich schnell unter dem Schnee verbirgt, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß die Hüner gerne halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn aber dasselbige anfänget zu schreyen, und die andern für der bevorstehenden Gefahr zu warnen, so stäuben sie auf, und ist ihnen nichts abzu gewinnen. Die Uberziehung mit dem Schnee-Garne geschiehet am besten des Morgens, ehe die Hüner aus ihrem Nacht-Lager aufbrechen, und das Geäse suchen, alsdenn liegen sie noch hart, und halten am liebsten; ingleichen auch, wenn sie des Abends ihr Nacht-Lager machen, sind sie ebenfalls gut mit diesem Garne zu fangen, bey Tage aber thut es selten gut, und also auch, wenn der Schnee zu hart kirret; iedoch, wenn sie aufstäuben, und man sie recht im Gesicht behalten, und dabey abmercken kan, daß sie wiederum im Schnee ein Lager gescharret, kan mehr als einmal, ja des Tages unterschiedliche mal nach ihnen gezogen werden. Wenn der Schnee flach und Windwehig ist, darff man die Hüner mit dem Schnee-Garn nicht suchen, und kan ihr neuaebrochenes Lager, welches sich sonst bald wie eine Schwein-Suhle ansehen lässet, leichtlich gefehlet werden. So liegen auch die Reb-Hüner in windigen

Zeiten ohne diß lieber in Hecken und Gräben, als in offenen Feldern.

Schnee-Glöckgen, suche Schnee-Tropffen.

Schnee-Huhn, ist ein wildes Hüner-Geschlecht, welches in denen Alpen und andern hohen kalten Gebürgen allein in dem Schnee seinen Aufenthalt hat. Es ist mit Schneeweissen Federn bedecket, ohne an dem Halse, woselbst es mit einigen schwartzen Flecken gezeichnet ist. Der Hahn ist etwas gröſſer, und hat vom Schnabel, der auch schwärtzlich ist, gegen den Augen einen schwartzen Strich, und röthere Augen-braunen, welches die Weiblein nicht haben; im Schweiff sind sie auch etwas schwartz. Ihre Füsse sind rauh, und sehen wie die Hasen-Läuffte. Diese sind ohngefehr so groß als eine Taube. Es giebt auch noch eine andere Art, die fast der Wachtel gleich kömmt, iedoch viel stärcker, und mit weissen und Saffran-gelben Federn versehen ist. Sie haben ein schwartzes doch wohl-schmeckendes Fleisch, welches viel flüchtiges Saltz und Oel bey sich führet, und gute Stärckung giebt. Sie fliegen nicht weit, und werden gekirret, dabey man sie denn zu pürschen, oder mit Bögen und Maschen oder Schleiffen zu fangen pflegt.

Schnee-König, suche Zaun-König.

Schnee-Milch, ist süsser Rahm oder Sane, welcher, nachdem man ihn durch ein reines Tuch in einem Käse-Näpfflein abträuffen lassen, mit etwas Eyerweiß vermischt, vermittelst eines höltzernen Rüthleins zu einem Schaume geschlagen wird, daß er in der Schüssel wie Schnee anzusehen ist. Damit diese Schnee-Milch eine Zeitlang also hoch, wie sie gestiegen, stehen bleibe, und nicht einsitze, darff man nur etliche Schnitten weiß Brod unten in die Schüssel legen, so ziehet sich alle Feuchtigkeit dahinein, und der Schaum oder Schnee vergehet nicht so geschwinde.

Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, sonsten auch Schnee-Glöckgen oder Sommer-Thiergen genannt, ist ein Gewächse, das aus seiner Wurtzel drey, vier oder fünff Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich sehen, und sehr grün, glatt, rein und gläntzend sind. Die Blümlein bestehen aus sechs Glocken-förmig zusammengesetzten weissen Blätlein, mit gelb-grünen Spitzen, und schlagen, so bald der Schnee vergehet, aus. Die Wurtzel ist eine Bulbe oder Zwiebel, welche aus vielen weissen Häuten zusammen gesetzet, und von aussen mit weissen Zasern bewachsen ist. Sie hat einen schleimigen Geschmack fast ohne alle Schärffe. Diese Blumen wachsen in feuchten und schattigten Geholtzen, werden aber auch in die Gärten verpflantzet. Wenn man die Zwiebeln im Herbste umsetzt, pflegen sie nicht allezeit im nächst-folgenden Frühling zur Blüthe zu gelangen, dahero ist es besser, daß man sie etliche Jahre ohne die Zwiebeln auszunehmen, in dem Garten stehen lasse. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches in allen Augen-Beschwehrungen treffliche Dienste thut, und die Sommer-Sprossen vertreibet.

Schnee-Vogel, ist ein Vogel, welcher in Pohlen und Preussen häuffig angetroffen wird, und seinen Nahmen daher bekommen hat, weil er bey einbrechendem Winter mit dem Schnee seine Ankunfft hat, und mit demselben auch wieder davon ziehet. Er ist in Gröſſe einer Lerche, hat weisse oder licht-graue, mit wenigen schwartzen gemischte Federn, und ein fettes und wohl-schmeckendes Fleisch.

Schnee-Wasser, siehe Schnee.

Schneidel-Holtz, werden unter dem hochstämmigen Laub-Holtz diejenigen Bäume genennet, welche sich gerne schneideln, das ist, ihre Aeste von dem untersten bis zu dem obersten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen lassen, also, daß nichts als der Stamm stehen bleibet, welcher wieder ausschläget, und neues Holtz und Aeste treibet. Dieses Schneideln ist meistentheils an denjenigen Orten im Gebrauch, wo man am Holtze Mangel hat; insgemein aber werden die in Brahnen an Wiesen und Holtz-Rändern, in Gewöhrigten, an Gärten und in Hecken stehende Bäume geschneidelt, und solches, nachdem das junge Holtz geschwinde oder langsam nachwächset, alle drey oder sechs Jahre wiederholet. Das beste Schneidel-Holtz sind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Esche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ilme oder Rüster. Es werden zwar die Eichen auch geschneidelt, iedoch nicht mit solchen Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln, der Safft auf denen Seiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, aussen bleibet, wodurch denn dieselbe trocken und dürre werden; massen das eichene Holtz ohne hin porös ist, und insonderheit der Spint oder das Weisse die Feuchtigkeit gerne an sich ziehet, daß also der Baum mit Gewalt von der Nässe oben hinein faulen muß, und wenn er alsdenn gehauen und genutzet werden soll, wird inwendig an statt des festen Kerns, Mulm oder Erde gefunden. Das Tangel-Holtz, als Fichten, Kiefern und Tannen können das Schneideln nicht vertragen. Wie die tragbaren Obst-Bäume, besseren Wuchses halben, durch das Schneideln zu halten, davon ist oben das Wort Beschneiden nachzuschlagen; von Schneideln der Reben aber siehe Schnitt.

Schneide-Messer, siehe Hacke-Messer.

Schneide-Mühle, ist ein besonderes Mühlen-Werck, darinnen starcke Holtz-Blöcke zu Pfosten, Bretern, Latten und dergleichen geschnitten werden, und zwar vermittelst einer Säge, welche dergestalt eingerichtet ist, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niederachet, und vor derselben der Block immer fortrücket, bis er durch und durch zerschnitten worden. Siehe Säge-Mühle.

Schneiden, (in Feldern) heisset die Feld-Früchte mit der Getraide-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Weitzen und Rübsen pfleat man gemeiniglich zu schneiden, wiewohl auch an manchen Orten Gerste und Haber ebenfalls geschnitten werden. Das Schneiden macht

zwar

selbst gleich einer Drath-Zange aufthun und wieder zudrücken konnen, welches bey keinem andern Vogel zu befinden. Ausser diesem haben sie auch einen langen Hals, hohe Beine, und einen kurtzen Schwantz, wie ein Rebhun. Des Nachts bleiben sie nicht gerne im Holtze, aus Furcht für den Füchsen und wilden Katzen, sondern haben ihren Fall auf die Felder und Wiesen; gegen den Morgen nehmen sie ihren Widerfall ins Holtz, daher, wenn man ihren Flug wahrgenommen, sie mit Hochnetzen oder Pantieren leicht aufgefangen werden können. Sie kommen im Frühling, bleiben aber nicht lange, und ist ihr Zug, zumal, wenn ein warmer Regen vorher gegangen, und der Wind vom Abend wehet, schleunig und in wenig Tagen vorbey: Denn obwohl andere Vogel dem Winde lieber entgegen ziehen, damit sie sich demselben nicht in die Federn wehen lassen wollen, als welches sie nicht wohl vertragen können, so kommen hingegen die Schnepffen mit dem Winde, und lassen sich denselben gerne treiben und fortwehen, wie solches die Erfahrung, zumal im Frühjahre, genugsam bezeuget. Sie sind aber zu solcher Zeit mager und ungeschmack. Im Sommer werden sie wenig gesehen, man findet auch selten den Ort, wo sie brüten, doch ist bekannt, daß sie ihre Brut an der Erde, und meistens drey bis vier Junge haben, welche, wie die Rebhüner, von einer drückenden und sich verbergenden Art sind. Sie ziehen Herbst-Zeit, wenn das Laub fället, und zwar des Nachts, nachdem sie vorhero, wenn sich Tag und Nacht scheidet, vor die Höltzer fallen, und sich mit Nahrung versehen, zumalen genieſſen sie die im Kühe-Mist befindlichen Grase-Keimgen gerne, werden auch an solchen Stätten, wo das Vieh Mittags zu liegen pfleget, meistens gefunden. Sie sind wohl im Flug zu schiessen, weil sie im Riet-Gras und kleinem Gesträuch so fest liegen, daß sie sich fast mit Füssen treten lassen, ehe sie aufstossen. Man fänget sie auch mit Schleiffen oder Maschen, und Steck-Garnen, absonderlich aber mit Hochnetzen oder Pantieren. Es giebet noch eine gröſſere Art Wald-Schnepffen, die einen weissen Bauch und kürtzern Schnabel haben, und sich allein in grossen Höltzern aufhalten, dahero sie selten angetroffen werden. Den Wald-Schnepffen sind die Moos- oder Ried-Schnepffen, sowohl an Delicatesse als an Farbe der Federn allerdings gleich, in ihrem Fluge aber viel geschwinder An Gröſſe gleichen sie denen Wachteln, ob sie gleich wegen ihrer hohen Beine und langen Flügel merklich gröſſer, als diese, aussehen. Sie ziehen, wie andere Vögel, nachdem sie hier zu Lande, doch anders nicht, als in denen grossen Früschen und Moräſten vier bis fünff Jungen ausgebracht haben. Ihre Nahrung ist wie der Wald-Schnepffen, und wissen sie die weissen zarten Würmelein aus denen Sümpffen so gut als jene heraus zu suchen. Die Haar-Schnepffe ist etwas kleiner, aber im übrigen der vorigen allerdings gleich. Die Wasser- oder Pfuhl-Schnepffen sind am Leibe nicht grösser, denn eine Amsel, auf dem Rücken röthlich Aschen-Farb, am Bauche weiß, mit einem schwartz-bräunlichen Ring; oberhalb der Brust, auch über und unter den Augen sind sie ein wenig weißlich, haben lange dünne Füsse, und einen nicht gar langen Schnabel. Sie halten sich an Flüssen und Bächen auf sandigen Boden auf, und haben ein so zartes und niedliches Fleisch, daß es ihnen an nichts, als an der Gröſſe mangelt, denen Wald-Schnepffen vorgezogen zu werden. Eine andere Art Wasser-Schnepffen ist dieser fast gleich, ohne daß sie gesprengte Federn hat, und sich lieber auf frischen mit Wasser-Adern durchnetzten Wiesen, als an Flüssen, aufhält. Von einigen werden derselben noch mehr Arten angemercket, die aber allein in der Farbe der Füsse unterschieden. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweide gegessen. Wenn sie reine gerupffet, die Haut vom Kopffe gezogen, und die Füsse wie den Drosseln oder Zippen gedrehet, wird der Schnabel, statt eines höltzernen Spreuls, quer durch den Leib gestossen, der Vogel gespickt, oder aber ungespickt gelassen, und also unausgenommen an den Spieß gestecket, und bey Kohlen oder harten Holtz gebraten. Man setzet zugleich ein Brat-Pfännlein, oder sonst ein Geschirr unter, röstet vorhero etliche Semmel-Schnitten in Butter, und leget solche in die Brat-Pfanne, damit das Abtroffen von der Schnepffe im Braten darauf fallen kan. Die Schnepffe wird öffters mit Butter begossen, und mit Salz besprenget. Wenn sie nun gar gebraten ist, so richtet man die Semmel-Schnitten auf eine Schüssel oder Teller an, und das Eingeweide darauf, leget die Schnepffe oben darüber, giesset braune Butter, oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürtze daran, oder setzet halb-geschnittene Citronen, an statt der letztern Brühe, darzu, und giebt sie also hin. Die kleinen Wasser-Schnepffen pfleget man in Wein-Blätter einzuwickeln, und also zu braten.

Schnerff, Grössel, Heckschnarr, Kreßler, Schrecke, Wachtel-König, ist derjenige Vogel, welcher insgemein vor den Führer und Wegweiser der ziehenden Wachteln gehalten wird, ob er wohl, ausser der Farbe, sonsten wenig mit denen Wachteln gemein hat: Denn seine Farbe ist gäntzlich, wenigstens am Rücken, wie einer Wachtel Farbe, nur daß er längere Federn, und also längere Streiffe hat, welches verursachet, daß er in etwas dunckler aussiehet. An dem Hals rings herum ist er hoch- oder röthlich-braun, und an der Brust hinunter grau, wie ein junges Rebhun. Männlein und Weiblein sehen gantz überein aus, so, daß von dieses letztern besonderer Farbe nichts zu melden ist. An der Gröſſe ist der Schnerff, wegen seiner hohen Beine, fast noch einmal so hoch, als eine Wachtel, am Leibe aber dörffte er kaum einer gemästeten Wachtel gleich kommen. Der Kopff ist gantz spitzig, mit zweyen schwartzen breiten Linien, und die Brust so schmal daß mancher kleiner Vogel eine breitere Brust hat. Der Schnabel ist lang, und, kleines mit grossem zu vergleichen, nach dem Storchen-Schnabel gebildet, wie denn auch seine Füsse, mit welchen er ziemlich schnell lauffen kan, auf Storchen-

Art

Art formiret sind. Der Stimme und seinem Geschrey nach würde man diesen Vogel vor einen Laub-Frosch halten, wenn er nicht in einem Athemzug die Stimme offt wiederholete. Vor der Wachtel Ankunfft soll dieser Vogel nicht gehöret, und wenn man seine Stimme nicht mehr vernimmt, auch keine Wachteln mehr gefunden werden. Er hält sich nur so lange in denen Wiesen auf, bis man Heu machet, man trifft auch seine Jungen, die er, wie die Wachtel, in der Erden ausbrütet, und die, so lange sie keine Federn haben, kohlschwartz sind, daselbsten an: So bald aber das Gras von denen Wiesen, begiebet er sich in das Getraid, und muß eine Wiese sehr grosses Grummet haben, auch mit Sträuchern sehr bewachsen seyn, wenn ein Schnerff sich nach der Heu-Erndte wieder daselbst einfinden soll. Er wird im Gras und Getraide mit vorstehenden Hunden, auch ohne derselben mit Steck-Garnen und Tyrassen gefangen; ihn aber in Zimmern zu behalten, ist gar nützlich, weil er nicht wohl, Körner zu fressen, sich gewöhnen lässet, doch gehet es bisweilen an.

Schnerre, siehe Mistler.

Schnitt, ist die erste Arbeit in der Erndte, da nemlich das Winter-Getraide von denen Schnittern mit der Sichel vom Acker abgebracht wird. Siehe Schneiden in Feldern.

Schnitt, (in Weinbergen) ist eine von denen vornehmsten Reben-Arbeiten, welche ein Wintzer oder Wein-Gärtner mit sonderbarer Behutsamkeit vorzunehmen hat, weil durch üblen Schnitt ein Weinberg gantz ins Verderben gesetzet werden kan. Man benimmt aber durch den Schnitt dem Weinstock einen Theil seiner getriebenen Reben und Schosse, damit ihm seine Krafft zu Hervorbringung reicherer Frucht beybehalten werden möge. Solch Schneiden geschiehet gemeiniglich in hohen oder ungedeckten Gebürgen, bey uns im Februario, woferne das Wetter offen, wie auch im folgenden Mertz-Monat. Jedoch sparet man die in Gründen liegende Wein-Stöcke bis zuletzt, weil selbige von der besorglichen Kälte leichter Schaden nehmen, als die auf den Hügeln. Es muß aber im Schneiden mit den jungen Stöcken anders, als mit den alten verfahren werden. Einen jungen Stock muß man niedrig schneiden, daß er das erste Jahr die Reben herunter wirfft; wenn man ihn in die Höhe schneidet, so wächset er alle Jahre in die Höhe, und träget unten keine Reben; wo er ein Jahr ausgeschlagen, wirfft er das andere Jahr noch mehr Reben. Eine junge oder jährige Sencke, die gemlich zum erstenmal geschnitten werden soll, schneidet man auf drey Augen über der Erde, daß das alte Holtz der Erden gleich komme; die Rebenschossen aber müssen alle weggeschnitten werden. Eine zweyjährige Sencke schneidet man auf anderthalb Knoten, das ist, man schneidet das öberste Auge weg, und lässet die zwey untersten; das andere zwar auf drey, das unterste aber auf zwey Augen. Eine drey- vier- oder fünffjährige Sencke schneidet man nur auf anderthalb Knoten; ist sie aber starck, so giebt man ihr eine Böge darzu. Eine sechs- sieben- acht- neun- und zehenjährige Sencke schneidet man auf dritthalb Knoten, und, wo sie starck ist, eine Böge oder anderthalb darzu. Eine eilff- zwölff- und mehr jährige Sencke wird alsdenn vor einen vollkommenen Stock gerechnet, und kan dritthalb Knoten, und zwo Bogen aushalten, mehr aber ist schädlich. Der Schnitt geschiehet also in hohen Gebürgen obgedachter massen im Februario, gemeiniglich um Alt-Lichtmeß, wenn der Winter fein starck angehalten, keine Fröste mehr zu besorgen, und der Schnee im hohen und ungedeckten hinweg ist. Ein weniger Frost schadet nicht, und die Stöcke, so nicht gedeckt sind, können wohl vor Ausgang des Frostes geschnitten, und hernach gar geräumet werden. Wenn man langsam oder später schneidet, so thränet das Holtz gar zu sehr, das ist, das Reben-Wasser läufft zu starck aus. Man erwählet zu dem Schnitt feine liebliche Tage, an welchem sich warme Sonnen-Blicke ereignen. Der Schnitt in den niedrigen und gedeckten Gebürgen geschiehet gleich nach dem Aufziehen, ohngefehr um Gertraud. Man muß bey diesem Schnitt auf den gedüngten Gruben das erste und andere Jahr nicht zu viel Holtz lassen, sondern dieselbe nur mit drey Knoten versorgen, das dritte Jahr mit vier Knoten, und das vierte Jahr mit einer Böge und drey Knoten. Wenn ein dürres Jahr darauf folget, hilfft der Mist das erste Jahr sehr wenig. Der Schnitt wird auch auf folgende Gestalt verrichtet: Man suchet unter dem Wein-Holtze das beste, stärckste und längste an alten Knoten aus, butzet es auf das beste ab, und schneidet oben an der Spitze nur ein weniges weg, bis man frisch Holtz findet, entweder nach rechter Manns-Länge, oder gleich so lang, als im Verhauen gelassen worden, nur oben ein wenig schräge, damit es nicht gar gleich bleibe, denn sonst würden die Thränen an dem gantzen Stock hinunter laufen, und dadurch die Augen ersäufft und verderbet werden, und dieses nennet man eine künfftige Böge. Die übrigen Enden werden geknotet, das ist, bis auf drey oder fünff Augen über dem Stock und der Erde verschnitten; wäre aber eine starcke alte Böge daran mit einem feinen gewachsenen Ende, so wird solche zu einem Schenckel bis auf drey Augen geschnitten. Hat der Stock die Krafft zu treiben, kan man ihm auch wohl ein vier bis fünff Augen lassen. Was vorhero eine Böge gewesen, schneidet man gäntzlich weg; hat es aber ein fein Ende auf der Böge getrieben, so schneidet man das alte Holtz bis an solches Ende weg und ins Feuer, denn es würde sonst ein krummer höckeriger Stock daraus werden, verknotet oder verschneidet es auf drey oder vier Augen, welches man einen Nacken-Schenckel heisset. Will man zween Schenckel und eine Böge machen, so lässet sich solches nicht wohl thun, absonderlich, wenn die Knoten auch Wein treiben sollen: Denn wo wolten die Stöcke so viel Krafft hernehmen, so viel Wein zu treiben? Wenn ledige Plätze in den Gebürgen zu suncken, darff von gemeldten Enden nichts abgeschnitten, sondern zur Sencke aufgeschnitten und abgeputzet werden. So unten neben der alten Böge irgend ein fein lang Ende getrieben, da es sonsten, wie

obgedacht, zu einem Knoten geschnitten wird, so ist dasselbe viel bequemer und besser, als ein ganz junges Ende, zum Sencken gebraucht zu werden, und wird dasselbe, gleich anderem Holtze aufgeschnitten, der alte Rancke aber kommt hinweg. Bey dieser Arbeit müssen die Wintzer scharffe Messer führen, damit das Holtz nicht gebrochen oder gesplittert werde, als wovon die Stock sonsten zu sehr weinen, und sodenn dasselbige Jahr zurücke bleiben.

Schnitter, heisset derjenige, so das reiffe Getraide auf dem Felde mit der Sichel abschneidet. Ein solcher wird entweder um einen gewissen Lohn gedungen, oder man läst ihn um die zehende Garbe schneiden, als welches das gebräuchlichste ist. Weil aber die Zehend-Schnitter, wo man ihnen den Willen lässet, gerne Unterschleiff brauchen, und die Garben in denen Zehend-Mandeln grösser als die andern machen, so thut man am besten, man gebe ihnen beym Abzehenden nicht so eigentlich die zehende Mandel zum Lohne, sondern lasse, wenn eine Breite abgebracht ist, die Schnitter losen, welche Mandel unter zehen allezeit das Lohn seyn soll, und continuire solches bey ieden Gebreiten: Denn auf solche Art sind die Schnitter gezwungen, die Garben, so viel möglich, gleich zu machen, weil sie vorhero nicht wissen können, welche Mandel ihnen zum Lohne zufallen möchte. Sonsten wird ein sorgfältiger Hauswirth ohnehin vor der Erndte sich bey Zeiten um gute Schnitter umthun, damit er hernach, wenn die Zeit vorhanden, daran nicht Mangel leiden möge, oder doch solche Leute nehmen müsse, die andere Haus-Väter nicht gerne in ihren Diensten haben mögen.

Schnittlauch oder Schnittling, ist eine Art von Lauch, welcher, wenn die Blätter noch zart sind, zum täglichen Küchen-Gebrauch abgeschnitten wird. Er liebet ein gutes fettes Garten-Erdreich, und wird zu Einfassung der Beete oder Rabatten gebrauchet. Seine Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zerreiss- und Verpflantzung der Wurtzeln. Will man den Schnittlauch vom Saamen erzielen, so muß man den schönsten und längsten ausheben, und im Frühjahr verpflantzen, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, und gegen den Wind verwahren, endlich aber, wenn der Saame reiff, denselben abschneiden, trocknen, und an gehörigem Orte verwahren. Man säet ihn entweder im Frühling oder im Herbste, doch iederzeit nach dem Neu-Monde. Weil es aber mit dieser Vermehrungs-Art langsam hergehet, so darff man nur die Stöcke im Frühling von einander reissen, und einzeln fein ordentlich wieder in die Reihen pflantzen. Weil man auch von dem Schnittlauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Er muß mit Jäten und Aufhacken fleißig gewartet werden. Es sey so warm, als es wolle, soll man ihn doch nicht begiessen, ob er gleich aussiehet, als wenn er alsobald verderben wolte. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharffen Messer gleich und sauber abschneiden, und auf die Sturtzeln oder Strümper Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht zu viel austhaue, und die Nässe des Regens keine Fäulung verursache. Der Schnittlauch lässet sich fein in der Küche in die Eyerkuchen, in die Bauer-Klöser an statt der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Streu auf die Suppen, in die frischen Bratwürste, und zu mehr andern Speisen gebrauchen, als welche davon recht gut und wohlgeschmackt werden. Man muß sich aber doch dabey desselben mäßig bedienen: Denn zu viel genossen machet er blode Augen und böse Geblüte, und giebet schlechte Nahrung; dahingegen er mäßig genommen vor die Lungen- Brust- und Stein-Beschwerung dienlich ist.

Schnittling, heisset auch ein neuer Jahr-Schoß von einem Baum oder Strauch, welcher unter dem Knoten also abgeschnitten worden, daß ein Stücklein von dem überjährigen Holtze daran geblieben, und solcher Gestalt zum Fortpflantzen gebrauchet wird. Man machet in gutes Erdreich ein Grüblein eines Fusses tieff, und leget Küh- oder Schaaf-Mist hinein, schneidet sodenn den obersten Gipffel des Schnittlings ab, bedecket den Schnitt mit Baum-Wachs, krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen, leget ihn also ein, daß beyde Enden in die Höhe, doch nur das obere über die Erde etwan drey bis vier quer Finger hoch herfür gehe, bedecket ihn mit Erde, und tritt dieselbe fest ein, so bekommt der Schnittling in der Erde Wurtzeln, und schläget oben aus, so weit er aus der Erden hervor raget. Auf diese Art kan man insonderheit die Rosen vermehren, welche sonst ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben. Ausser diesen lassen sich auch wilde Bäume, als Weiden, Pappeln, Ilmen, Castanien, Hasel-Stauden, wilde Mistel, ja fast alles Laub-Holtz vermittelst der Schnittlinge fortpflantzen, und ob sie gleich nicht alle bekommen, so geschiehet es doch bey den meisten, sonderlich wenn alles dabey wohl beobachtet, und die Schnittlinge etliche Tage vor dem Einsencken, in temperirtes oder lauliches Wasser geleget werden. Und diese Arbeit kan man sowohl Herbst- als Frühlings-Zeit mit gutem Nutzen verrichten. Siehe ferner Schoß.

Schnuder, siehe Rotz der Pferde.

Schnür-Brust, Schnür-Leib, Schnür-Mieder, ist ein mit eitel dicht an einander geschobenen schwachen Fischbein-Stäblein wohl gesteiffetes Brust-Stück, womit das Frauenzimmer den Leib zu schnüren und in eine geschickte Forme zu zwingen pfleget; es wird dieselbe aus vier oder acht, zwölff bis sechzehen Theilen zusammen gesetzet, oben auf beyden Seiten mit Achsel-Bändern versehen, unten aber um und um mit vielen abgetheilten langen Schupen, oder an deren statt mit sogenannten Schößlein gemachet. Ordentlich schnüret man dieselbe auf dem Rücken mit einem darzu gehörigen Schnür-Sencke zu. Insgemein ist diese von roher Leinwand und Canefaß verfertiget, und zwischen iedem Fischbein-Stäblein mit bunter Seide,

Seide, oder auch wohl vornen her an statt des Latzes mit Gold- oder Silber-Faden abgesetzet, bisweilen aber wird sie auch mit Damast, Estoff, Taffet und anderen Zeuge überzogen. Die übrige Gattungen sind in etwas von der nur beschriebenen Art unterschieden: Denn die Englischen Schnür-Leiber bestehen aus sechzehen Theilen, und werden vornen her über die Brust mit goldenen, silbernen oder seidenen Litzen Schnür-weise beleget; die *Cafferte* bestehen aus acht Theilen, und werden vornen her über einen darzu gehörigen Verstecke-Latz zugeschnüret, wenn dergleichen nicht so gar starck gesteiffet wird, heisset man solches ein *Cafferte*; eine *Veſtche* wird endlich aus vier Theilen zusammen gesetzet, und bekommet keine Achsel-Bänder.

Schnüren, siehe Hämmeln.

Schnür-Holtz, ist ein sauberes Instrument, welches von feinem Holtz oder Elffenbein hohl ausgedrehet ist, an seinem länglich hohlen Stiel befinden sich oben her vier lange runde Zacken, darüber man aus Seide, Zwirn, Garn und dergleichen die sogenannte Schnür-Senckel oder andere Rund-Schnüre gar feste zu schlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kasten, wird derjenige etwas ansehnliche und einzeln gefaste Edel-Gestein genennet, durch welchen ein Frauenzimmer, das um ein sauberes Schnürgen geknüpffte Creutzgen, oder dergleichen Angehencke fest um den Hals anzuschnüren in Gewonheit hat.

Schnür-Löcher, sind kleine runde mit einer Nadel oder etwas stärckeren gerad ausgehenden Pfrieme gebohrte, und entweder schlecht umstochene, oder ordentlich beschlungene Löcher, welche theils als eine Zierrath in der Mahler-Naht zwischen die Blumen und Gänge hin und wieder gestreuet werden, theils aber auch zu denenjenigen Sachen als ein nothwendig Stücke erfordert werden, welche mit einer Schnur oder Senckel zusammen geschnüret werden sollen.

Schnür-Senckel, ist eine von Wolle, Zwirn oder Seide rund gedrehete, oder über ein Schnür-Holtz geschlungene, oder gekleppelte Schnur, welche an dem einen Ende einen Riegel hat, daß solches nicht durch die Schnür-Löcher fahre, an dem andern Ende aber mit einem Stiffte versehen, um damit desto geschwinder durch die Schnür-Löcher zu fahren; einige derer selben werden auch aus ledernen Riemen geschnitten. An deren Stelle werden auch an einigen Orten die Schnür-Ketten von Silber gebrauchet, welche über besondere darzu gemachte Nieder-Haacken geleget, und alsdenn straff angezogen werden.

Schnupff-Tuch, bedeutet in dem Waschinventario ein viereckigtes umsäumtes Tuch, so entweder aus Leinwand, Baumwollen, oder seidenen und halb-seidenen oder anderen Zeugen geschnitten. Zuweilen finden sich auch einige, die man nur zum besonderen Staat mit geneheten oder gekleppelten Spitzen besetzet. Ihr Gebrauch bestehet darinnen, daß man sich das Gesicht und den Mund damit abwischen, und die Nase damit reinigen möge.

Schnur, nennet man eigentlich dasjenige schwache Leingen, welches von Garn, Zwirn, Seide, Gold oder Silber, und dergleichen entweder über ein sogenanntes Schnür-Holtz verfertiget, oder mit vier Kleppeln oder Kegeln bereitet worden, und in der Haushaltung zu vielerley Sachen angewendet wird, z. E. zu Einschnürung der Bett-Uberzüge, zu den Schnür-Brüsten, Lätzen und Leibern, zu denen Fenster-Quasten ꝛc. Man theilet sie ein in gemeine, und in Rund- oder Schraub-Schnuren.

Schnuren, saget man bey der Jägerey, wenn ein Wolff stets den Trab läufft, und mit den hintern Klauen in die vördersten Tritte iedesmal so accurat eintritt, auch die Tritte so schnurgerad nach einander setzet, daß es ihm kein Hund nachthun kan, weil selbige sowohl mit den hintern in die vordern Tritte fehlen, als auch den Trab nicht so fortführen können, deswegen es auch heisset, der Wolff trabet. Die Luchse und Füchse schnuren ebenfalls, wie die Wolffe.

Schob-Huth, ist ein aus zartem Stroh geflochtener und zusammen geneheter Huth, mit einem breiten und noch über dieses unter sich gebogenem Rande, dessen sich die gemeinen Weibs-Personen, sowohl vor dem Regen, als vor dem Sonnen-Schein, bedienen; manche sind auch von zusammen geflochtenen Stroh-Börtlein dicht auf einander geneht, und theils nach der nur beschriebnen, theils aber auch nach einer andern Forme bereitet.

Schock, ist eine Zahl von sechzigen. Diese Rechnung ist sehr gangbar, sowohl in der Haushaltung, als im Handel und Wandel. Man rechnet das eingeerndte Getraide nach Schocken, Mandel und Garben, das lange Stroh nach Schock, Mandel und Schütten, das Futter-Stroh sowohl als das Reiß-Holtz nach Schocken, Mandel und Bunden. Vielerley Eß- und andere Waaren, als Gurcken, Kraut-Häupte, Aepffel, Birn, Nüsse, Nagel, Brete, Latten ꝛc. werden dem Schocke nach verkauffet. Ein Schock Ellen Leinwand ist so viel als sechzig Ellen Leinwand.

Schock, ist auch eine alte Müntz-Rechnung in Sachsen. Ein alt Schock ist zwantzig Meißnische oder gute Groschen, ein neu Schock aber sechzig dergleichen Groschen.

Schocken, heisset so viel, als sich in Schocken ergeben, z. E. man sagt: Der frühe oder August-Haber schockt besser, als anderer Haber, das ist, er giebt mehr Schocke, als der gemeine Haber. Das Korn schockt heuer besser, als vorm Jahre, das ist, man bekommt heuer mehr Korn in Schocken, als vorm Jahre.

Schöbe, heisset man die aus glatten Roggen-Stroh in einer gemessenen Stärcke verfertigte Bündlein, deren zwey und zwey oben bey den Stortzen vermittelst eines Stroh-Seiles fest zusammen gebunden, und aufs ordentlichste glatt gestrichen werden. Man bindet gemeiniglich derer zehen in einen Bund, und pfleget auf dem Lande mit denenselben die Dächer zu decken, auch wird diese Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, so viel nemlich derer selben eingedecket werden.

Schöber, siehe Heu-Schöber.

Schöber-Flatschen oder Schöber-Flecke, suche Flatschen.

Schöll-Kraut, siehe Schell-Kraut.

Schöpff-Brunn, suche Brunn.

Schöpffe, wird derjenige Tritt oder die etliche Stuffen genennet, welche man an das Ufer eines Flusses oder Teiches in das Wasser hinein anleget, um daß man bequem dahin gehen, und Wasser heraus schöpffen könne.

Schöpffen, saget man auch vom Hopffen, wenn er blühet. Fället nun ein Mehl-Thau, wenn der Hopffe schöpffet, das ist blühet, so wird es dasselbe Jahr nicht viel Hopffen geben.

Schöpff-Gelte, ist ein kleines höltzernes Geltlein, womit das Wasser aus dem Wasser-Ständer geschöpffet wird.

Schöpff-Kelle, ist ein rund und hohl ausgetriebenes küpffernes Gefässe, mit einer Schnautze an der Seite, und einem langen eisernen Stiel versehen, womit man in denen Küchen das Wasser aus denen Ständern zu schöpffen pfleget.

Schöpff-Rad, ist ein Rad, welches in einen Fluß oder Bach gebauet, von demselben umgetrieben, das Wasser in Kasten, oder daran befestigten Eymern, unten schöpffet, und in die Höhe hebt, oben aber wieder ausschüttet. Es hebt ein solches Rad das Wasser nicht so hoch, als es selbsten ist, will eine starcke Gewalt des Wassers haben, und verschüttet viel Wasser vergeblich, ehe es noch zum rechten Ausguß kommt. Leupold in seinem *Theatro Hydraulic. P. I.* erzehlet derer in die zwölff Arten, und zeiget daselbst §. 48. & seqq. welche von solchen Machinen nicht viel nutzen, und was im Gegentheil bey denen, die guten Nutzen schaffen sollen, wohl in Acht zu nehmen; auch kan hierzu nachgelesen werden, was er in P. II. Hydraul. §. 1. 2. & sq. davon gedencket. Dergleichen Schöpff-Räder sind sehr dienlich, das Wasser auf Bleich-Stätten zu bringen, oder, wie insonderheit in Francken, an der Pegnitz und Regnitz sehr gebräuchlich, die Wiesen damit zu wässern. Man kan sie zur Herbst-Zeit, wenn man sie nicht mehr benöthiget, auf ihren Gerüsten aus dem Wasser heraus- und in die Höhe ziehen, und also dieselben vor der Fäule, oder in Ergiessungen des Wassers und starcken Eiß-Fahrten desto länger und beständiger erhalten. Es giebt auch Schöpff-Räder, welche das Wasser durch Arme, die wie Schauffeln gestaltet, forttreiben, von welcher letztern Art in Holland und andern Orten, wo niedrige Felder sind, die offt mit Wasser überlauffen, an Mühlen, so vom Winde getrieben, gebrauchet werden, dasselbe wieder auszubringen, und das Land trocken zu machen.

Schöps-Hammel, heisset ein geschnittener Stähr, Widder oder Schaaf-Bock. s. Hammel. Das Schöpsen-Fleisch soll wegen seines vielen und unverdaulichen Fettes nicht gar zu gesund seyn, welches zwar, wenn man es geniesset, und kalt darauf trincket, seine Richtigkeit hat, ausser diesem aber ist es an und vor sich selbst gesund, und giebt gute Nahrung, sonderlich, wenn das Vieh von guter Weide kommt. Es dienet zu sieden und zu braten, und wird auf mancherley Weise zugerichtet: Gesotten mit Weißkraut, Hertz- oder welschem Kohl, Kohl-Rabi, Braun-Kohl, weissen oder gelben Rüben, Steck-Rüben, mit Kümmel, mit einer Zwiebel-Brühe, mit Erd-Aepffeln, auf Englisch mit Gersten-Graupen und Majoran oder Rosmarin ꝛc. damit also verfahren wird, daß man zuvörderst die Vorbereitung in Acht nimmt, das ist, man hacket das Fleisch, nachdem es vorhero im Wasser sauber gereiniget, in beliebige Koch-Stücke, setzet solche mit Saltz und Wasser in einem Topffe zum Feuer, und wenn es halb gar gekocht, kühlet man es im kalten Wasser sauber aus. Will man nun eines von kurtz vorher erwehnten Stücken der Kraut- und Kohl-Arten ꝛc. darzu nehmen, lässet man solches in siedendem Wasser ohngefehr eine Viertel-Stunde kochen, nimmt es heraus, drücket es aus, alsdenn leget man in einem Topff eine Schicht von gedachten Kraut, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, machet darüber eine Schicht vom Fleisch, würtzet es gleicher Gestalt, und treibet dieses Wechsels-weise so lange, bis der Topff bey nahe voll; (manche nehmen auch das Kraut, wenn es in Stücke geschnitten, sogleich darzu, ohne daß es erst besonders im Wasser gebrühet worden) hierauf lässet man die Brühe, darinnen zuerst das Fleisch gekochet, entweder gantz schlecht durch einen Durchschlag an das Kraut und Fleisch lauffen, oder man quirlt vorhero an diese in Butter gebräuntes Mehl, setzet dieses zusammen an das Feuer, und lässet es wohl durch einander kochen, bis es recht mürbe und geschmack werde. Die Rüben und Erd-Aepffel können auch gantz weich gekocht und durchgestrichen werden; in diesem Falle aber wird das Fleisch, wie auch zu denen gedachten andern Arten mit Brühen, vor sich selbst gar und weich gekocht, alsdenn wird erst das Mus von den Durchgestrichenen in die Schüssel angerichtet, das Fleisch ordentlich darüber geleget, und gehörig garniret zur Tafel getragen. So lässet sich auch eine schmackhaffte Carbonate, ingleichen Cotelette daraus machen. Der Schlägel oder die Schöps-Keule kan mit dicken Speck-Schnitten, so mit Pfeffer und Saltz wohl gerieben, gespicket, gesotten, eine kurtze Brühe daran gethan, und also gantz angerichtet werden. Eine solche Keule kan auch in eine Pastete geschlagen, und vor die, so Belieben darzu haben, ein wenig Knoblauch daran gethan werden. Der Rückgrad, die Hinter-Viertel gantz, oder die Keulen absonderlich, wie auch die Schultern werden gebraten mit Salben, mit Sardellen oder mit Knoblauch, gespickt. Die Schultern und Keulen werden auch folgender Gestalt zugerichtet: Nachdem sie gebraten, wird die Haut bis an das Gelencke abgelöset, das Fleisch von den Knochen gethan, mit Rind-Fett oder Speck, Petersilie, Zwiebeln, Saltz und Gewürtz klein gehacket, das Gehäcke wieder um die Knochen geleget, und die Haut darüber gezogen, da es denn entweder also in die Schüssel geleget, und eine gute Brühe daran gegossen, oder wohl verbunden in einen Topff gethan, in guter Fleisch-Brühe mit Rüben aufgekocht, und, wenn die Brühe wohl eingesotten, angerichtet, oder auch

ohne Rüben mit einer andern Brühe abgemacht werden kan. Die Schöpſen-Köpffe ſind ein ſchlecht Eſſen, die Zungen aber deſto niedlicher. Man kan ſie, wenn ihnen die Haut abgezogen, ſpalten, auf dem Roſt braten, und eine Brühe mit Weinbeer-Safft daran thun; oder gantz mit Morgeln und Kalbs-Würſtlein gedämpfft kochen; oder in eine Paſtete ſetzen. Die Nieren oder Geilen der verſchnittenen Lämmer werden geſpalten und gedämpfft oder geprägelt, oder auch mit Hahnen-Kämmen in eine Paſtete geſchlagen. Die Schaaf-Bocks-Nieren können in Scheiben zerſchnitten, und entweder marinirt, oder wenn ſie eine Weile in Pfeffer und Saltz gelegen, in Nonnen-Teig getunckt, oder mit Mehl beſtreuet in Butter gebacken werden. Die Füſſe läſſet man, wenn ſie gar gekocht, kalt werden, und mariniret ſie mit Eſſig, Saltz und Pfeffer; man pfleget ſie auch, wenn die gröſſere Knochen heraus genommen worden, zu fricaßiren, oder mit Muſcaten-Blüthen zu kochen, oder in eine Papier-Paſtete zu ſchlagen, oder auch zu backen.

Schöſſer, ſiehe Amts-Schöſſer.

Schößling, ſuche Schoß.

Scholle, ſiehe Halbfiſch.

Schoos, heiſſet das lappichte und dünne Stücke Fleiſch am Rinde, ſo noch unter dem Lappen hänget. Und

Schoos-Ribben, die mit Fleiſch bewachſenen Ribben, ſo aus dem Schooſe des Rindes gehacket werden.

Schoppe, iſt in denen am Rhein-Strohm gelegenen Landen ein Wein-Maaß, derer zwey eine Kanne machen. In Schwaben iſt es der vierte Theil eines Schenck-Maaſſes.

Schoppen, Schopffen, iſt bey einem Land-Gute ein ziemlich weitſchichtiges Gebäude, darinnen Wagen, Pflüge, Egen, Wieſen-Schleppen, Ege-Schlitten ꝛc. auch Brenn-Holtz, und anders trocken ſtehen und liegen können. Die erſtern heiſſet man Wagen-Schoppen, die andern aber Holtz-Schoppen. Bey Ziegel-Scheunen hat man Ziegel-Schoppen, darein die geſtrichenen Mauer-Steine geſetzet, und darinnen getrocknet werden.

Schorff, iſt ein Zufall der aus übler Diſpoſition des Geblüts bey denen jungen Kindern herrühret, welches man auch den Anſprung zu nennen pfleget, davon dieſes Wort nachzuſchlagen.

Schorſtein, Feuermäuer, Schlot, iſt eine Röhre von Mauerwerck, welche durch das Haus zum Dach hinaus gebauet iſt, den Rauch dadurch auszuführen. Bey den Schorſteinen hat man ſonderlich darauf zu ſehen, daß ſie keine Feuers-Gefahr bringen, wohl ziehen, oder den Rauch aus dem Gebäude führen, und keinen Ubelſtand in dem Haus, und auſſer demſelben an dem Dache verurſachen. Des erſtern wegen müſſen ſie gantz durchaus von gebackenen Steinen gemacht, und allenthalben wohl verſtrichen ſeyn, auch nirgend unmittelbar einiges Holtzwerck berühren; daher ſoll man, wenn ſie an oder über einen Balcken geſchleiffet werden, allezeit ein dickes Futter von Leimen dazwiſchen ſchlagen, damit nicht, wenn etwa der Ruß inwendig brennend würde, die Hitze der Steine den Balcken anzünde. Das andere zu erhalten muß nicht nur unten der Schorſtein-Mantel und Rauch-Fang genugſame Weite und Lufft haben, den Rauch zu empfangen, und der Schlund hinwiederum enge gefaſſet ſeyn, daß der auffſteigende Rauch ſich daſelbſt concentrire, und, nach aller flüchtigen Cörper Art, in der Enge einen ſtärckern Trieb gewinne, ſondern es ſoll auch der Schorſtein, oder die Feuermäuer höher hinauf allmählich etwas weiter werden, und zwar auf zwantzig Fuß Höhe etwan um einen Zoll, damit der Rauch, wenn er in ſeiner Bewegung ſchwächer wird, ſich deſto freyer und leichter durch die Lufft hinaus winden könne. Zwey Feuer müſſen nicht in eine Röhre rauchen, doch kan der Rauch aus einem Ofen, der aus der Küche geheitzet wird, zugleich mit dem Rauch von dem Heerd gar wohl auffſteigen: Wo mehr denn ein Rauch in eine Feuermäuer zuſammen geführet, müſſen ſie durch Zungen von einander geſondert werden: Wenn der Schorſtein nicht durchaus gerad aufgehet, ſondern etwas geſchleiffet wird, ſo ziehet er beſſer. Zu oberſt muß er über das Dach hinaus, und wo ein höheres Dach mit dabey ſtehet, auch über daſſelbe reichen. Ein Schorſtein muß ferner wohl gegründet ſeyn, und nicht auf bloſſen Balcken ſtehen: Wenn er inwendig rund, oder lang-rund, auswendig aber viereckig angeleget wird, bekommt er mehrere Stärcke, es müſſen aber die Ziegelſteine hierzu eigen geformet werden. Den Ubelſtand der Schorſteine, ſowohl in dem Haus, als an dem Dach zu verhüten, ſoll man ihnen eine ablange Vierung geben, weil ſie ſodenn weniger hindern werden; man ſoll ſie auch, wo dicke Schiede-Mauren ſind, innerhalb derſelben verſtecken, ſonſten aber geſchicklich in die Zimmer einrücken, und ſolche nebſt denen Vertieffungen, ſo ſie an den Seiten, wo ſie ſtehen, machen, auf das ſauberſte verkleiden, daß man keine Ungleichheit an der Wand gewahr werde; und kan man die leeren Plätze hinter der Verkleidung zu Schräncken anwenden. Um des auswendigen Wohlſtandes willen ſollen die Schorſteine zum Forſt hinaus, und wo derer mehr ſind, in ebenmäßiger Weite unter einander, und von beyden Enden des Daches gleich abſtehen. Nichts ſtehet ſchändlicher, als wenn die Schorſteine auſſen an der Wand des Hauſes, oder gleich bey dem Anfang des Daches, hinauf geführet werden, da man ihnen um des Zugs und der Feuers-Gefahr willen eine ungeheure Höhe geben, und ſie mit eiſernen Stangen an das Dach befeſtigen muß, wo ſie anders von ſtarcken Winden nicht ſollen niedergeworffen werden.

Schoß, Schößling, iſt ein junger Zweig an einem Baum. An den ſchwachen Obſt-Bäumen müſſen alle kleine Schoſſe, ſie mögen getragen haben oder nicht, abgeſchnitten werden. Die äuſſerſten Spitzen der Schoſſe, welche im Auguſto hervor kommen, ſind faſt niemals was nutze, und zu verwerffen; man kan ſie leichte erkennen, weil ſie von den übrigen an der Farbe unterſchieden ſind. Neben-Schoſſe, Waſſer-Schoſſe oder Waſſer-Reiſſer ſind diejenigen,

welche

welche nicht auf dem Schnitte des vorigen Jahres, sondern anderwerts hervor treiben, oder, wenn sie ja auf einem solchen Schnitte, und auf einem guten Zweige hervor schiessen, so sind sie doch entweder dick und starck an dem Orte, wo sie dünne seyn solten, oder sind stärcker, als ihre Stamm-Zweige, welches auf eines hinaus kommt. Ihre platte Augen stehen weit von einander, und diese Aeste sind dem Baume zu nichts nutze, dahero man sie, so bald man deren ansichtig wird, ohne sorgfältige Beobachtung der Zeit mit einem scharffen Messer abschneiden soll; es wäre denn, daß dergleichen Schosse eine ledige Stelle bekleiden, und keinen Schaden thun könten.

Schoß-Balg, ist derjenige Theil an dem Halme des Roggens, Weitzens, Dinckel oder Gerste, darinnen die Aehre, ehe sie hervor kömt, verborgen stecket. Bey der Weitzen-Schräpffe, sowohl als bey dem Schräpffen des andern Getraides muß man sich in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tieff komme, und dadurch an den Schoß-Bälgen Schaden verursache.

Schoß-Banck, ist eine lange höltzerne mit einer Lehne versehene Banck, auf welcher etliche Personen zugleich sitzen können. Siehe Bäncke.

Schoß-Reben, heisset eine junge Rebe am Weinstock, welche aus dem alten Holtze hervor wächset, und das erste Jahr gemeiniglich nur blosse Blätter ohne Früchte bringet.

Schossen, heisset bey den Feld- und Garten-Früchten so viel, als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korne saget man, daß es vierzehen Tage schosse, vierzehen Tage blühe, vierzehen Tage körne, vierzehen Tage milche, und vierzehen Tage reiffe. Das frühzeitige Schossen des Salates kan durch Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch durch Auflegung eines Stückes vom Dach-Steine verhindert werden.

Schote, wird die grüne Frucht von Erbsen genennet, deren vornemlich zweyerley sind: Nemlich die gemeine oder Feld-Schoten, und die Stengel- oder Zucker-Schoten. Beyde Arten, ie jünger sie sind, ie besser sie sind. Unter den Zucker-Schoten sind die besten die Holländischen, so lange, breite und krumme Hülsen haben. Die Schoten werden nicht nur gantz, als ein Zugemüse gekocht, und verspeiset, sondern auch, wenn sie ausgehülset, das ist, die Erbsen von denen Schoten abgesondert, an vielerley Essen, als Schollen oder Halb-Fische, gesaltzene Hechte, junge Hüner, Tauben und dergleichen verbrauchet. Die Zucker-Schoten pfleget man auch rohe, als ein frisches Obst mit andern Früchten aufzusetzen. Siehe Erbsen.

Schoten-Dorn, (Egyptischer) ist ein Stauden-Gewächse mit holtzigen Zweigen, die hin und wieder mit spitzigen Stacheln versehen sind. Seine Blätter sind lang, zart, und gleich als aus vielen Blätlein gegen einander zusammen gesetzet. Er blühet mehrentheils gelb. Die Frucht ist ein süsser und wohlschmeckender Kern, den kleinen Bohnen gleich, so in langen Schoten sitzet. Dieselbe wird aus der Fremde verschrieben, und bey uns eine Staude daraus gezogen, die in zwey Jahren zur Blüthe kommt, welche gelb und wohlriechend ist.

Schotten, siehe Molcken.

Schräpffen, ist eine Cur krancker, besonders aber von dem Brand angegriffener Bäume, welche an der Rinde ausdorren, aufklaffen und schwartz anlauffen. Es wird solches folgender Gestalt verrichtet: Man fasset ein scharffes und subtiles Pfropff-Messer zwischen die zween vordersten Finger, daß nur die Spitze hervor stehe, machet damit einen Riß den Stamm herab, von den Aesten an, bis an die Wurtzeln, und zwar also, daß man nur die äusserste Rinde zertheile, aber ja nicht die inwendige grüne Rinde durchschneide, oder gar das Holtz verletze. Es muß dieses Schräpffen an der Seite geschehen, wo der Baum die wenigste Sonne hat, und also an der Abend- und Mitternacht-Seite eines Baumes, im Frühjahr, ehe noch der volle Safft in den Bäumen ist, und zwar im April oder May, im vollen Monden, und gegen Abend geschehen; wiewohl es auch einige im Fall der Noth im Augusto und September zulassen, aber dadurch den Baum in Gefahr setzen, daß die Kälte durch den Riß hinein dringen, und Schaden verursachen kan. Durch dieses Schräpffen bekommt der Safft Lufft, und der Baum eine neue Rinde. An einem grossen Baume kan man solcher Risse viere, an einem mittelmässigen und kleinen aber nur zween machen, welches auch gesunden Bäumen nützlich ist, und zur Præservation dienet. So lassen sich auch dadurch die höckerichsten Bäume gerade ziehen, wenn sie nemlich an den Orten, wo sie eingebogen, behutsam geschräpffet werden.

Schräpffen, heisset auch die Spitzen eines und des andern Getraides, wenn solches im Frühling allzu starck oder zu geil wächset, eben mit der Sichel abschneiden. Vornemlich geschiehet dieses Schräpffen an dem Weitzen, welcher sich gerne zu überwachsen, und lager zu werden pfleget; man muß aber solches mit aller Bescheidenheit vornehmen, und mit der Sichel nicht zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören, damit der Schoß-Balg nicht verletzet werde. Wenn heisse dürre Frühlinge sind, soll man den Weitzen nicht schräpffen, denn so ferne solches geschiehet, thut die Hitze den Wurtzeln nachmals sehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und offtmals im Kielen stecken bleibet, auch gar kurtz von Aehren und Halmen wird; er pfleget auch sodenn den Brand gar leicht zu bekommen. Das Schräpffen des Korns muß ingleichen vorsichtig geschehen: Weil die Aehren nicht so tieff als beym Weitzen im Halme stecken; dahero man solches Schräpffen allein auf denenjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tieff stehet, vorzunehmen hat. Die Winter-Gerste hat das Schräpffen selten nöthig; hingegen pfleget man die Sommer-Gerste, wo es sehr geil Erdreich hat, mit behöriger Vorsicht, gleich dem Weitzen, zu schräpffen, auf mittelmäßig- und geringen Feldern aber mag es ohne Schaden nicht geschehen.

Schragen, wird an einigen Orten ein Stoß

Scheit-

cheit- oder Brenn-Holtzes genannt, welcher ey Clafftern hält, und neun Ellen lang und ey Ellen hoch gesetzet ist.

Schragen, heisset man auch das aus Latten sammen gesetzte Gestelle, worauf bey dem acken der Back-Trog zum Einmachen des eiges pfleget gestellet zu werden; dieses Geiste bestehet aus zweyen nach der Rundung des roges ausgeschweifften Stücken Pfosten, welie an beyden Enden mit langen Stangen, wie emlich die Länge des Back-Troges erfordert, ısammen verbunden, un) mit eben dergleichen ohen Füssen versehen sind.

Schranck, ist ein Zeichen, woran der Hirsch i der Fährde erkannt wird. s. Schrencken.

Schranck, Schrein, ingleichen Köthe, ist in grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf manerley Art und Façon mit Fachen und Schubäden versehenes Behältniß, worein das Frauzimmer ihre Sachen zu verschliessen, und in elbigen zu verwahren pfleget. Dergleichen eyn entweder schlecht oder auch mit saubern Holtz fourniret und ausgelegt, gebeitzet, oder aceiret. Die fournirten und gebeitzten werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, daß sie recht hell und spiegelnd ausseen. Sie bekommen ihre besondere Benenung nach ihrem Gebrauch, dahero giebt es Kleider- Wasch und Speise-Schrancke u.s.f. Man hat auch deren einige, die auf einen erhöheten Fuß gestellet und also abgetheilet seyn, daß verschiedene verborgene Fache, nebst allem, was man etwa bey der Schreiberey benöthiget, angebracht, und die Thüre, mit welcher alle Fache verschlossen werden können, wenn sie sich unterwerts aufschläget, zugleich einen Tisch abgiebt, daran man bequem schreiben kan; dahero pfleget man auch dergl. einen Schreib-Tisch zu nennen.

Schrauben-Faßgen, ist ein kleines etliche Maaß haltendes reinliches Fäßgen, insgemein aus schwartz-gebeitzten und weissen Dauben wechsels-weise zusammen gesetzet mit zinnernen oder auch kupffernen etwas breiten Reiffen beschlagen, und oben am Spunde mit einer saubern zinnernen Schraube versehen, welche nicht nur oben einen geraumen Rincken hat, diese damit auf und zuzuschraubē, und das gefüllte Fäßgen daran desto bequemer zu tragen, sondern auch zuweilen einen noch mit einem wohlpassenden Deckel verwahret ist, damit das darein gegossene Bier im Tragen nicht so leichte durch die Schraube heraus sickern könne. Unten befindet sich an einer Daube ein ausgeschnitzter Fuß, daß dergleichen Fäßgen vor sich darauf stehet, und nicht herum waltzet.

Schrecke, siehe Schnerff.

Schreckenberger, ist eine Müntze in Sachsen, welche vor diesem drey Meißnische oder gute Groschen gegolten, nunmehro aber auf viertehalb gerechnet wird. Sie hat ihren Nahmen von dem bey Annaberg gelegenen so genannten Schreckenberg empfangen, und ist zur Zeit Chur-Fürst Friederichs des Weisen geprägt worden, und ob wohl des Gepräges wenig mehr zu finden, so wird doch die Müntz-Rechnung im Handel und Einkauff unter dem gemeinen Mann noch beybehalten.

Schreib-Federn, darzu werden die stärcksten Feder-Kiele aus den Flügeln der Gänse genommen, gezogen, und sodann mit dem Feder-Messer geschnitten. Das Ziehen der Kiele geschiehet folgender gestalt: Man steckt einen ieden Kiel in siedend Wasser, heissen Sand oder Asche, daß er weich werde, iedoch nicht verbrenne, hält alsdann den Kiel, welcher den Rücken unter sich gekehret haben muß, in der lincken Hand auf dem mit einem wüllenen Lappen bedeckten Knie, drückt mit einem Messer oben auf den Anfang des Rohrs, und ziehet also den Kiel rückwarts drunter weg, so streiffet sich das äusserste Häutlein davon ab, von dem Zusammen-Drücken aber entstehen durchsichtige Striemen, und die Spulen werden dadurch in etwas gehärtet.

Schreib-Tisch, siehe Schranck.

Schrencken, ist bey der Jägerey eines von denen vornehmsten Zeichen mit, wodurch sich ein Hirsch in der Fährde vor einem Thiere erkennen und unterscheiden lässet. Dieses Zeichen macht der Hirsch, wenn er trabet oder sachte gehet, da dann die Fährde weit auf die rechte und lincke Hand gehet. Die Ursache dessen ist, daß die Hirsche breit von Brust und Creutz, die Thiere aber schmäler sind, und also nicht so weit schrencken können, als jene.

Schrentz, siehe Papier.

Schrepffen, suche Schräpffen.

Schrimpff, Frucht-Schrimpff, siehe Boden-Riß.

Schritt, ist insgemein eine weite von zwey oder drittehalb Schuhen, so weit man nemlich im Gehen mit einem Fuß vor dem andern tritt; vor einen Geometrischen Schritt aber wird insonderheit eine Weite von fünff Rheinländischen Schuhen gerechnet. Bey der Jägerey stellet man die Tücher und Netze nach einfachen oder gedoppelten Wald-Schritten; und wird ein einfacher Wald-Schritt, vor drittehalb Schuh, ein gedoppelter aber vor fünff Schuhe genommen. Also muß ein Jagd-Tuch, welches achtzig gedoppelte, oder einhundert und sechzig einfache Wald-Schritte stellen soll, zwey hundert Ellen lang seyn.

Schröpffen, siehe Schräpffen.

Schröter, Berner, ist ein fliegendes Ungeziefer, oder Art eines grossen Käfers, mit Hörnern, welche dem Gehörne eines Hirschen gleich kommen. Er bedienet sich solcher, etwas damit zusammen zu klemmen oder zu kneipen, denn er kan solche, weil sie beweglich, von einander und wieder zusammen thun. Das Weiblein hat gantz kleine Hörner, ist auch sonsten nicht so groß, als das Männlein. Ihre Flügel liegen unter zwo harten Kirsch-braunen Schalen, so ihnen gleichsam zum Futteral dienen, und welche sich von einander thun, wann sie fliegen wollen. Ihre Nahrung bestehet in einer gewissen Feuchtigkeit, welche von den Eichen abfliesset, und von ihnen mit der Zunge aufgelecket wird.

Schröter, werden diejenigen genannt, welche Wein oder Bier, gegen ein gewisses Lohn,

in die Keller bringen, und dazu ihre grossen Seile, Bäume, Rollen und Schrot-Leitern haben, mit welchen sie die Fässer bezwingen, und an Ort und Stelle schaffen können.

Schrot, oder Hagel sind Körner von Bley gegossen, womit man nach allerley kleinen Wildpret und Vogeln schießt. Die Schrote recht zu giessen, dazu gehöret folgender Vortheil: Man lässet eine kupferne Schüssel, am Boden mit Löchern, grösser oder kleiner, nachdem man die Schrote haben will, verfertigen, und richtet sie über ein mit Wasser angefülltes Gefässe, zerlässet hernach das Bley, also daß es nicht gar zu heiß werde, und streuet darüber klein gepülvertes gelbes Auripigment, daß es darauf verbrenne, so läutert sich das Bley, und dieses wiederholet man etliche mal. Den oben auf dem Bley verbrennten Schaum nimmt man herab, und füllet die kupferne Schüssel, eines qver Fingers hoch, so kan das Bley nicht so schnell durchfallen. Wenn nun das also geläuterte Bley abermal recht flüßig zerlassen ist, wird es allgemach in die Schüssel gegossen, so fallen die Schrot-Körner fein rund in das Wasser. Oder man nehme eine durchlöcherte eiserne Schmeltz-Kelle, thue das Bley hinein, und Kohlen oben darauf, lasse es also schmeltzen, und in Wasser, darauf Baum-Oel schwimmet, abtrauffen. Oder man zerlasse Bley, reinige es wohl, giesse es in eine Mulde, die mit Kreide oder Wachs wohl ausgestrichen, schwinge es in derselben, so giebt es sich zu Körnern, die hernach durch einen blechernen Durchschlag gesiebet, gleichförmig gesondert werden. An statt der Mulde kan man eine höltzerne Büchse mit einem Deckel nehmen, damit man sich nicht so leichte verbrennet.

Schrot oder Obs, heisset auch das grob gemahlene Getraide, welches nur einmal in der Mühle aufgeschüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vieh-Mast, und denn wird nur das geringste Getraide an Roggen, Weitzen, Gerste, Haber, Erbsen, Wicken, Bohnen und Heide-Korn darzu genommen. Von recht getrockneten oder gedörrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brantewein-Schrot, dessen man sich zum Brantewein-Brennen bedienet, wird besser Getraide, als zum Futter-Schrote genommen.

Schrot-Eisen, siehe Baum-Meissel.

Schroten heisset das Getraide, Maltz oder Eicheln nur einmal von der Mühle lauffen lassen. Die Müller pflegen die Eicheln nicht gerne zu schroten, weil sie viel Mühe mit haben müssen.

Schrot-Leiter, bestehet aus zweyen glatt gearbeiteten starcken Leiter-Bäumen, welche nur mit zweyen Sprossen oder Riegeln zusammen gehänget und dergestalt befestiget sind, daß man auf selbigen die Bier- und Wein-Fässer, so man vorhero mit dem Schrot-Seile behörig umschlungen, gemächlich in die Keller lassen, oder auch aus selbigen herauf ziehen könne. Die Schrot-Leitern wollen, so offt sie gebrauchet werden, mit fettem Zeuge, Speck-Schwarten, Talche, und dergleichen wohl geschmieret seyn, daß die Fässer beqvemer darauf fortrutschen, und die Schrot-Leitern nicht so geschwind abgenutzet werden mögen.

Schrot-Säge, ist eine grosse und lange mit zweyen höltzernen Hand-Griffen versehene Säge, welche an dem untern Orte, wo ihre grossen Zähne stehen, nicht gerade, sondern etwas gerundet ist; sie wird auch Baum-Säge genennet, und von denen Holtz-Schlägern, Zimmer-Leuten, Müllern ꝛc. starck gebrauchet.

Schub-Karren, siehe Schiebe-Karren.

Schuh, Werck-Schuh, Fuß, ist ein Maaß, dessen sich verschiedene Künstler und Handwercker bedienen. Ein Schuh wird in zwölff Zoll getheilt, ob gleich die Schuhe nicht einerley Länge haben. Ein geometrischer Schuh ist um besserer Beqvemlichkeit im Rechnen willen in zehen Zolle getheilt. Der Nürnberger Schuh hält richtig eine halbe Nürnberger Elle, wie auch der Leipziger Schuh die juste Helffte einer Leipziger Elle ist. Sechzehen Nürnberger Stadt-Schuh machen eine Ruthe daselbst, und funffzehen Schuh zween Zoll Leipziger Maaß eine Leipziger Ruthe. Zwölff Rheinländische Schuh machen eine Rheinländische Ruthe.

Schuh, heisset nicht nur die einem ieden sehr wohl bekannte gewöhnliche Bekleidung derer Füsse an den Menschen; sondern man nennet auch also das hornige Wesen an dem Rind-Schaaf-Schwein-Vieh und dergleichen, nicht weniger die harte Haut an den Füssen einiges Feder-Viehes als Gänse, Enten u. s. f. Dieses lässet sich, nachdem die Füsse in siedendes Wasser eine Zeitlang gehalten worden, gar leichte abstreiffen.

Schuhu, siehe Eule.

Schüpffe oder Schüppe, ist eine flache etwas muldig geschmiedete eiserne Schauffel, mit einem starcken höltzernen Stiel, womit man den kurtzen Mist, Sand und Erde aufzuladen, auch die Steige in denen Gärten gleich zu machen, und vom Unkraut zu säubern pfleget. Sie wird auch zum Gräben-Heben und andern Arbeiten mehr gebraucht.

Schüssel, ist ein rundes, mit einem tieffen Boden und plattem Rande versehenes, und entweder von Silber, Zinn oder Thon verfertigtes Gefässe, worinnen die Speisen aufgetragen werden. Sie sind von verschiedener Grösse. Die grossen nennet man Potagen-Schüsseln, ingleichen auch Gang- und Braten-Schüsseln.

Schüssel-Hechte, heisset man die mittlere Gattung der Hechte, welche weder zu groß noch zu klein und vor die beste gehalten wird.

Schüssel-Koch, ist eine gebackene Milch-Speise, welche folgender Gestalt verfertiget wird: In anderthalb Nössel gute Milch qvirlt einen Eß-Löffel Mehl, schlaget darnach zehen Eyer drein, und qvirlts zusammen klar ab, schüttet ferner noch sechs Loth Zucker, und nach Belieben einen Eß-Löffel Rosen-Wasser drein. Wenn dieses geschehen, machet einen Krantz von Teig, etwa ein paar qver Finger hoch um diejenige Schüssel, darauf er kommen soll, giesset die abgerührte Milch hinein, setzet solche in einen darzu geheitzten Back-Ofen, der nicht

ar zu heiß ist, lasset sie abbacken, und bestreuet
e beym Anrichten mit Zucker.

Schüssel-Pastete, siehe Pastete.

Schüssel-Ring, Hol-Ring, ist ein runder
on Silber, Zinn, Kupffer oder Meßing gedre-
eter und durchbrochener Krantz, entweder
latt, oder auf drey Knöpffen ruhend, worauf
ie Schüsseln gestellet werden, das Tisch-Tuch
ein zu halten; ingleichen andere Schüsseln,
wenn etwa der Raum auf dem Tische nicht
ibrig, um so viel besser unter diese Schüssel, so
uf den Ring stehet, schieben zu können. Leu-
e, die nicht gerne viel aufwenden wollen oder
önnen, und doch die Reinlichkeit lieben, pfle-
gen dergleichen von geschälten Weiden sauber
eflochtene Schüssel-Ringe zu haben. Heut
u Tage bedienet man sich auch, wegen der
Reinlichkeit, derer geflochtenen Stroh-Teller,
die man darunter leget. Der Schüssel-Ring
gehöret unter das Heer-Geräthe.

Schütt-Boden, siehe Getraide-Boden.

Schütte, heisset ein Bund lang Stroh, wel-
ches von denen ausgedroschenen Korn- oder
Weitzen-Garben gesammlet, und in ein Stroh-
Seil gebunden wird. Funffzehen Schütten ma-
chen eine Mandel, und sechzig ein Schock Stroh.

Schütte-Gabel, ist eine höltzerne selbst ge-
wachsene Gabel, mit zweyen oder dreyen En-
den, womit das ausgedroschene Krumm-Stroh
uf der Scheun-Tenne aufgeschüttelt wird,
die darinnen hängen gebliebene Körner heraus
u bringen.

Schütten-Stroh, heisset das lange Rog-
gen- und Weitzen-Stroh, so in Schütten ge-
unden wird. Man brauchet solches zum He-
kerling, insonderheit aber das erstere, zu De-
kung derer Schob-Dächer, zu Bändern oder
Stroh-Seilen in der Erndte, zu Stroh-Decken
n Gärten, zu Unterlagen in die Betten, und zu
ndern mehr.

Schütze, heisset insgemein derjenige, der mit
inem Schieß-Gewehr fertig umzugehen weiß:
nsonderheit aber wird ein solcher Jagd-Be-
ienter darunter verstanden, welchem zwar ein
Revier, iedoch an der Grentze, das überwechseln-
e Wildprät alldar fleißig wegzuschiessen, anbe-
ohlen worden. Man pflegt sie deßwegen mei-
entheils Grentz-Schützen zu nennen, vor
welche aber eigentlich die Forst-Sachen nicht
ehören; oder es werden auch derer Herren
on Adel, die nicht allezeit Jurisdictionem fo-
restalem haben, ihre zum Weyd-Werck bestell-
e Leute Schützen geheissen oder genennet;
weil gemeiniglich ihre meiste Kunst im Wild-
Schiessen bestehet. Nur ist zu bedauren, daß
hrer viele nicht eben allezeit erlernte Jäger-
Bursche, der Billigkeit nach, dazu annehmen,
ondern meistens aus Menage ihre Unterthä-
ten, Knechte, Laqveyen, Schneider, Leinweber,
a wohl gar Schäfer und Schaaf-Knechte ge-
rauchen, sich aber dadurch bey genereusen und
ie edle Jagd-Kunst liebenden Gemüthern in
chlechten Credit, so wohl, als ihr eigenes In-
eresse zum öfftern durch dergleichen Pfuscher
n grosse Gefahr setzen.

Schule, heisset im Garten-Bau ein Ort, da
inge Obst-Bäume aus Kernen gezogen, oder
Wildlinge versetzet, die zu gehöriger Zeit ge-
pfropffet werden, und so lange darinnen stehen
bleiben, bis sie genugsam erwachsen, und an-
derswohin an eine bleibliche Stelle versetzet
werden können. Wie dergleichen Schulen
anzulegen, siehe Baum-Schule.

Schuncken, suche Schincken.

Schupffen, siehe Schoppen.

Schupff-Lehn, heissen an etlichen Orten
Aecker, welche auf gewisse Zeit ausgethan wer-
den, so, daß der Grund-Herr sie wieder einzie-
hen kan, wenn er will. Werden auch Lehn-
Erbe genannt.

Schuppen, suche Schoppen.

Schuppen, heissen auch die hornigen glän-
tzenden Schalen, welche gewissen Fischen, so da-
hero Schuppen-Fische genennet werden, zur
Bedeckung dienen, und auf ihren Leibern, wie
die Ziegeln oder Schindeln auf den Dächern
liegen. Die mit Schuppen versehene Fische
werden vor gesunder, als die glatten, gehalten.

Schuppen, heisset denen Schuppen-Fischen
mit einem scharffen Messer, welches man über
den Leib derselben vom Schwantz gegen den
Kopff zu, flach hinführet, die Schuppen bene-
hmen. Die Barben, Hechte und Karpffen, wel-
che man trocken oder blau sieden will, dörffen
nicht geschuppet werden.

Schur, siehe Schaaf-Schur.

Schurffen, werden von einigen diejenigen
Pferde genannt, die gar nicht abgeben, sondern
ihre alten Zähne immer behalten. Dergleichen
Pferde werden aber selten gefunden.

Schurr-Erde, suche Gassen-Koth.

Schurtz, heisset man den Rauch-Fang oder
so genannten Schorstein-Mantel, welcher
darzu dienet, daß der Rauch auf dem Heerd da-
mit gefasset, und nach den Schlund der Feuer-
mäuer desto leichter geleitet werde. Seine
Weite und Form richtet sich nach des Heerdes
Beschaffenheit, doch muß er allen Seiten desse-
ben etwas darüber vorragen. Seine Höhe von
der Erde beträgt aufs meiste drey Ellen. In
den grossen Küchen, wo manches mal der Heerd
mit allen vier Seiten frey stehet, pflegt man
den Schurtz auf Bogen-Schlüsse zu mauren,
und also von Grund aus steinern aufzuführen,
sonst aber wird er gemeiniglich mit Stackwerck
ausgemacht, geklebet, übertüncht, und entwe-
der zwischen zwey Wände eingeleget, oder nur
mit einem Ende in die Mauer befestiget, und
mit dem andern Ende vermittelst starcker eiser-
ner Stäbe an die Balcken gehangen.

Schurtz-Band, siehe Aufschürtzen.

Schuß, siehe Schiessen.

Schuß-Pferd, suche Schieß-Pferd.

Schutz-Bret, nennet man dasjenige Bret,
Stücke Pfoste oder dergleichen, welches man
dem Ausguß eines Wassers entgegen stellet, und
dadurch nicht nur verhindert, daß es nicht
mehr an diesen Ort laufft, sondern auch, daß
man vermittelst dessen den Fluß aufschwellen
und höher wachsend machen kan. Es hat dem-
nach dergleichen seinen verschiedenen Nutzen,
wie bey den Wehren, Schleussen, Mühlen-Ge-
rinne u. a. m. Und wird daher auch nach einer
ieden Art besonders zubereitet, wie es nemlich

Google

die Beschaffenheit der Sache selbst erfordert; bey den Schleussen werden diese Schutzen genennet.

Schutt-Stall, heißt bey einigen der Ort, wo das Vieh, so im Felde um verursachten Schadens willen gepfändet worden, eingethan wird, bis der Herr desselben den Schaden gut gethan.

Schwabe, ist ein fliegendes Unaeziefer, lang, schwartz, und in Gestalt eines grossen Käfers, so sich in Gebäuden, sonderlich aber in Mühlen und Becken-Häusern gerne aufhält, und alles eßbare Zeug, ja so gar wo sie nichts anders finden, Schuhe und anderes Lederwerck anfrißt. Wenn man Bier in kleinen offenen Gefässen hin und wieder hinsetzt, so pflegen sie sich gerne bey der Nacht-Zeit darinnen zu fangen; die Gefässe müssen aber tieff, und nicht sehr angefüllet seyn, damit sie nicht wieder heraus kriechen können.

Schwad, heist so viel Gras, als ein Mähder in seinem ordentlichen Schritt auf einem Hieb mit der Sense abhauet. Man sagt es auch von der Gerste und dem Haber, wenn sie mit der Sense abgebracht werden. Wenn das Gras abgemähet ist, werden bey gutem Wetter so gleich hinter den Mähdern her, die Schwaden zerschlagen, das ist, mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen lassen, bis es sich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerste in Schwaden beregnet wird, ist es derselben nicht so gut, als dem Haber, weil jene das Röstens nicht so, wie dieser vonnöthen hat.

Schwaden, siehe Himmels-Thau.

Schwämme, bestehen weder aus Saamen, Wurtzeln, Kräutern noch Blumen, und sind daher nichts anders, als ein unvollkommenes Gewächs, oder eine überflüßige Feuchtigkeit des Erdreichs der Bäume, oder anderer faulen Sachen. Um dieser Ursach willen werden sie auch eingetheilet in Erd- Baum- und Meer-Schwämme. Die ersten wachsen meistentheils auf dicken kurtzen Stielen, die mit wenigen Fasern an der Erde hangen, und einen runden, breiten, platten und spitzig zu lauffenden Kopff haben, sind aber von keinem Bestand, denn in sieben Tagen wachsen und vergehen sie, und kommen vornehmlich häuffig hervor, wenns donnert. Es sind aber nicht alle Erd-Schwämme eßbar, dahero machet man einen Unterschied zwischen Küchen- und wilden Schwämmen. Die Küchen-Schwämme, welche nemlich zu essen taugen, sind von gar verschiedener Benennung, und wollen wir hier nur diejenigen Arten anführen, die hiesigen Ortes am bekanntesten, als da giebt es Morcheln, Heyderlinge, Rehlingen oder Ziegen-Bärth, Brätlinge, Eich-Schwämme oder Hasen-Ohrlein, Habicht-Pülze, Röthlinge, Roth-Haupte oder Stein-Pülze, Gehlichen und Leedlinge, Moos-Schwämme, Pfifferlinge oder *Champignons*, unter denen allen die Moos-Schwämme und Champignons die delicatesten und beliebtesten. Ob sie nun schon, wie oben erwehnt, aus einer Fäulniß erwachsen, und solglich durchgehends ungesund, so kan doch diesem Ubel durch Butter und guter starcker Gewürtz in etwas abgeholffen werden, und ist unter der Erklärung eines ieden ins besondere, auch dessen Zubereitung daselbst zu finden. Allhier erinnert man annoch überhaupt davon, daß sie frisch und grün zubereitet, von vielen den Nahmen Lülze bekommen, getrocknet oder gedörret hergegen den Nahmen Morgeln erhalten, welche beyde Wörter hierzu nachzulesen. Allerhand Erd-Schwämme gedörret und unter einander zu Pulver gestossen, und solches an Brühen, Fricassée Pasteten und dergleichen gethan, geben diesen einen angenehmen Geschmack. Die wilden Erd-Schwamme taugen nicht zu essen, und sind theils giftig, wie die so genannten Fliegen-Schwämme, theils zur Medicin dienlich, dergleichen die weissen Tannen-Schwämme, und der Bubenfist oder Wolffs-Furtz ꝛc. Von denen Baum-Schwämmen, die auf Eichen, Fichten ꝛc. gefunden, und in einer guten Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet, und wohl geschlagen werden, geben viele einen guten Feuer-Schwamm; von Lerchen- und Hollunder-Schwamm, ja von dem Meer-Schwamm, deraleichen die Bade-Schwämme, von denen ist unter eines ieden besondern Benennung bereits gehandelt worden.

Schwäntzen die Hechte, siehe Aufschwäntzen.

Schwärmen, wird von denen jungen Bienen gesagt, welche aus denen starck besetzten alten Stöcken im May oder Junio, so der Bienen ordentliche Schwärmen-Zeit, mit ihrem eigenen Könige oder Weisel ausziehen, und eine andere Herberge suchen. Was hierbey zu beobachten, siehe Bienen-Schwarm.

Schwalbe, ist ein kleiner Vogel, von einer wohl proportionirten Gestalt, und sehr schnellem Fluge, welcher einen schwartzen Rücken und dergleichen Flügel, einen weissen Bauch, einen kleinen und kurtzen Schnabel, einen ziemlich langen, und in der Mitten zertheilten Schwantz, und kurtze schwache Füsse hat. Die Haus-Schwalben haben über dieses noch einen rothen Flecken auf der Brust. Diese, die Haus-Schwalben, bauen ihre Nester von Leimen, Spreu und Haaren, und hängen solche an die Häuser, unter die Dach-Trauffen, an die Ecken der Fenster, oder inwendig in die Gebäude, an die Balcken und Unterzüge; sie füttern solche mit Pflaumen-Federn oder Schaaf-Wolle, die sie denen Schaafen auf dem Rücken sitzend auszupffen, und bringen darinnen bis fünff Junge aus. Die Mauer- oder Kirch-Schwalben nisten allein in Kirch- und andern hohen Thürnen. Die Erd-Wasser- und Rhein-Schwalben machen ihre Nester in Erd-Löcher an hole Wasser-Ufer, sonderlich aber die letzten an den Ufern des Rheins. Sie lassen sich im Frühling sehen, und verkündigen mit ihrer Ankunfft die warme Zeit, bleiben den Sommer über bey uns, und ziehen im Herbst, die Rhein-Schwalben aber bereits zwischen Petri Pauli und Jacobi, wieder davon, wohin aber,

Digitized by

ber iſt ungewiß. Offters hat man deren ganze Hauffen zur Winters-Zeit zwiſchen den Bergen an ſonnichten Orten, oder in faulen und hohlen Eich-Bäumen, ingleichen an groſſen Seen und Teichen zwiſchen dem Rohr, auf einem Klumpen faſt gantz todt beyſammen liegend gefunden, welche, wenn man ſie in eine warme Stube gebracht, von der Wärme gleichsam wieder lebendig worden, aber nicht lange gedauret. Daß aber eben diejenigen, ſo hinweg gezogen, wieder kommen, und ihre vorige Wohnung beziehen, iſt daher zu ſchlieſſen, weil man offtmals einer Schwalbe einen rothen Faden um den Fuß gebunden, welchen ſie auf den Frühling wieder mitgebracht. Die Alten ſo wohl Männlein als Weiblein wiſſen die Jungen in ſo feiner Ordnung zu ätzen oder zu ſpeiſen, daß ſie allezeit dem älteſten oder zuerſt aus dem Eye gebrochenen zuerſt, hernach denen andern in der Ordnung, wie ſie ans Licht gekommen, ihr Futter darreichen, auch der blinden Jungen ihre Augen mit Schwalben- oder Schell-Kraut zum öfftern beſtreichen, daß ſie davon ſehend werden. Die Schwalben dienen ordentlich nicht zur Speiſe, doch finden ſich nächtige Mäuler, ſo in den jungen wilden, und ſonderlich den Rhein-Schwalben eine Delicateſſe ſuchen; oder Krancke, ſo dieſelben vor das Fieber, die fallende Sucht und blöde Augen genieſſen. In der Artzney werden ſie vielfältig gebraucht, und zwar ſoll das Hertz von einer Schwalben mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; mit Zimmet und Amomo, das Gedächtniß ſtärcken und den Verſtand ſchärffen; der Miſt friſch aufgefangen, mit der Erde von dem Neſt und Eßig vermiſcht, auf die Stirn gebunden, das Kopffweh wegnehmen. Aus Schwalben-Neſtern wird ein heilſames Pflaſter wider die Bräune bereitet, und aus der Aſche von verbrannten Schwalben, auf mancherley Weiſe Artzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halſes zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn ſie noch nackigt, zerſtoſſen, mit Bibergeil und Eßig abgezogen, geben ein Waſſer, ſo als ein treffliches Mittel wider die ſchwehre Noth, und allerhand Weiber-Kranckheiten gerühmet wird. Man ſagt, in dem Magen der jungen Schwalben ſoll bisweilen ein Steinlein von der Farbe und Gröſſe eines Lein-Saamen-Körnleins, nur etwas dicker, gefunden werden, welches Chelidonius oder Schwalben-Stein genennet wird, und an den Arm gebunden, gleichfalls der ſchwehren Noth ſteuren ſoll. Allein dieſes Steinlein kömmt nicht von Schwalben, ſondern ſitzt in gewiſſen Felſen auf der Inſel Malta, da offt in einem kleinen Klumpen derſelben stehen, zwantzig und mehr beyſammen gefunden werden.

Schwalben-Kraut, ſiehe Schell-Kraut.

Schwalben-Schwantz, ſuche Geyer.

Schwalben-Stein, ſiehe Schwalbe.

Schwalben-Wurtz, ſonſten auch Gifft-Wend oder Gifft-Wurtzel genannt, iſt ein ohngefehr zwey Fuß hoch ſteigendes Gewächſe, welches runde zähe Stengel, und länglicht, breite und ſpitzige Blätter, je zwey und zwey gegen einander über, und weiſſe ſtarck riechende Blümlein hat. Die darauf folgende Schötlein, wenn man ſie eröffnet, ſind einer fliegenden Schwalben nicht unähnlich, wovon es auch ſeinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel iſt gantz zaſericht und knollig, am Geſchmack ſüßlich, und ein wenig ſcharff, treibet den Schweiß und Harn ſehr ſtarck, und iſt ein bewährtes Mittel wider alles Gifft, in Peſt und andern anſteckenden Kranckheiten, heilet auch gifftiger Thiere Biſſe. Sie vertreibt die Gelb- und Waſſerſucht; iſt ein beſonderes Mittel wider die Kröpffe, wenn ein Tranck davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebraucht wird, reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaſter gemiſcht, heilet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Artzneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut iſt kräfftig wider die Waſſerſucht, und das diſtillirte Waſſer hilfft denen, ſo Gifft bekommen. Man findet dieſes Gewächſe an wilden und ſandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, es wird aber auch um ſeiner Nutzbarkeit willen in die Gärten verſetzt.

Schwamm, heiſſet man eines Theils diejenige Art der Baum-Schwämme, welche man zu einem Feuer-Schwamm zubereitet; andern Theils aber verſtehet man auch darunter die Meer-Schwamme, die man ſo wohl zum Waſchen und Baden, als auch in der Artzney zum öfftern gebrauchet. Von beyden Arten iſt unter dieſen Wörtern beſonders gehandelt.

Schwan, iſt der gröſſeſte und ſchönſte Waſſer-Vogel, in Geſtalt einer Gans, mit einem ſehr langen Hals, der acht und zwantzig Gewerbe- und Abſetze-Beinlein hat, einen platten und rothen, im erſten Jahre aber gelblichten Schnabel, auf welchem oben unter den Augen ein ſchwartzer Hügel oder Knoten, in der Gröſſe einer Welſchen Nuß, welches ihn ſonderlich zieret. Der wilde Schwan aber, welcher um ein merckliches kleiner iſt, hat einen beſtändig ſchwartzen Schnabel. Beyde haben ſchwartze Füſſe, aber Schnee-weiſſe Federn, die ſie doch nicht ehe bekommen, als wenn ſie ein Jahr alt worden, denn vorhin ſind ſie dunckel-farb, und faſt ſchwartz. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz, unangenehm und unverdaulich zu eſſen, inſonderheit haben die alten ein hartes ungeſchmacktes Fleiſch; die Junge aber, ſo noch nicht jährig, laſſen ſich eher genieſſen, wenn ſie mit Würtz-Nägelein geſpickt, gebraten und kalt gegeſſen werden. Im Sommer ſind ſie fleiſchigter und fetter, als im Winter, da ſie ſo gute Nahrung nicht haben. Das ſonderbareſte an ihnen iſt die Lufft-Röhre, welche viel länger als der Hals, und gebogen in der Bruſt liegt. Wenn ein Schwan nach ſeiner gantzen Länge ausgeſtreckt wird, erreichet er die Länge eines Mannes, und hat über dreyßig Pfund am Gewicht. Aus denen ſtarcken Kielen werden Federn zur groben oder Fractur-Schrifft geſchnitten, aus denen kleinen Federn aber, ſonderlich aus denen Pflaum-Federn, welche man ihnen des Jahrs zweymal abrupffet, werden für groſſe Herren weiche Betten verfertiget. Die Haut

and, Neapoli und der Türckey zu uns gebracht. Dergleichen muß schön gelb, leichte, zerbrechlich, inwendig glantzend, und gleichsam crystalisiret seyn, und so man ein Stück in die Hand nimmt, knacken, ja gleichsam Schläge von sich geben, solcher ist auserlesen gut. So bekommt man auch einen bleichen und gar feinen Schwefel in runden Kuchen, welchen man Jungfern-Schwefel zu nennen pfleget; womit die Woll- und Zeug-Würcker ihr Gut räuchern, und dadurch weisser machen. Ein rother Schwefel wird gemacht, wenn man den Schwefel-Stein in einer eisernen Retorte treibt, da er denn von dem Eisen diese Farbe bekommt, daraus hernach die Mahler eine schöne Pomerantzen-gelbene Farbe bereiten. Zuweilen sublimiret die Natur an einem und dem andern Orte den Schwefel von sich selbst, durch das unterirdische Feuer, welcher Trieb-Schwefel genennet, und theils in Pohlen, theils in Italien gefunden wird. Das unreine Wesen, so nach Verfertigung des Schwefels übrig bleibt, und entweder allein oder mit einem Zusatz von Eisen-Schlacken in gewisse Krüge gegossen, mit gelben Schwefel überzogen, und in gantzen Stücken verkaufft wird, heisset man Kotz-Schwefel, weil die Räudigkeit der Pferde dadurch vertrieben wird. Die Art, den Schwefel zu reinigen, ist gemeiniglich dreyerley, entweder man lässet ihn in Wasser vom ungelöschten Kalch aufkochen; oder man kocht ihn in Menschen-Urin, wodurch er noch reiner wird; oder man reiniget ihn mit Wachs auf folgende Weise: Man nimmt von beyden Theilen gleich viel, machet es bey gelindem Feuer, damit sich der Schwefel nicht entzünde, fliessend, und schüttet es zusammen in warmes Wasser aus, so fällt der Schwefel vom Wachs separirt zu Grunde, das Wachs aber, welches viel Unreinigkeit und Gestanck des Schwefels an sich gezogen, bleibt oben auf schwimmen. Der Schwefel wird zu Bereitung des Schieß-Pulvers, zur Feuerwerckerey, und zu vielerley Artzneyen vor Menschen und Vieh gebraucht. Man ziehet daraus die Schwefel-Fäden zum Licht oder Feuer anmachen; so ist er auch das vornehmste Stück zu denen Einschlägen des Weines, welchenfalls er aber vorhero geläutert werden muß. Die Wollen-Weber bedienen sich dessen, die Wolle damit zu räuchern und weisser zu machen. Nicht weniger pfleget man auch dem Flohr oder weissen Spitzen bey dem Waschen durch Schwefel-Rauch eine rechte weisse und reine Farbe wiederum zu geben.

Schwefel-Wurtz, siehe Haar-Strang.

Schwehre Kranckheit der Pferde, suche fallende Sucht.

Schweif-Bügel, siehe Steig-Bügel.

Schwein, ist ein vierfüßiges Thier, mit einer spitzigen Schnautze und Rüssel, kurtzem Hals, niedrigen Beinen, gespaltenen Klauen, und einer starcken mit Borsten bedeckten Haut. Es giebt derselben zahme und wilde. Die zahmen Schweine sind bey einer Haushaltung nützliche Thiere, so wohl wegen ihrer Fruchtbarkeit, als auch, weil sie von drey Wochen ihres Alters an, alle Monat und Jahr, sonderlich im Herbst und Winter, können geschlachtet und verspeiset werden, da, was der Grösse und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleisches ersetzet wird. Das Männlein heisset man den Bär oder Eber, Rungsch oder Hacksch, das Weiblein die Sau, Fähr-Mutter, oder Mutter-Schwein. Diejenigen, so leichte zu Zucht-Schweinen kommen wollen, kauffen sich im Frühling junge Schweine, welche sie mit geringen Kosten, zumal, wo sie mit zu Felde gehen, den folgenden Sommer hinbringen können; denn ob schon im Herbst die jungen Schweine wohlfeil sind, so machet sie doch der darauf kommende Winter, wegen des Futters noch theurer, und hat es, so ein harter Winter kommt, Mühe und Gefahr, selbige hindurch zu bringen. Ihr Alter ist nicht wohl zu erkennen, ausser, daß mit den Jahren die Zähne immer länger werden. Ein Schwein von guter Art soll lange Seiten, kurtze Füsse und grosse Ohren haben. An der Farbe ist nicht viel gelegen, wiewohl man die schwartzen, und die den wilden Schweinen gleich sehen, vor daurhaffter und von derberem Fleisch hält; die weissen sollen zarter seyn, und die rothen leicht finnig werden. Wer gerne einer Farbe Schweine hat, pflegt die bunten und scheckigen auszumustern. Die Anzahl des Schweine-Viehes muß sich nach der Weide und Fütterung, so man für sie haben kan, richten; denn von wenig Schweinen, die man wohl füttert, hat man mehr Nutzen, als von vielen, die nicht wohl gehalten werden. Ein Eber soll von guter Art, und ein Jahr alt seyn, ehe er zugelassen wird. Die Mutter- oder Zucht-Schweine sollen fein gestreckt und langseitig seyn, auch einen runden Rücken und viel Wartzen am Bauch haben. Sie können zugelassen werden, wenn sie jährig sind, besser aber, wenn sie über anderthalb Jahr alt werden, und wenn sie das siebende Jahr erfüllt, taugen sie nicht mehr zur Zucht. Ihre Trage-Zeit währet vier Monat bis achtzehen Wochen, und daher ferckeln sie des Jahres offt zweymal. Sie können wohl achtzehen Jungen auf einmal bringen, man lässet ihnen aber nicht alle, sondern nur die besten, zum höchsten sieben, die andern können nach der dritten Woche geschlachtet werden. Die Zukommungs-Zeit will mit allem Fleiß in acht genommen, und die Würffe also eingerichtet seyn, daß der eine im Martio oder April, und der andere um Jacobi, oder höchstens um Bartholomäi geschehe. Wer auf die Zeit nicht Acht hat, und zuläßt, daß der eine Wurff mitten im Winter kommt, büsset fast den gantzen Nutzen ein; denn die Schweine, so auf iezt gedachte Zeit jung werden, bleiben selten am Leben, und trauet niemand dieselben zu kauffen und aufzuziehen. Siehe Schwein-Mutter. Die Ferckel von dem zweyten und dritten Wurff werden vor die besten zur Zucht gehalten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt, und muß man denen, so schwartze und spitzige, oder so genannte Wolffs-Zähne haben, dieselben ausbrechen, sonst kommen sie um. Die Kälte ist ihnen höchst schädlich, weil sie davon verbutten. Die Junge

ine niedliche Speise geachtet, und gemeiniglich ebraten, mit einer Fülle von gebäheten und in Wein gequellten Semmeln, Zucker, Zimmet nd süssen Citronen, worzu einige noch Borsdorffer-Aepffel zuthun pflegen, oder aber mit einem Gefüllsel von seiner Lunge mit Mehl, Eyern und etwas Gewürtz zu einem Teig gemacht, ufgetragen. Will man es gekocht haben, wird es erst mit groben Speck-Schnitten gespickt, n eine Serviette gebunden, gar gekocht, in eine Schüssel gelegt, mit Blumen bestreuet, und mit iner kurtzen Brühe abgemacht, oder in vier Theile zerschnitten, der Kopff in der Mitten ufgerichtet, und die vier Stücke umher gelegt. Von alten Schweinen wird das Fleisch mehrentheils eingesaltzen oder geräuchert. Und oll dasjenige Schweine-Fleisch viel schmackaffter werden, welches, wenn das Schwein geschlachtet und abgebrüet, mit angezündetem Stroh gesenget worden. Dasjenige Fleisch ber, das man davon frisch kochen will, und nicht allzu fett seyn darff, wird in kleinen Koch-Stücken mit Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, weich gekocht, ausgekühlet, und alsdenn mit Sauer-Kraut, Braun-Kohl, mit Klössen, mit gantzen und durch gestrichenen Erbsen, mit Mandeln und Cibeben, gelb oder braun, mit Zwiebeln gelb, mit Kumps-Kraut, u. s. f. zugerichtet. Soll es aber gebraten werden, wächet man das Stücke sauber aus, und leget es ine Stunde in Saltz, hierauf stecket man es am Spieß, und wenn es trocken worden, so schneidet man mit einem scharffen Messer durch die Schwarte, etwa so breit, als man es bey dem Vorlegen zu zerschneiden gedencket, gver über den gantzen Braten, bestreichet ihn ein wenig mit Speck, damit die Schwarte fein hart werde, oder man gebraucht auch an statt des Speckes Butter, davon denn die Schwarte nicht nur hart, sondern gantz kraus, und lauter Blätzgen wird. Also kan er endlich nach Gefallen angerichtet werden. Das geräucherte Schwein-Fleisch wird zuvörderst reine gewaschen oder gescheuert, hierauf in Stücke verhacket, eine Nacht gewässert, und endlich mit frischem Wasser zum Feuer gesetzet, da es denn nach eines iedweden Gefallen, mit Sauer-Kraut, welcken Rüben, Klössen, Erbsen, so durchgestrichen, u. s. f. vollends zubereitet werden kan. Aus den Därmen werden Blut- oder Schweiß-Brat-Knack- und Leber-Würste gemacht. Die Füsse, Ohren, Schnautzen, und Stücke aus dem Rücken geben eine gute Gallerte, oder werden in einem Topff gedämpfft, mit einer Senff- oder Zwiebel-Brühe zugerichtet, oder fricaßiret, oder mit Baum-Oel und Eßig zubereitet. So pfleget man auch aus dem Kopffe einen so genannten Schweins-Käse, folgender Gestalt zu machen: Man putzt gewöhnlicher Massen den Kopff gantz sauber, zerspaltet ihn, wäschet selbigen nochmal aus, und setzet ihn mit Wasser und Saltz zum Feuer, daß er recht weich koche, hierdächst thut man alles Fleisch von den Knochen herunter, schneidet es klein, den Speck aber schneidet man gantz klein würfflich, und menget solchen unter das Fleisch, welches man mit Ingwer, Pfeffer und Citron-Schalen gewürtzt, in der daraus gekochten Brüh, nebst weich gekochten und klein geschnittenen Kalbs-Füssen, in einem Casserol nochmalen auf Kohlen eine gute Zeit kochen lässet. Indessen schneidet man aus Citronat würfflichte oder lange Stückgen, wie auch geräucherte Rinds-Zunge, hält auch darneben noch Pistacien, Pinien und Citronen-Schalen bereit. Endlich leget man auf ein reines Tuch von dem vorher gedachten gehackten Schwein-Kopff, daran die meiste Brühe eingekocht seyn muß, eine ziemliche Lage, schüttet eine Schicht von den letzt gedachten klein geschnittenen trockenen Sachen darauf, und breitet wieder von dem ersten eine Lage darüber, welches man Wechsels-weise so lange treibet, bis es genug. Alsdenn bindet man das Tuch feste zusammen, leget es auf einen reinen Ort, und ein reines Bret darüber, beschweret es mit einem Gewicht so lange, bis es recht erhärtet, da man es heraus nehmen, in dünne Schnitten schneiden, und mit Baum-Oel und Eßig zum Verspeisen aufsetzen kan. Die Garnitur darzu sind gerissene Citronen-Scheiben. Der Speck wird starck gebrauchet, andern Speisen im Braten oder Kochen eine Annehmlichkeit zu geben. Ausser dem Gebrauch des Fleisches in der Haushaltung, und den Borsten, die zu mancherley Bürsten, und Kehr-Besem, auch sonst nützlich dienen, trägt das Schwein auch zu der Artzney etwas bey. An dem Kopffe um die Ohren befinden sich einige gantz weisse mürbe Beinlein, die eine besondere, und bis daher heimlich gehaltene Krafft wider die fallende Sucht haben. Das Hirn, den Kindern an die Gaumen gerieben, befördert das Ausbrechen der Zähne. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegessen, soll der Trunckenheit wehren. Die Blase gepülvert und eingenommen, soll denen gut seyn, so das Wasser nicht halten können. Die Knochen aus dem Fuß weiß gebrannt, und gepülvert, dienen für die Darm-Gicht. Die Klauen zu Aschen gebrannt, und als ein Zahn-Pulver gebraucht, befestigen die Zähne; in Wein eingenommen, sollen sie die rothe Ruhr vertreiben, und denen gut seyn, die das Wasser nicht halten können. Der Koth frisch in die Nase gerieben, vertreibet die Colica; in Baumwolle eingewickelt und aufgeleget, soll er das Fliessen des Bluts stillen, es sey an welchem Orte und aus was für Ursache es wolle; auf dem Magen geleget, soll er das Erbrechen stillen. Die Milch soll von angezauberten Kranckheiten befreyen. Aus der Miltz eines im December geschlachteten Schweines wollen die Bauren von des Winters Beschaffenheit urtheilen: Denn nachdem das untere Ende derselben nach dem Bauche, oder das Mittel, oder das obere Ende nach dem Rücken dicker ist, soll auch im Anfange, Mittel oder Ende die stärckste Kälte; wenn sie aber durchaus von gleicher Dicke, ein sehr strenger Winter zu vermuthen seyn. Das

Wilde Schwein, also genannt, weil es in Wäldern seinen Auffenthalt hat, und sich niemals zahm machen läst, ist ein behertztes und grimmiges Thier, welches, wenn es zu seinen Jahren gekommen, und seine Waffen erlangt, nicht leicht in die Flucht zu bringen ist, sondern sei-

ihren Schultern, und wann wiederum neue Schläge darzu kommen, reiben sie sich an die harzigten Bäume, und heilen sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Panzer feste verwächset. So sie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde, und verfolgen den Wolff, als ihren gemeinen Feind mit grossem Eifer. Solche Schweine, wo sie sich aufhalten, sonderlich in der Brunfft, geben einen starcken süßlichen Geruch von sich. Das Lager, so insgemein in grossen Behältnissen, Brüchen und Löchern, oder grossen Dickigten ist, können sie gar weich machen von Moos, so sie im Rüssel herzu tragen; so iemand in ihrer Abwesenheit zu diesem Lager kommt oder hinein tritt, kommen sie so balde nicht wieder, sondern machen sich ein anders, bis sie mercken, daß lange Zeit an dem erstern Orte niemand gewesen, oder hingekommen. Die grossen Haupt-Schweine werden am Kopff, auf der Stirn und an dem Rüssel, wie auch an den Vorder-Blättern gantz grau, und sind nicht so flüchtig, als die hauenden und angehenden Schweine. Die Schweins-Hatz oder Schweins-Jagd, wovon unten an seinem Ort ein mehrers, muß bald um Martini angestellet werden, da sie von den Eicheln, Buch-Eckern und wildem Obst am fettesten seyn, denn hernach werden sie wieder mager. Wenn man durch Schiessen wilde Schweine fällen will, muß man gute Leit-Hunde und Sau-Finder haben, auch ihre Weiden, Wechsel und Fahrten ausspüren, alsdenn einen gelegenen Baum ersehen, davon man das ankommende Schwein sehen und treffen möge, alsdenn da hinauf steigen und dessen erwarten. Das Rohr muß ein groß Bley schiessen, und der Schuß, wo möglich, neben dem vordern Blat gerichtet werden. Man macht auch ein Geäse von Korn oder Obst, läßt sie erstlich darauf gewohnen, und wenn sie es angegriffen, mag man des Morgens oder Abends, hinter einem zugerichteten Schirm, oder auf einem gelegenen Baume aufpassen. Es dienet, ein paar Kugel-Büchsen bey der Hand zu haben, damit, wenn der erste Schuß nicht recht geglücket, mit dem andern nachgeholffen werden könne. Die wilden Schweine werden nicht sinnicht wie die zahmen, so ist auch das Schweine-Wildpret gesünder und angenehmer, sonderlich von Frischlingen, daher es vornehmen Tafeln vorbehalten, und die Zimmer von denen Bachen, ingleichen die Köpffe durchgehends vor die besten Stücke geachtet werden. Die Vorbereitung und übrige Zurichtung eines wilden Schwein-Kopffs bestehet darinnen: Wenn man den Kopff, in dem die zwey vördern Läuffte zusammen genommen und gegen die hintern gezogen werden, oben am Genicke, so weit als das Ohr langet, und an beyden Seiten derer Bücher herunter geschnitten, und solchen alsdenn vollends herab gehacket, steckt man zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder heraus einen Spieß, daran man über einem Loh-Feuer selbigen senget, und ihn denn endlich mit glüendgemachten Eisen vollend gantz glatt brennet, darbey aber offt mit Speck bestreichet, damit er recht schwartz-braun werde. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hange und denn das obere auch, damit sich der Rüssel überbeuget. Hierauf wird der Kopff eingewässert, sauber ausgewaschen und abgescheuert mit Wasser, Wein und Eßig, eines so viel als das andere genommen, ziemlich starck gesaltzen zum Feuer gesetzet, (manche streuen ihm auch vorher noch Saltz und Pfeffer ins Maul,) so wirfft man auch allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blätter, Salbey, Ysop und etliche gantze Zwiebeln hinzu, ja einige thun wohl über dieses noch gantzen Pfeffer, gantze Nelcken und Citronen-Schalen daran, und lässet ihn so lange kochen, bis er weich genug; wäre auch die Brühe eingekocht, ehe der Kopff recht weich, so giesset man nochmahls Wein, Wasser und Essig zu, daß er gehörig weich koche. Ist dieses nun geschehen, setzt man ihn zusammt der Brühe, darinnen er gekocht, aber ja in keinem kupfernen, sondern vielmehr höltzernen Geschirre, weil er vom Kupffer gleich bitter wird, in ein Gewölbe, daß er erkaltet. Bey dem Anrichten schneidet man ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein paar qvere Finger um den Kopff herum weg, daß das Weisse absticht, stellet ihn hernach auf eine Schüssel, besteckt ihn mit Buchs-Baum und Blumenwerck, giebt ihm eine Citrone oder schönen Borsdörffer-Apffel ins Maul, und lässet ihn auch wohl offt mit farbigen Gelées garnirt, zur Tafel tragen. Im übrigen richtet man das Schwein-Wildpret eben auf solche Art zu, wie das gemeine, sowohl im Kochen und Einsaltzen, als im Braten, nur daß man keinen sonderlichen Speck davon macht, sondern auch die Haut abziehet. Schwein-Wildpret lange und gut aufzubehalten, wasche man solches, wenn es drey oder vier Stunden im Wasser gelegen, sauber aus, lege es in einen Topf, oder, wenn es viel, in einen Kessel, nebst ein oder zwey in Stücken zerschnittenen Zwiebeln, gröblich gestossenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muscaten-Blumen, Saltz, ein wenig Wachholder-Beeren, etlichen Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blättern, wechsels-weise geschichtet, giesse Wein, Wein-Eßig und Wasser, iedes den dritten Theil daran, lasse es zusammen sieden, hernach lege man das Wildpret auf ein sauber Tuch, damit es abtrockne und verkühle, schlichte es folgends in einen Topff, und schütte die Brühe, wenn solche auch ein wenig erkühlet, samt dem Gewürtze und andern darüber; der Topff muß mit einer Stürtze bedecket, mit einem Tuche wohl verbunden, und in einem kühlen Keller zum Gebrauch verwahret werden. Solte die Brühe, darinnen das Wildpret gesotten, nicht so viel Fett haben, daß der Topff oben gantz damit bedeckt würde, kan man frisches Schmaltz lassen heiß und wiederum kalt werden, und solches darauf giessen, damit das Wildpret, und die Brühe völlig bedeckt bleibe, daß keine Lufft darzu kommen kan. Solchergestalt hält es sich ein halb Jahr und noch länger, gut. Solte es sich aber, besonders in grosser Hitze, fügen, daß das Fleisch riechend würde, darff man nur Kälber-Füsse, auf eben diese Weise, wie das Wildpret, sieden, und die Brühe davon über das rie-

Digitized

chende Wildpret giessen, es muß aber zuvor etliche mal aus frischem Wasser sauber ausgewaschen, und nachgehends mit frischem Schmaltz bedecket werden. Das Fett von wilden Schweinen wird zur Waffen-Salbe genommen, dienet auch in Seiten-Schmertzen, und stillet das Blut-Auswerffen, wenn es in Eßig oder Wein eingenommen wird. Die Zähne von einem wilden Schweine gepülvert, bis zu einem Qvintlein eingenommen, sind ein eigenes kräfftiges Heil-Mittel wider das Seiten-Stechen und alle innerliche Entzündung. Es wird auch ein Saltz daraus bereitet. Die davon zugerichtete Gallerte oder Gelatina dienet vortrefflich im Seiten-Stechen, unter das Getränckte gemischet. Die Geilen geben eine gute Stärckung der männlichen Kräffte. Das Blut, sonderlich von Frischlingen, mit Krebsen, Schnecken und einigen feuchtenden Kräutern destillirt, ist wider die Zehrung und Abnehmung des Leibes ein dienliches Mittel.

Schwein-Brod, ist ein Kraut mit breiten runden Blättern, welche oben dunckel-grün mit weiß marmorirt, und unten etwas purpurfärbig sind. Die Blümlein kommen auf langen Stielen hervor, und sind ebenfalls purpur-färbig; auf dieselben folget eine runde häutige Frucht, welche sich in viele Theile öffnet, und ungleiche Saam-Körner in sich hat. Die Wurtzel ist rund und mit vielen kleinen schwartzen Zasern behängt. Von ihr hat das gantze Kraut seinen Nahmen bekommen, weil sie nemlich wie ein Brod aussiehet, und von denen Schweinen gerne gefressen wird. Man zehlet sie mit unter die stärcksten Purgantia, so gar, daß auch die davon präparirte Salbe mit Aloe und Ochsen-Gall vermischt, und auf den Unter-Leib gerieben, äusserlich die Krafft zu purgiren hat, und den Kindern die Würmer abtreibet. Ausser dieser wilden Gattung von Schwein-Brod, so mehrentheils in schattichten Wäldern und auf hohen Gebürgen gefunden wird, hat man in Gärten noch viererley, welche zur Lust in Geschirren gehalten werden: Nemlich ein gantz weisses; ein weisses mit fünff zurück gewandten Blättlein, dessen Mund-Loch röthlicht oder Leib-farb ist; diese beyde Gattungen haben einfache Blumen; ein weisses mit gefüllten Blumen. Alle drey zusammen blühen in dem Frühlinge, und geben einen sehr lieblichen Geruch von sich; das letzte weisse blühet erst gegen den Herbst zu, und ob es gleich wenig oder gar keinen Geruch hat, wird es doch nichts desto weniger hoch gehalten. Die drey erstern Sorten oder das Frühlings-Schwein-Brod will gerne in der Sonnen, die letztere oder das Herbst-Schwein-Brod aber in dem Schatten stehen; beyde müssen eine gute fette und leichte Erde haben. Man pflantzet sie in grosse Scherbel, zwey Finger tieff, und wenn sie sich dergestalt vermehret haben, daß die Wurtzeln den Scherbel ausfüllen, welches man an der Dicke der Blätter abnehmen kan, so nimmt man einen Theil davon, mit samt der Erden, gemächlich heraus, und versetzet es in andere geraumere Scherbel. Die Vermehrung geschiehet entweder durch Zerschneidung der Wurtzeln, oder durch den Saamen. Von denjenigen, welche man aufschneidet, muß ein iedes Stück ein gantzes Auge haben, das nicht angeschnitten oder verletzet sey. So bald der Schnitt etwas getrocknet, muß derselbe mit Peltz oder Pfropff-Wachs überleget, und im Pflantzen dergestalt gesetzet werden, daß der Schnitt auf die Seite zu stehen komme, und alsdenn wird magere Erde nahe herum geworffen; alle übrige Erde aber muß fett und leichte seyn. Und damit die allzugrosse Feuchtigkeit ihnen nicht schade, so sollen sie, ehe sie angefangen herfürzuschossen, nicht begossen werden. Wenn man sie vom Saamen zeugen will, verfähret man also: Man nimmt den Saamen aus den langstielichten Hülsen oder Knöpffen, und säet den vom Frühlings-Schwein-Brod im Frühling, und den vom Herbst-Schwein-Brod in dem Herbste, in hierzu angeschaffte und mit guter Erde gefüllte Töpffe, welche hierauf an einen Sonnen-reichen Ort gestellet, und mit fleißigen Begiessen wohl gewartet werden. Der Saamen, welcher Castanien-brauner Farbe ist, hat dieses besonders, daß er in der Erde nicht austreibt, wie andere Saamen, sondern erst zu runden Kugeln sich zusammen ziehet, die hernach ihre Blätter austreiben. Was gesäet worden, darff vor Verlauff des dritten Jahres nicht verpflantzet werden. Man muß die Geschirre, darinnen diese Arten vom Schweine-Brod stehen, des Winters beysetzen, weil sie die Kälte nicht, wie das wild-wachsende Schweine-Brod vertragen können.

Schweine-Mast, suche Schwein.

Schweine-Meister, an manchen Orten hat man bey grossen Ritter-Gütern, wo starcke Schweins-Zucht ist, einen besondern Mann, welcher die Aufsicht über die Schweine hat, und das Prädicat, als Schwein-Meister führet. Seine Schuldigkeit ist, daß er auf die trächtigen Schwein-Mütter wohl achtung gebe, den Stall, darinnen sie aufbehalten werden, mit Wirr-Stroh gut versehe; acht habe daß die Schweine zu rechter Zeit ausgetrieben, und bey kalten Wetter nicht eher ausgelassen werden, es habe sich denn der Reiff verlohren, und bis das Eiß zerschmoltzen. Er muß des Abends, bevor er die Schweine in die Ställe thut, sie umziehlen; vor den Verkauff der Schweine sorgen, und im Frühling Junge, daferne es nöthig, einkauffen, auch bey derselben Anschaffung vornemlich auf die gute Art sehen; sich angelegen seyn lassen, dieselben wohl und tüchtig zu mästen, und daher beurtheilen, was und wie viel sie auf der Weide, ausser der Erndte-Zeit auf den Stoppeln, oder von Eicheln antreffen, und da sie sich auf der Weide nicht sattsam behelffen können, sie zu Hause zu rechter Zeit und auf gehörige Art mit Futter und Tranck vollends versorgen; ihre Stallungen und die Sau-Koben fleißig besichtigen, ob sie in gutem Stande sind, die Thüren und Tröge ausbessern lassen, damit sie von diesem unruhigen Vieh nicht zerbrochen und ruiniret werden; die grossen Schweine in einen Stall zusammen thun, und die geringen und kleinen auch alleine halten, und einem iedem sein Theil in Fressen und Sauffen absonderlich geben lassen; ihnen allezeit des Morgens,

Mittags

Digitized b

Mittags und Abends ihr ordentliches Futter an Freſſen und Sauffen austheilen, und die trächtigen Schweine, zumahl gegen das Ende der Trage-Zeit beſſer warten, auch zwiſchen ſolcher ſie nicht heftig jagen noch ſchlagen laſſen, damit ſie nicht verwerffen. So bald er höret, daß eine Saue Junge bekommen, muß er fleiſſig nachſehen, und die Alte mit dicken laulichen Getränckе verſorgen, damit ſie nicht vor Hunger genöthiget werde, ihre Jungen aufzufreſſen; er muß beſorgt ſeyn, daß auf dem Ritter-Gute bey den Schweinen allezeit tüchtige Fähr-Mütter und Eber von guter Art, die weder zu jung noch zu alt ſind, gehalten werden, und die Zukommungs-Zeit ſo ſuchen einzurichten, daß der Wurff nicht im Winter komme; die Junge bey zeiten gewöhnen, daß ſie ein und anders freſſen lernen, damit ſie nicht, wenn ſie abgeſetzt werden, verbutten; die Zeit der Abſetzung nach denen Umſtänden beobachten, wie ſie es vor dienlich befinden; acht haben, daß die Schweine auf dem Hofe oder in Gärten nicht Schaden thun, und in allen Stücken das Intereſſe ſeiner Herrſchafft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten ſuchen.

Schweins-Dachs, ſiehe Dachs.

Schweins-Eber, ſuche Eber.

Schweins-Hatze, Schweins-Jagd, dieſe werden im Herbſt, da die wilden Sauen von der Eichel- Buch- und wilden Obſt-Maſt feiſt geworden, am beſten angeſtellet, und die Schweine in einen mit Netzen und Tüchern umſtellten Ort zuſammen getrieben, allwo in dem Lauff ein Schirm aufgerichtet, vor die, ſo allein mit Schieſſen ſich beluſtigen, oder bloß zuſehen wollen. Die andern gehen auf die Schweine los, und fällen ſie mit Fang-Eiſen. Daſſelbe muß nicht zu niedrig, ſondern von oben her geführt, mit der lincken Hand regieret, und mit der rechten Hand nachgedruckt, zugleich der lincke Fuß unter die lincke, und der rechte unter die rechte Hand feſt und ſtarck geſetzet, das Schwein aber entweder an der Bruſt oder hinter dem Bug gefaſſet werden. Angehende Schweine, und die drüber ſind, werden auch mit Spreng- oder Streiff-Jagen (par force) gejagt, oder gehetzt. Wenn man ein ſolches im Lager beſtättiget, muß man umher nach dem beſten Lauff-Platze ſehen, auch wahrnehmen, wo es mit dem Kopff zuliege, oder ſeine Ausflucht nehmen werde. Wo ein Bruch oder Moraſt nahe lieget, da müſſen die Tücher-Lappen vorkommen, wo es aber hinlauffen möchte, da müſſen die leichten Cours-Hunde, und andere beißige Sau-Rüden auf die Hut geſtellet werden, damit, wenn es ſich auf die Seite wendet, und vorbey ſpringen will, man es mit denſelbigen hetzen könne; die ſchweren Engliſchen Hunde hingegen, welche zum Theil wegen ihrer Schönheit geſchonet, und mit Pantzern oder Jacken beſchirmet ſind, werden von weitem geſtellet: Der Jäger, und die er bey ſich hat, müſſen alle zu Pferde ſeyn, und gute Hirſch-Fänger bey ſich haben. Wenn nun der Sau-Finder, ſo hinein gelaſſen worden, vorſtehet, und das Schwein anbillet, ſo fähret es entweder heraus, oder es ſperret ſich und bleibt liegen; ſolchenfalls muß ein mäßiger Sau-Rüde an daſſelbe abgeſchicket werden. So bald das Schwein ausreiſſet, wird es mit leichten Hunden gehetzet, die es bald einkriegen, herum rücken, und, ob es ſchon wieder fortläufft, dennoch dadurch müde machen und aufhalten. Offters ſchläget es auch die beſten Hunde lahm und zu Schanden, bis die ſchweren Hunde zu Hülffe kommen, ſolches anpacken, und zu beyden Seiten an den Ohren halten, daß ſichs nicht rühren kan; da denn der Jäger mit dem Hirſch-Fänger abſitzet, und dem Schwein einen Fang giebt, welcher Fang, weil man nicht leicht durchbohren kan, unter dem Vorder-Blat geſchehen muß. Dieſes iſt eine ſehr luſtige Jagd; wobey iedoch derjenige, ſo Schweins-Köpffe haben will, nach dem gemeinen Sprich-Wort, Hunde-Köpffe daran wenden muß; weil viele durch die Schweine lahm oder gar todt geſchlagen werden; auch die Jäger, wo ſie nicht gute Fürſichtigkeit brauchen, öffters nicht verſchonet bleiben.

Schweins-Igel, ſiehe Igel.

Schweins-Miſt, ſuche Miſt.

Schweins-Mutter, ſiehe Fahr-Mutter.

Schweins-Netze, ſuche Sau-Netze.

Schweins-Rüden, ſiehe Sau-Rüden.

Schwein-Stall, dieſer ſoll alſo angeleget werden, daß alte, junge und ſonderlich die Zucht-Schweine mit ihren Jungen, iede Sorte abſonderlich, und von den andern abgeſchieden ſeyn können. Die Böden, ſo von ſtarcken Holtz, durchlöchert, einen Fuß hoch von der Erden geleget werden, damit der Urin ſich durchziehe und drunter wegflieſſe, müſſen ſowohl als die Tröge täglich gereiniget, auch die Thüren und Deckel über die Tröge wohl und feſte verſperret werden, damit ſie die Schweine nicht erbrechen. Der Raum, da dieſe Ställe ſind, ſoll ſeinen beſondern, von dem übrigen Vieh-Hof abgeſonderten Hof haben, nicht nur, damit man die Schweine, wann ihnen ausgemiſtet wird, darein zu laſſen, ſondern auch weil der Geſtanck von den Schweinen dem andern Vieh, und hingegen den Schweinen der Miſt vom Feder-Vieh, wiewohl ſie ihn ſehr gerne freſſen, vor ſchädlich geachtet wird.

Schweiß wird von denen Jägern das Blut der wilden Thiere genennet. Der Gemſen-Schweiß wird von den Jägern vor den Schwindel gebraucht. Der Schweiß von Mertz-Haſen auf rohe Leinwand geſtrichen, ſoll vor die Roſe oder das Rothlauff ein bewährtes Mittel ſeyn; der Schweiß vom Fuchſe aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dachs-Schweiß wird in den Apothecken unter andern ſpeciebus zu einem gewiſſen Mithridat wider die Peſtilentzialiſche Seuche genommen.

Schweiſſen, heiſſet bey den Jägern ſo viel als bluten.

Schweiß-Fuchs, iſt eine beſondere Art rother Farbe von Pferden. Siehe Fuchs.

Schweiß-Hund, iſt nechſt dem Leit-Hund faſt der nöthigſte und nützlichſte Jagd-Hund, maſſen ohne demſelben das von einem unachtſamen Weydemann zu Holtz geſchoſſene Wild wohl ſchwerlich würde gefunden, vielmehr aber von Krähen, Füchſen und andern Thieren verzehret werden, oder auch in der warmen Som-

Kraut oder Laub haben. Eine besondere Art ist, die eine zweyfache Blumen-Reih auf einem Stengel hat; die gantz weissen sind die allerseltsamsten; die aus Candia ist so hoch roth, daß sie gleichsam schimmert, bedarff aber sonst keiner absonderlichen Wartung. Die gemeinen setzen also zu, daß sie offt, wenn ihnen nicht gewehret wird, einen gantzen Garten auslauffen. Sie wollen einen leichten und wohlgearbeiteten Grund und gute Wiesen-Erde haben, und werden von den jungen, so in grosser Anzahl neben absetzen, vermehret und fortgepflantzet. Man setzt sie im halben September im wachsenden Monden drey Zoll tieff in die Erde, und lässet sie darinnen drey Jahre stehen: Denn eher ist nicht nöthig, sie auszunehmen, und pfleget die Ausnehmung zu geschehen um die Zeit, wenn man die Tulipanen ausnimmt.

Schwimmer, ist eine Art Falcken, welche gut zum Hasen-Beitzen sind. Ihr Vater-Land ist Sicilien, da sie auf den hohen Bäumen und Felsen nisten. Dieser Vogel hat seinen Nahmen daher bekommen, weil er im Fliegen eben eine solche Bewegung, wie ein schwimmender Mensch machet; er liebet die Hunde von Natur, und ist dabey von grosser Geschwindigkeit, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Siehe Falck.

Schwindel-Körner, suche Coriander.

Schwindel-Kraut, siehe Gemsen-Wurtz.

Schwinden, suche Buch-Schwinden, und Kern-Schwinden.

Schwindsucht der Bäume, ist eine Kranckheit derselben, welche darinnen bestehet, daß sie abnehmen und mager werden. Diese Kranckheit ist am besten durch guten alten Dünger zu vertreiben.

Schwinge, siehe Futter-Schwinge.

Schwingen, heissen auch an denen Wagen-Leitern die breit-geschnitzten Höltzer, welche die Ober- und Unter-Bäume in gewisser Weite von einander halten, und also das dritte Stück einer Wagen-Leiter ausmachen.

Schwude, siehe Hott.

Schwung-Rad oder Schweng-Rad, ist an den Mühl- und andern Wercken, die aus Rad und Getriebe bestehen, oder auch nur eine Circular-Bewegung haben, ein ungekämmtes Rad, welches nichts treibet, sondern nur zu der Bewegung hilfft, damit dieselbe in einem gleichen Umlauff bleibe. Sie werden entweder an dem gantzen Umfange mit Bley ausgegossen, oder nur an drey oder vier Orten in gleicher Weite mit Gewichten versehen.

Scordien, siehe Lachen-Knoblauch.

Scorpion, ist ein klein Ungeziefer, welches am meisten im unteren Theil Italiens jenseit des Apenins, und in anderen dergleichen warmen Landen seinen Aufenthalt hat. Die Gestalt des Leibes gleichet einem Ey, daran der Kopff mit vielen Augen, doch wie in einem Stücke angesetzet. Zunechst denselben gehen zwey lange Arme heraus, an deren ihren Enden kleine Krebs-Scheeren sitzen, diesen folgen an beyden Seiten vier Füsse, und denn gehet hinten der Schwantz mit vielen Gliedern heraus, der zuletzt in einem ordentlichen Stachel, womit das Thier verletzet, hinaus läufft. Der Ort, wo sich dergleichen am liebsten aufhalten, muß feucht und warm seyn, dahero findet man sie in Kammern und Kellern, in den Ritzen der Thüren und Fenster, und unter Steinen, die auf feuchten Boden liegen. Sie sind ihrer Farbe nach von unterschiedener Art. Was von ihnen gestochen worden, empfindet gemeiniglich einen kalten Schweiß; doch hat man sich vor ihnen nur in den heissen Sommer-Monaten vorzusehen, da der Stich am gefährlichsten, welcher am allerleichtesten zu heilen, so man den Scorpion selbst erwischet, ihn zerquetschet und auf den Schaden leget; oder in Ermanglung dessen gebrauchet man auch das Scorpionen-Oel, darinnen lebendige Scorpionen ersäuffet worden.

Scorpionen-Kraut, siehe Raupen-Klee.

Scorpion-Kraut, grosse Krebs-Blumen, Wartzen-Kraut, ist ein Kraut, welches an vielen Orten auf den Feldern und an den Wegen wild wächset, bey uns aber in den Lust-Gärten aus dem Saamen gezielet wird. Es bekommt grosse rauhe weißlichte Blätter, und viel bleich-gelbe oder röthliche Blumen, derer Blätlein, wie die Scorpion-Schwäntze gekrümmet sind, davon es den Nahmen bekommen, worauf kleine grüne Knöpfflein folgen, darinnen ein dreyeckiger Aschen-farbner Saame lieget. Das Kraut purgiret durch den Stuhlgang die Phlegmatische Feuchtigkeit und Galle, ist auch gut für den Scorpion-Stich. Der Saame und Safft mit Saltz vermenget, auf die Wartzen geleget, vertreibet sie. Vier Saamen-Körnlein mit Wein vor dem Antritt des viertägigen Fiebers genommen, sollen vortrefflich gut darwider seyn; gleichwie drey wider das viertägige Fieber. Ein Scorpion mit diesem Kraut berühret, muß sterben; es sollen auch die Ameisen davon sterben.

Scorpion-Pfriemen, ist eines der stachelichsten Gewächse, welches ohne Verletzung nicht kan angegriffen werden. Es treibet braungrüne gestreiffte Ruthen, welche auf allen Seiten mit vielen Stacheln von unterschiedlicher Grösse dergestalt künstlich besetzet sind, daß sie dem Gewächse ein seltsames Ansehen geben. Im Frühjahr kommen einige kleine und spitzige Blätter daran zum Vorschein, die aber gar bald abfallen und den Stacheln Platz machen. Die Blüthen sehen wie die an Hülsen-Früchten klein und gelbe. Darauf folgen gantz kurtze Hülsen, in denen ie zuweilen bleiche Saamen, als wie kleine Nieren zu befinden. Die Wurtzel ist holtzig, und lässet sich nach Belieben beugen. Dieses Gewächse kan durch Zerreissung der Wurtzel oder aus dem Saamen fortgepflantzet werden.

Scorzonere, Schlangen-Mord, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in den Wäldern an feuchten Orten wächset. Seine Blätter gleichen den Teuffels-Abbiß-Blättern, und seine Blümlein der Bocksbarts-Blume. Die Wurtzel ist eines Daumens dick, und einer halben Ellen lang, glatt, von aussen schwartz, inwendig weiß, und voll Milch. Sie widerstehet allem Gifft, und dienet in kalten Fiebern sowohl, als

in

die Netze in die Kahne, und leeren selbige darinnen aus.

See-Amsel oder Meer-Amsel, ist ein Vogel, fast in der Grösse eines Mistlers, welcher viel schwartzes an sich hat, an der Brust aber sprenckicht ist, fast wie ein Stahr. Er ist anders nicht, als auf Krammets-Vögel-Heerden zu bekommen, ist sehr gut zu essen, wird aber, weil er keinen Gesang hat, selten eingestellet. Wer aber dem ohngeachtet solches thun wolte, kan ihn, wie die Krammets-Vögel an Lleyen in Milch geweicht, gewohnen. Es ist diese See- oder Meer-Amsel ein gantz anderer Vogel, als unsere Wasser-Amseln, welche man sonderlich im spaten Herbst, und im Frühling, wenn das Wetter aufgehet, ziemlich lieblich singen höret.

See-Barsch, siehe Zander.

See-Blume, Wasser-Blume, ist ein Kraut, das in stillen Wassern, als Seen, Dümpffeln und breiten tieffen Wasser-Gräben wächset. Es hat eine dicke knollige Wurtzel, ungemein lange Stengel, wohl von zwölff Ellen lang und drüber, mit grossen runden Blättern, und eine weisse Blume, die einer Lilie nicht ungleich, mit Untergang der Sonne sich schliesset, und unter das Wasser verbirget, beym Aufgang aber derselben hervor kommt, und sich aufthut. Sie blühet im Julio, und bringet einen schwärtzlichen gläntzenden Saamen, in einer Hülse, die wie ein Mahn-Haupt gestaltet ist. Dieses Kraut hat eine kühlende Eigenschafft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpffen, und die Schmertzen zu lindern nützlich gebrauchet. Die Wurtzel, in der Stunde, wenn die Sonne in den Krebs tritt, ausgehoben, getrocknet, und am Halse getragen, soll dem Schwindel wehren; eine Lauge davon gesotten, machet ein schönes langes Haar. Das aus den Blumen gebrannte Wasser, thut gut in hitzigen Kranckheiten, machet schlaffen, wehret dem Hauptweh, löschet den Durst, und stillet die Schmertzen: Aeusserlich um die Stirne geschlagen, bringet es den Schlaf zu wege, und stillet das Hauptweh. Das Angesicht damit gewaschen, vertreibet die Flecken und Röthe, und machet eine klare weisse Haut. Der von den Blumen bereitete Syrup und Conserve kühlen und feuchten, befördern den Schlaf und stillen die Hitze der Leber und Nieren. Das See-Blumen-Oel lindert das Hauptweh in hitzigen Fiebern, und befördert den Schlaf, wenn es an die Schläfe, Stirn, Nase, Puls und Fuß-Sohlen gestrichen wird. Die Salbe stärcket das Hertz. Eine andere Art See-Blumen, derer Blätter der vorigen gleich, hat eine gelbe Blume, welche in Gestalt einer Rose ist, aber in der Artzney nicht gebrauchet wird. Noch eine Art See-Blumen wird Nymphoides genennet, wiewohl einige ein besonderes Geschlechte daraus machen wollen. Seine Blätter stehen, als wie die an der gelben See-Blume, sind iedoch um ein gut Theil kleiner, hängen an der Wurtzel, vermittelst langer runder Stiele, schwimmen oben auf dem Wasser, und schmecken bitter. Zwischen denenselben entspriessen runde Stengel, darauf stehen gelbe einblätterige Blumen, wie kleine Schaalen formiret, die offtermals fünffmal zerkerbet, und an dem Rande krause sind. Die Schaale stehet in einem Kelche, der bis in den Grund hinein fünffmal zertheilet ist. Wenn die Blume vergangen, so folget ihr eine längliche und platte Hülse, die ist in etwas fleischig, und hat mehr nicht, als eine Höhle, in welcher gar viel länglichte Saamen liegen, davon ieder in eine Decke oder in ein Häutlein eingehüllet ist, und schmecken bitter. Die Wurtzel ist dick und knotig, hält sich mit ihren vielen Zasern feste in dem Boden. Dieses Gewächse findet sich in Teichen und Morästen. Es reiniget, erfrischet, hält an, machet dicke, dienet das Verbluten zu verstellen, den Schlaf zu wege zu bringen, und die Schärffe des Geblütes zu mildern, wenn es gesotten und gebrauchet wird.

See-Hahn, siehe See-Schwalbe.

See-Hund, oder auch See-Kalb, heisset dasjenige Thier, welches sich häuffig in der Nord- und Ost-See, in den südlichen Theilen von America, bey dem Capo bonæ Spei, nicht weniger in der Magellanischen Meer-Enge, und an vielen anderen Orten mehr aufhält, und sich von Fischen nähret, auch sowohl im Wasser, als auf dem Lande lebet; wie denn seine Junge, welche fast den Hunden gleichen, gerne auf dem Lande liegen, daher sie selbst auch allermeist zu Lande erschlagen werden, denn ein einiger Schlag, welchen sie auf die Nase bekommen, tödtet sie sogleich. Der Grösse nach kömmt das Thier einem Kalbe gleich, nur daß der Leib vom Kopff herab, der wie ein Hunds-Kopff gestaltet, sich allmählich gleich den Fischen bis an den Schwantz verlieret. Oben bey dem Kopff hat er auf ieder Seite zwey Floß-Federn, die wie Pfoten anzusehen, derer er sich auf dem Lande statt der Füsse bedienet, im Wasser hergegen solche zum Schwimmen gebrauchet; hinten werden wieder zu ieder Seite zwey Floß-Federn angetroffen, die sie im Wasser als ein Ruder gebrauchen, zu Lande aber setzen sie sich darauf, sonderlich wenn sie ihre Junge säugen. Sie haben sehr viel Speck, so einen guten Thran giebet, und eine überaus schöne glatte Haut, welche, indem sie mit kurtzen schwartz-braun- und grau-gelblichten Haaren bedecket, einen feinen Glantz giebet, sehr dauerhafft ist, und dahero zu Bekleidung der Reise-Kuffer, zu Mützen und anderen auf der Reise nützlichen Dingen gebrauchet wird. Es ist diß Thier nicht zu verwechseln mit einem See-Fisch gleiches Nahmens, den man auch einen See-Wolff nennet, von welchen das Natur-Lexicon weitläufftiger handelt, allwo auch noch weit mehrere Thiere beschrieben zu finden, welche alle von der See ihre Benennung haben, allhier aber anzuführen vor unnöthig geachtet worden.

See-Karpff, siehe Karpff.

See-Pärsch, suche Zander.

See-Rabe, siehe Rabe.

See-Rachen, ist eine von denen grossen Arten wilder Enten; siehe Ente.

See-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen es zweyerley Arten giebet, wiewohl von einer, nemlich Silber-weissen Farbe, ausser daß die eine Art etwas gröſſer, und wie die Enten dann und wann zu schwimmen pflegen, welches aber

mit weissen Blumen, diese letzte aber ist selten anzutreffen.

Seidenschwantz, Böhmlein, oder Böhmerlein, ist ein Vogel, welchen man nicht alle Jahre zu sehen bekommt, indem er manchmal 3 vier, fünff und mehr Jahren bey uns nicht durchziehet. Wenn er sich aber auch bey uns befindet, so streichet er in ungemeinen grossen Hauffen, und wird so denn mit denen Krametsvögeln gefangen, weilen er noch viel begieriger, als diese auf die Beere fället, bleibet aber auch über sechs Wochen nicht bey uns. Seine Leibes-Gestalt ist an der Grösse, wie ein Kernbeisser, ausser daß er um etwas länglichter aussiehet. Auf dem Kopff hat er eine erhobene Kuppe oder Büschlein, welche er im Sitzen gemächlich in die Höhe recket, und ist an den Augen und unterm Halse schwartz gezeichnet. Sein Schnabel ist länglicht, wie aller Wurm- und Beer-fressenden Vögel, und kohl schwartz. Auf den Enden oder Spitzen etlicher Flügel-Federn sitzen hoch ponceau-rothe Stifftlein, wie ein Lein-Saamen-Korn groß, nicht anders, als ob sie nur hinan geklebet, und sonsten nicht zu denen Federn gehörig, sondern überflüßig wären. Die Farbe dieser Pünctlein ist so hoch, daß kein Mahler eine höhere rothe Farbe zuwege bringen kan. Im Schwantze hat er ziemlich lange schwartze Federn, die am Ende hoch-gelb, im übrigen ist er an der Farbe einem Häher oder Holtzschreyer gleich. Sein Fleisch ist zart und lieblich zu essen, als ob es gewürtzt wäre, daher er auch an einigen Orten von dem gemeinen Mann das Pfeffer-Vögelein genennet wird. Seine Nahrung sind rothe Vogel- und Wacholder-Beere, doch kan man ihn auch in einem Zimmer mit klein geschnittenen Möhren oder gelben Rüben erhalten, er muß aber frey herum fliegen: Denn im Käfig dauert er nicht.

Seiden-Wurm, ist ein weisser Wurm, in Gestalt einer Raupe, welcher vermittelst aus sich selbst, nach Art der Spinnen, gezogener Fäden, ein Gespinste in Grösse und Gestalt eines Tauben-Eyes macht, das hernach abgehaspelt, und nach seiner unterschiedenen Art auch auf verschiedene Weise in denen Manufacturen zubereitet und verarbeitet wird. Diese Arten Gewürme sind nebst ihrem Gespinste wohl schon im tiefften Alterthum bekannt gewesen, vornemlich bey den Seribus, die diejenigen Länder inne hatten, so die Siamer besitzen. Conf. *Plin. Hist. Nat. lib. II. c.* 22. und schreibt davon *le Comte* in seinem heutigen *Sina p. m.* 207. daß noch heut zu tage in der Provintz Chanton in China auch eine Art von wilden Seiden-Würmern befindlich, die ohne ordentliche Wartung in dem Gehölze eine Speciem von Seide machen, welche die Einwohner hernach von Bäumen sammlen; sie ist grau und ohne Glantz, giebt einen sehr dicken und festen Stoff, die wie Leinwand gewaschen werden kan, und nicht flecket, der auf ihre Sprache Kien Tchéou genennet wird. Endlich sind zu des Kayſers Justiniani Zeiten die Eyer von Seiden-Würmern durch einige Mönche nach Constantinopel gebracht worden, vid. *Procopius de bello Persico lib. I.* von welcher Zeit an der Seiden-Bau in Europa und zuerst vornemlich seinen Sitz in Italien genommen. Es ist demnach der Anfang des Seiden-Wurms ein kleines Ey, in der Grösse eines Mohn-Körnleins, gelblichter Farbe, oben mit einem kleinen bräunlicht-scheinenden Pünctlein bezeichnet. Dieser Saamen, welcher nicht eingefallen, eingedrücket, oder wie leere Hülsen scheinen darff, wird an einen warmen Ort an die Sonne, oder gar in eine warme Stube gestellt, da denn das Würmlein aus dem gemeldten Pünctlein sich heraus beisset und hervor kriechet; dieses siehet anfänglich schwartz und rauch. So bald es ausgekrochen, leat man ihm etwas Salat vor, und muß man zu solcher Zeit sehr subtil mit ihm umgehen, weil er gar zart ist. Man muß ihm auch keine nassen Blätter geben, denn so bald er etwas faules oder nasses frisset, wird er kranck und stirbt. Nach dem neunten Tage, da er ausgekrochen, wird er kranck, liegt zween Tage steiff, und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man Hauten oder Mausen nennet, worüber manches Würmlein stirbet. Ja wenn die Zeit vorhanden, daß man ihm die Maulbeer-Blätter giebt, so häutet er sich abermal, welches nachgehends noch zwey mal geschiehet. Wenn solchergestalt der Seiden-Wurm mit der neuen Speise der Maulbeer-Blätter fleißig versorget worden, so wird er nach und nach gröſſer, weisser und glatter, und kommt zu einer solchen Grösse, welche aus acht Gliedern bestehet, auf deren ieden Seite schwartze Ringlein, und zuletzt noch zwey Füßlein sind. Wenn er dem Spinnen nahe, wird er gantz gläntzend und durchsichtig, alsdenn schlenckert er mit seinem Kopff herum, und läſſet die Seiden aus seinem Munde, worauf er in eine papierne Düte gethan wird, damit ihme die Arbeit desto leichter werde. Diejenigen Leute aber, so die Seiden-Würmer in gar grosser Menge haben, pflegen zarte Gesträuche von Bäumen, daran sie spinnen sollen, in ein besonder Gemach zu stellen. Wenn nun die Spinn-Zeit vorhanden, und mancher Wurm keinen rechten Ort zu spinnen findet, oder man ihn mit Speise überlädet, so spinnet er gar nicht, sondern schrumpffet ein, und wird ohne Gespinst zu einem Dattel-Kern. Sonsten aber spinnt er sehr emsig, und ist gar fleißig, indem er zu Anfangs gar häuffig und unordentlich den Seiden-Faden durch den Mund von sich giebet, so gleichsam die Blume, und von den Italiänern auch Floretto genennet wird, worauf er sofort den Faden in der besten Ordnung und so Eyerförmig über einander zu spinnen weiß, bis er sein völliges Ey vollführet hat, welches entweder weiß, gelb oder grünlicht ist. Wenn es weiß ist, so werden seine untersten Füßlein von gleicher Farbe gewesen seyn, ist es aber gelb oder grünlich, so werden die Füsse auch so geschienen haben. Nach Vollführung des Eyleins wird er zu der Figur eines Dattel-Kerns in dem Eylein, worauf denn solches muß abgesponnen werden, sonsten beisset er sich heraus, und die Seide wird zum Haspeln untüchtig. Solcher Dattel-Kern verändert sich nachgehends in die Gestalt eines Sommer-Vögeleins, Papilionis oder Schmetterlings, wie solches in allen andern

dern Raupen beobachtet wird, und gleichwie eine iede Raupe eine besondere Art Vögelein giebt, also geben die Seiden-Würmer ein weisses, welches einen halben Tag zu thun hat, bis es trockene Flügel oder seine vollkommene Gestalt erlanget, nach welcher es sechs Füsse, zwey braune Augen und vier weisse Flügel hat, in welchen bräunlichte Streiffen zu sehen sind. Das Männlein ist subtiler und kleiner als das Weiblein, und hat dieses einen dickern, das Männlein aber einen dünnern Leib. So bald sie ihre Stärcke bekommen, so paaren sie sich, und legen noch selben Tag, oder den Tag hernach und sofort etliche Tage oberwehnte Eylein, woraus wieder andere Seiden-Würmer hervor kommen, und wenn dieses geschehen, so sterben sie. Wenn ein Gewitter kommen will, und es zu blitzen beginnet, so muß man sie zudecken, sonst bekommen sie die gelbe Sucht, wovon sie sterben. Sie fressen die weissen Maulbeer-Blätter lieber, als die von dem schwartzen Maulbeer-Baum, weil jene subtiler und süsser sind. Doch pfleget man ihnen auch, wenn sie sich zum viertenmal gehäutet und bald spinnen wollen, schwartze Maulbeer-Blätter vorzulegen, weil die Seide eine mehrere Stärcke und Schwere davon bekömmt. Der Ort, wo man Seiden-Würmer unterhalten will, muß trocken und keiner Feuchtigkeit unterworffen seyn; bey neblichter Lufft soll kein Fenster geöffnet, und keine vor sie gefährliche Thiere, als Schwalben, Ameisen ꝛc. hinein gelassen werden. Die Nahrung und Zahl der Speisung muß nach ihrem Alter eingerichtet, und so geordnet seyn, daß man denen Jungen wenig, denen Erwachsenen mehr, auf dreymal fürgebe. Nur hat man sich wohl fürzusehen, daß man sie nicht überfüttere. Wenn sie ihre Vollkommenheit erreichet, speiset man dieselben wohl fünffmal, aber man giebt ihnen auch nicht so viel auf einmal, als vorhero.

Seiffe, ist eine von Talg oder Unschlitt und scharffer, aus ungelöschtem Kalch und Asche gezogenen Lauge gesottene zähe und zusammen geronnene Materie, womit der Schmutz aus dem leinenen und andern Zeug, sowohl als am Leibe hinweg genommen werden kan. Gute Seiffe zu sieden, nimmt man zwo Metzen guter und von hartem Holtz gebrannter Asche, ungelöschten Kalch zwey Viertel-Metzen, vermischet beydes wohl unter einander, und befeuchtet es mit zwey Maaß Wasser, bis es sich ballen lässet, welches der Aescher genennet wird, schläget hierauf selbiges zusammen, und lässet es auf einem mit Bretern belegten Boden oder gepflasterten Tenne ein paar Stunden lang also liegen, inzwischen setzet man einen grossen Zuber etwas erhaben, der mit einem doppelten Boden versehen, davon der obere durchbohret wird, auch etwan eine Spanne hoch von dem untern stehet, und also zugerichtet seyn muß, daß man solchen nach Belieben, und wenn es vonnöthen, heraus nehmen kan; ferner muß an diesem Zuber ein höltzerner Zapffe oder dergleichen Röhre gemachet seyn, den man ebenfalls heraus nehmen, oder die Röhre aufdre- [illegible] und also die Lauge nach Gefallen heraus lassen kan. Diesen obern mit Löchern versehenen Boden beleget man mit saubern Stro schüttet die mit Kalch vermischte Asche dara bedecket selbige mit einem Bret, und beschw ret sie mit einem Stein, damit alles fein fe zusammen gedrucket werde, und lässet es al stehen; nimmt sodenn das Bret und den Ste hinweg, giesset sechs Zuber voll siedend heiss Wasser darüber. Hat nun solches etliche Stun den lang darüber gestanden, so lässet man di Lauge, vermittelst des losgezogenen Zapffen oder der aufgeriebenen Röhre in ein andere Gefässe herab lauffen, giesset sie nachgehend noch einmal darüber, lässet sie wieder ablauffen und dieses wiederholet man zu dreyen malen inzwischen setzet man einen Kessel über da Feuer, und thut zehen oder zwölff Pfund klei zerschnitten oder zerhacktes Unschlitt darein und giesset die Lauge alle darüber, lässet es zu sammen sieden, siehet aber wohl zu, daß di Lauge nicht überlauffe; beginnet sie allzu hoch zu steigen, so muß man sie mit einem eichenen Stücke Holtz geschwinde umrühren, daß es sich wieder setze, lässet es hierauf so lange zusammen sieden, bis es dicke wird, und sich von demselbigen abschälet, darauf nimmt man zehen guter Hände voll Saltz, wirfft sie nach und nach in den Kessel zu der Seiffe, und lässet sie noch bey einer guten Stunde lang sieden. Denn hebet man den Kessel vom Feuer, leget leinene Tücher in die mit Löchern versehene Formen oder Kästen, damit alle Lauge dadurch ablauffen möge, giesset die Seiffe darauf, und lässet sie über Nacht stehen und abtrocknen. Wenn solches geschehen, nimmt man die Seiffe aus dem Trog, und schneidet sie mit einem gespannten dünnen meßingenen Drat zu Tafeln, und folgends in selbst beliebige grosse oder kleine Stücke. Oder: Man nimmt Kalch, Weid-Asche, Büchsen-Asche, iedes ein Viertel, stösset die Weid-Asche zu Pulver, vermischet alles unter einander, thut es zusammen in einen Zuber, und giesset fünff oder sechs Brunnen-Eymer mit Wasser darauf, lässet es drey Tage lang also stehen, rühret es alle Tage wohl, und giesset alsdenn das lautere Wasser oben davon ab, so hat man eine gute Lauge. Die Probe der Lauge ist, wenn man eine Gänse-Feder hinein stecket, daß solche die Federn gehen lässet, wo nicht, so lässet man sie noch länger auf der Asche stehen. Von dieser klaren Lauge nimmt man vier Eymer, thut darunter fünff Pfund Talg oder Unschlitt, und lässet es eine weile also stehen. Nachdeme man nun vermeinet, daß es dick oder zähe werden will, so giebt man ihr einen halben Eymer zu den vorigen darunter, wirfft eine Hand voll Saltz darzu, und lässet es noch eine halbe Stunde sieden; hernach hebt man es herab, und machet es nach Belieben zu Tafeln und Riegeln. Noch eine andere Art, gute Wasch-Seiffe zu sieden, ist folgende: Man nimmt eine Viertel-Metze ungelöschten Kalch, eine halbe Metze büchene oder Weid-Asche, mischet es unter einander, thut es in ein grosses Faß, giesset sechs oder sieben Wasser-Kannen voll Regen- oder Brunnen-Wasser darauf, lässet es neun Tage also stehen, und rührt es alle

Tage

Lauge zweymal auf, alsdann seihet man die lautre Lauge ab, nimmt auf sechs Wasser-Kannen voll Lauge sechs Pfund klein zerschnitten Unschlitt, und lässet es in einem Kessel zwölff Stunden sieden; wenn man meint, daß es dicke genug, so giesset man eine halbe Kanne Lauge darein, und nimmt ein Pfund Saltz darunter, rühret es stets, so lange es siedet, lässet es noch eine halbe Stunde darauf sieden, und giesset es letzlich in Model, der unten am Boden Löcher haben muß, daß die Lauge dadurch ablauffen kan. Wenn es sich nun nach dem Giessen gesetzt, so ist es eine rechte und gute Seiffe. Wer viel Seiffe sieden will, muß auch viel Lauge machen; auf einen Stein Unschlitt gehört mehr denn ein Eymer Lauge, und so werden zween Steine Seiffe daraus; ist die Lauge gut, so bekommt man desto mehr. Wenn die Seiffe im Kessel gesotten wird, so muß man das Unsaubere, was oben schwimmet, davon thun, und wenn sie kein Wasser mehr setzet, sie abschopffen, und in Formen giessen. Gute Barbier-Seiffe zu machen, nehme man pulverisirter Venedischer Seiffe anderthalb Pfund, oder in deren Ermangelung nur schöne gemeine Haus-Seiffe, thue darzu sieben oder acht Messer-Spitzen voll pulverisirte Veil-Wurtz, und zwey oder drey Qvintlein Spick-Oel, knete es alles zusammen mit der Hand wohl durch einander, menge ferner darunter Zimmet-Oel und Rosen-Holtz-Oel, iedes vier oder sechs Tropffen, Näglein-Oel, Citronen-Oel, Pomerantzen-Oel, iedes vier Tropffen, Bisam zwey Gran, treibe es mit einer eisernen Spatel oder Messer wohl durch einander, und mache Kugeln, so groß man will, daraus, alsdenn nehme man ein wenig Zibeth an die Finger-Spitzen, und berühre die Kugeln damit, so sind sie fertig. Eine iede Kugel soll besonders in Baum-Wolle gewickelt, und an einem trockenen Ort zum Gebrauch verwahret werden. Zur Mandel-Seiffe nimmt man schöne pulverisirte Venedische Seiffe ein Pfund, abgezogene schöne Mandeln, ein Pfund. Die Mandeln zerstösset man in einem Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser und Pomerantzen-Blüth-Wasser zu einem Brey, thut hierauf die Seiffe in einen grossen irdenen Topff, giesset Rosen-Wasser, Froschleich-Wasser und weisses Lilien-Wasser, iedes ein halb Pfund daran, setzet es nachgehends mit einander auf ein Kohl-Feuerlein, daß sich die Seiffe recht auflösen kan; alsdenn thut man besagten Mandel-Brey nach und nach mit stetigem Umrühren darzu hinein. So man nun siehet, daß sich diese Masse so wohl von dem Stempel, als von dem Boden des Geschirres schön abledigt, so muß man mit dem Rühren aufhören, und alsdenn entweder in ein viereckiates Kästlein giessen oder Kugeln daraus formiren. Wohlriechende Seiffe zu den Händen zu machen, nimm schöne Venedische oder andere wohlriechende Seiffe, so viel genug ist, mische einen guten Theil Rosen-Wasser darunter, stosse alles wohl zusammen, setze es über ein Kohl-Feuer, bis das Rosen-Wasser ausgedämpfft, alsdenn thue nach Proportion gestossene Veilaen-Wurtzel, gestossene Mandeln und schönes Bohnen-Mehl darzu, geuß etwas von Benzoe oder andern wohlriechenden Oelen darzu, formire daraus Kugeln, lasse sie an einem temperirten Ort zwischen Baum-Wolle wohl trocken werden, und, wenn sie trocken, bestreich sie auch von aussen mit einem wohlriechenden Oele, und verwahre sie zum Gebrauch, oder welches noch besser: Nimm ein Pfund Veilgen-Wurtzel, vier Untzen Gummi Benzoe, zwey Untzen Storax, zwey Untzen gelben Sandel, eine halbe Untze Würtz-Nelcken, etwas gestossenen Zimmet und geriebene Citronen-Schalen, nebst einer Muscaten-Nuß, stosse dieses alles zusammen, und menge zwey Pfund klar geriebene und geschabte weisse Seiffe darunter, lasse es vier oder fünff Tage in Brantewein weichen, thue etwas Stärck-Mehl und Rosen- oder Pomerantzen-Blüth-Wasser, auch etwas Eyweiß und Gummi Tragant dazu. Mache einen Teig, und formire Kugeln daraus, welche in Baum-Wolle gelegt, in gelinder Wärme trocknen müssen. Will man sie noch kostbarer machen, so kan man etwas von gestossenen Mandeln, Cedro und Bergamotto, oder auch Ambra und Muscus darunter thun. Man kan auch, im Fall man nicht runde Kugeln daraus machen will, diese Massam zerfliessen lassen, solche in Gläser thun, und sie zum Waschen der Hände gebrauchen. Die meisten Seiffen-Kugeln, wie man sie insgemein kaufft, sind betrüglich gemacht, und nur oben von aussen mit etwas Wohlriechenden beschmieret, inwendig aber ist nichts als gemeine Seiffe, die etwan ein wenig mit Rosen-Wasser angemacht ist.

Seiffen-Erlet, heisset das mit Seiffen gekochte Wasser, woraus die geschmierte Wäsche warm gewaschen worden, und in währendem Waschen und Reiben einen Gäscht bekommen.

Seiffen-Faßlein, ist ein kleines von Zinn, Blech oder Holtz zugerichtetes Kästlein, sonder Deckel, worein man die Hand-Seiffe zu legen, und selbiges insgemein bey dem Ort, wo man sich zu waschen pfleget, aufzumachen, in Gewohnheit hat.

Seiffen-Kraut, ist zweyerley, das wilde, so an Bächen und feuchten Wegen wächset, und das gefüllte, so in die Gärten gepflantzt wird. Das wilde hat Blätter, wie der Wegericht, einen wolligen Stengel und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausschlägt. Es dienet wie die Seiffe zum Waschen, auch wider die Flecken und Raude der Haut. Der Saame soll ein vortreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn. In den Gärten wird alleine das gefüllte erzielet, das roth-gefüllte ist etwas gemeiner und dauerhaffter, das weisse aber seltener, und bedarff besserer Obsicht. In gutem Grunde nimmt es häuffig zu, und im Frühling kan man die Stöcke zertheilen und weiter setzen.

Seiffen-Säcklein, wird das kleine von Beutel-Tuch zusammen genehete Säcklein genennet, womit man sich und sonderlich das Frauenzimmer, vermittelst darein geschobener Seiffe und warmen Wassers, die Haut abzureiben und rein zu waschen pfleget.

Seiffensieder-Asche, oder die ausgelaugte

[illegible]

...ing the Mark Lodge, and the Master Mason's Lodge, and the Royal Arch Chapter, and the Knights Templar Encampment, and the Knights of Malta Encampment, and the Knights of Rhodes Encampment, and the Knights of Jerusalem Encampment, and the Knights of Constantinople Encampment, and the Knights of Palestine Encampment, and the Knights of Egypt Encampment, and the Knights of Babylon Encampment, and the Knights of Persia Encampment, and the Knights of Media Encampment, and the Knights of Assyria Encampment, and the Knights of Chaldea Encampment, and the Knights of Phoenicia Encampment, and the Knights of Tyre Encampment, and the Knights of Sidon Encampment, and the Knights of Damascus Encampment, and the Knights of Antioch Encampment, and the Knights of Alexandria Encampment, and the Knights of Cyprus Encampment, and the Knights of Crete Encampment, and the Knights of Rhodes Encampment, and the Knights of Malta Encampment, and the Knights of Jerusalem Encampment, and the Knights of Constantinople Encampment, and the Knights of Palestine Encampment, and the Knights of Egypt Encampment, and the Knights of Babylon Encampment, and the Knights of Persia Encampment, and the Knights of Media Encampment, and the Knights of Assyria Encampment, and the Knights of Chaldea Encampment, and the Knights of Phoenicia Encampment, and the Knights of Tyre Encampment, and the Knights of Sidon Encampment, and the Knights of Damascus Encampment, and the Knights of Antioch Encampment, and the Knights of Alexandria Encampment, and the Knights of Cyprus Encampment, and the Knights of Crete Encampment.

öffel Rosen-Oel genommen, und zwey Löffel oll von diesem Eßig in einem steinernen Mör-:r wohl unter einander gerieben zu einem gar latten Sälblein. Von diesem Eßig machet an alle drey oder vier Tage eine frische Salbe n und schmieret damit des Tages dreymahl die Blattern, wenn sie eben anfangen zu dorren.

Silber-Kraut, siehe Gänserich.

Sille, heisset ein ins Drey-Eck zusammen eschlungen starckes Bändlein oder subtiler Riemen von einer Nestel, daran ein kleiner Ring von eisernen oder meßingenen Drat mit ingeschlungen. Wie die an einem Vogel, worzu ie eben gebraucht wird, fest zu machen, ist unter em Wort Anfüllen zu finden.

Sinesischer Fenchel, siehe Badian.

Sinnau, Alchimille, suche Löwen-Fuß.

Sinngrün, Jngrün, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Gehägen, Wäldern und un-ebauten Orten in fettem Grunde wächst, auch ohl in Gärten gepflantzt wird. Es hat lange ünne Stengel, mit denen es an der Erde hin-:reucht, glatte spitzige Blättlein, wie die Lor-eer-Blätter, aber viel kleiner und an kurtzen Stielen hängend, in der Dicke, wie Epheu, ei-es zusammenziehenden und etwas bittern Ge-chmacks; das Kraut bleibt Sommer und Win-er grün. Jm Frühling bringt es blaue Blu-nen von fünff Blätlein; die darauf folgende rucht bestehet aus doppelten Schoten, wor-nnen ein länglicht-runder Saamen stecket. Die Wurtzel ist zaserich. Es giebt noch eine Art Sinngrün, welche aber von der vorigen n keinem Stücke, als in der Grösse, darinnen ie dieselbe übertrifft, unterschieden ist. Der Wein, in dem dieses Kraut gesotten worden, ge-:runcken, stillet alle Bauch-Flüsse und die ro-:he Ruhr. Das grüne Kraut zerstossen und auf den Kopff geleat, oder um den Hals gebunden, tillet das Nasen-Bluten. Mit Wasser ge-ötten, giebt es ein vortreffliches Gurgel-Was-er wider alle Beschwehrungen des Halses. Wenn es in trüben Wein gehenckt wird, soll es denselben wieder zu rechte bringen und lauter nachen. Das davon abgezogene Wasser weh-et der Mund-Fäule, wenn der Mund öffters damit ausgespület wird.

Sinn-Kraut, suche Empfindlichkeits-Kraut.

Socke, pflegt man denjenigen Uberzug zu ennen, den man in gewissen Fällen unten an ie Füsse ziehet, und der nicht weiter als wie höchstens der Schuh gehet. Es giebt derer weyerley Arten, gestrickte oder von Leinwand usammen genehete, welche letzten diejenigen, so inen schweißigen Fuß haben, auf die Beine nter ordentliche Strümpfe zu ziehen pflegen, nd solche heissen auch Strumpff-Socken; ndere hergegen sind von Haaren und grob-ollenen Garne so geraume gewürcket, daß man usamt dem Schuh mit den Füssen hinein treten an, und dieses heissen Filtz-Socken. Sie die-en des Winters nicht nur die Füsse warm zu alten, sondern haben auch eben den Nutzen, ie die Englischen Puttins, daß man nemlich adurch die Stuben feine reinlich halten kan, so nan mit den unflätigen Schuhen gleich hinein tritt, und also erst damit in die Stuben gehet.

Sod, Sot, wird derjenige brennende Schmertz genennet, welcher in dem Magen-Munde entstehet, und sich bis oben in den Schlund heran ziehet. Er kommet von Auf-wallung eines unreinen Schleimes in dem Ma-gen her, welcher durch die Vermischung einer verderbten Säure und eines schwefflichten Sal-tes erwecket wird. Diesemnach sind vor an-deren Gall-reiche und jähzornige, nicht weniger melancholische Naturen darzu geneigt, zumah-len, wenn sie viel Süsses essen. Die Mittel, dieser aufstossenden Beschwerniß Einhalt zu thun, sind Krebs-Augen, gebrannt Hirsch-Horn, präparirte Auster-Schalen und Biber-Klee.

Sömmern beym Feld-Bau, heisset so viel, als denjenigen Acker, der den Feld-Arten nach brache liegen solte, mit Sommer-Frucht besäen. An vielen Orten, besonders aber, wo Schäfe-reyen und Schaaf-Trifften sind, dürffen die Bauern nicht so viel sömmern, als sie wollen, sondern sind nach Dorffs Gewohnheit oder durch Recesse oder in andere Wege gehalten, nur ein gewisses vorgeschriebenes Quantum von ih-ren Feldern zu sömmern, den Rest aber unbe-säet und brache liegen zu lassen.

Sömmern, wird von denen grossen weit-ästigen und ihre Wurtzeln weit-ausbreitenden Bäumen gesagt, welche, so weit, als ihre Wur-tzeln und Aeste gehen, kein Getraide, Gras, Kraut oder ander Gewächse unter sich auf- und in die Höhe kommen lassen: Denn der Wipffel von denen Bäumen benimt ihnen die Sonne, die star-cken Tropffen, so bey Regen-Zeiten davon fallen, verderben das Gras und Getraide, vornemlich aber das junge Unter-Holtz und die grossen star-cken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nah-rung zu sich, und von diesen ab: Denn so weit, als ein Ober-Baum seine Aeste wirfft, so weit breitet er auch insgemein unten seine Wurtzeln aus, iedoch haben diejenigen Bäume, so mit Hertz-Wurtzeln versehen sind, hierbey etwas besonderes, weil sie ihre Wurtzeln nicht so weit umher auslauffen lassen, sondern vermittelst der Hertz-Wurtzel, welche gerade unter sich in die Erde gehet, die Nahrung aus der Tieffe an sich ziehen, und also den Wieder-Wachs, Un-ter-Holtz und Gräserey gerne um sich leiden und aufkommen lassen. Wo Felder nahe an grossen Höltzern sind, da reflectiret die Sonne so starck von den Bäumen ab, und demmet der-gestalt in gedachte Felder hinein, daß alles Ge-traide davon verbleichet, und verschwindet, so frisset auch das Baum-Laub Gras und Getraide hinweg und verdemmts, daß nichts davon auf-wachsen kan. Die Bäume, so am allerstärcksten sömmern, sind die Buche, der Eschen-Baum, die Linde und der Nuß-Baum.

Sömmern, die Betten, heisset die Feder-Betten bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und selbige nechst öffters Umwenden, mit langen schwancken Stäblein ausklopffen, damit die verstockten und in einen Klump verfallenen Federn wiederum auflauffen und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heisset es auch an einigen Or-ten Sönnen.

TENDERS
FOR
BUILDING WORKS,
CONTRACTS,
AND
GENERAL SUPPLIES.

TENDERS.

Bedford.

For the erection of a new Board School, Bedford, for the School Board. Mr. Alfred Bell, Architect, 5, Queen Square, Bedford.

Bedford	£4,000 0 0
Bedford	3,999 0 0
Bedford	3,990 0 0
Bedford	3,980 0 0
Bedford	3,950 0 0
Bedford	3,900 0 0
Bedford	3,850 0 0
Bedford	3,800 0 0
Bedford	3,750 0 0
Bedford	3,700 0 0
Bedford	3,650 0 0
Bedford	3,600 0 0
Bedford	3,550 0 0
Bedford	3,500 0 0
Bedford	3,450 0 0
Bedford	3,400 0 0
Bedford	3,350 0 0
Bedford	3,300 0 0
Bedford	3,250 0 0
Bedford	3,200 0 0
Bedford	3,150 0 0
Bedford	3,100 0 0
Bedford	3,050 0 0
Bedford	3,000 0 0
Bedford	2,950 0 0
Bedford	2,900 0 0
Bedford	2,850 0 0
Bedford	2,800 0 0
Bedford	2,750 0 0
Bedford	2,700 0 0
Bedford	2,650 0 0
Bedford	2,600 0 0
Bedford	2,550 0 0
Bedford	2,500 0 0
Bedford	2,450 0 0
Bedford	2,400 0 0
Bedford	2,350 0 0
Bedford	2,300 0 0
Bedford	2,250 0 0
Bedford	2,200 0 0
Bedford	2,150 0 0
Bedford	2,100 0 0
Bedford	2,050 0 0
Bedford	2,000 0 0
Bedford	1,950 0 0
Bedford	1,900 0 0
Bedford	1,850 0 0
Bedford	1,800 0 0
Bedford	1,750 0 0
Bedford	1,700 0 0
Bedford	1,650 0 0
Bedford	1,600 0 0
Bedford	1,550 0 0
Bedford	1,500 0 0
Bedford	1,450 0 0
Bedford	1,400 0 0
Bedford	1,350 0 0
Bedford	1,300 0 0
Bedford	1,250 0 0
Bedford	1,200 0 0
Bedford	1,150 0 0
Bedford	1,100 0 0
Bedford	1,050 0 0
Bedford	1,000 0 0
Bedford	950 0 0
Bedford	900 0 0
Bedford	850 0 0
Bedford	800 0 0
Bedford	750 0 0
Bedford	700 0 0
Bedford	650 0 0
Bedford	600 0 0
Bedford	550 0 0
Bedford	500 0 0
Bedford	450 0 0
Bedford	400 0 0
Bedford	350 0 0
Bedford	300 0 0
Bedford	250 0 0
Bedford	200 0 0
Bedford	150 0 0
Bedford	100 0 0
Bedford	50 0 0
Bedford	0 0 0

Verordnung über die Einrichtung von Arbeiterausschüssen. Vom 23. Dezember 1918. 1

Verordnung über die Einrichtung von Arbeiterausschüssen.

Vom 23. Dezember 1918.

Der Rat der Volksbeauftragten hat folgende Verordnung beschlossen:

§ 1. In allen Betrieben mit in der Regel mehr als 20 Arbeitern sind Arbeiterausschüsse einzurichten.

§ 2. Die Arbeiterausschüsse sind aus Arbeitern des Betriebes zu bilden. Sie sollen in der Regel aus drei Arbeitern bestehen, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 50 Arbeiter beschäftigt, aus fünf Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 100 Arbeiter beschäftigt, aus sieben Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 500 Arbeiter beschäftigt, aus neun Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 1000 Arbeiter beschäftigt, aus elf Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 2000 Arbeiter beschäftigt, aus dreizehn Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 5000 Arbeiter beschäftigt, aus fünfzehn Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 10000 Arbeiter beschäftigt, aus siebzehn Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 20000 Arbeiter beschäftigt, aus neunzehn Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 50000 Arbeiter beschäftigt, aus einundzwanzig Arbeitern, wenn der Betrieb in der Regel mehr als 100000 Arbeiter beschäftigt, aus dreiundzwanzig Arbeitern.

§ 3. Die Arbeiterausschüsse sind in geheimer Wahl und nach den Grundsätzen der Verhältniswahl zu wählen. Wahlberechtigt sind alle Arbeiter des Betriebes, die das 20. Lebensjahr vollendet haben. Wählbar sind alle Arbeiter des Betriebes, die das 24. Lebensjahr vollendet haben und mindestens seit einem Jahre im Betriebe tätig sind.

§ 4. Die Arbeiterausschüsse sind in Betrieben, in denen sie nicht bestehen, binnen einer Woche nach Bekanntmachung dieser Verordnung, in neuen Betrieben binnen einer Woche nach Eröffnung des Betriebes zu wählen.

§ 5. Die Arbeiterausschüsse sind alljährlich neu zu wählen. Jedes Mitglied kann jederzeit durch Zuruf in einer Versammlung der Wahlberechtigten abberufen werden.

§ 6. Die Arbeiterausschüsse haben die Aufgabe, in allen Angelegenheiten, die für die Arbeiter des Betriebes von Interesse sind, mit dem Betriebsunternehmer zu verhandeln. Sie sollen insbesondere darauf achten, daß alle Arbeiter gleichmäßig behandelt werden.

§ 7. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Beschwerden der Arbeiter des Betriebes entgegenzunehmen und, wenn sie sie für begründet halten, dem Betriebsunternehmer zu unterbreiten.

§ 8. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Lohnbücher und in die Listen zu nehmen, die über die Arbeiter geführt werden.

§ 9. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 10. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 11. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 12. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 13. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 14. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 15. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 16. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 17. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 18. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 19. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

§ 20. Die Arbeiterausschüsse haben das Recht, Einsicht in die Bücher des Betriebes zu nehmen, soweit sie für die Berechnung der Löhne und Gehälter in Betracht kommen.

Effects under £100.

Wilson Thomas Hall, late of Bridge Street, Bedford, but formerly of Kempston, Bedfordshire, and of Bedford, Bedfordshire, Gentleman, who died 15 December 1888 at Bedford, was proved at Bedford by Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the son, and Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the nephew, the executors. Effects £99 10s.

Wilson Thomas Hall, late of Bridge Street, Bedford, but formerly of Kempston, Bedfordshire, and of Bedford, Bedfordshire, Gentleman, who died 15 December 1888 at Bedford, was proved at Bedford by Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the son, and Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the nephew, the executors. Effects £99 10s.

Wilson Thomas Hall, late of Bridge Street, Bedford, but formerly of Kempston, Bedfordshire, and of Bedford, Bedfordshire, Gentleman, who died 15 December 1888 at Bedford, was proved at Bedford by Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the son, and Thomas Hall, of Bedford, Gentleman, the nephew, the executors. Effects £99 10s.

Ein Kaiserbesuch in Wien.

Der Kaiser Wilhelm II. von Deutschland ist in Wien eingetroffen. Er wurde am Bahnhofe von Kaiser Franz Joseph, dem Erzherzog Albrecht, dem Grafen Goluchowski und dem Fürsten Liechtenstein empfangen. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche.

Der Kaiser Wilhelm II. von Deutschland ist in Wien eingetroffen. Er wurde am Bahnhofe von Kaiser Franz Joseph, dem Erzherzog Albrecht, dem Grafen Goluchowski und dem Fürsten Liechtenstein empfangen. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche.

Der Kaiser Wilhelm II. von Deutschland ist in Wien eingetroffen. Er wurde am Bahnhofe von Kaiser Franz Joseph, dem Erzherzog Albrecht, dem Grafen Goluchowski und dem Fürsten Liechtenstein empfangen. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche.

Der Kaiser Wilhelm II. von Deutschland ist in Wien eingetroffen. Er wurde am Bahnhofe von Kaiser Franz Joseph, dem Erzherzog Albrecht, dem Grafen Goluchowski und dem Fürsten Liechtenstein empfangen. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche. Der Kaiser Wilhelm II. ist in Uniform, der Kaiser Franz Joseph in Civil. Die Begrüßung war eine sehr herzliche.

Mr. Lloyd George's Speech.

Mr. Lloyd George, who was received with cheers, said: I am glad to be here to-day to support the candidature of Mr. Hemmerde. I have known him for many years, and I have had the opportunity of watching his career in the House of Commons, and I can say that he has done his duty there with conspicuous ability and with unfailing courage. He has been a very valuable member of the House of Commons, and I am sure he will be a very valuable member of the Government. I am glad to be here to-day to support the candidature of Mr. Hemmerde. I have known him for many years, and I have had the opportunity of watching his career in the House of Commons, and I can say that he has done his duty there with conspicuous ability and with unfailing courage. He has been a very valuable member of the House of Commons, and I am sure he will be a very valuable member of the Government.

Mr. Lloyd George, who was received with cheers, said: I am glad to be here to-day to support the candidature of Mr. Hemmerde. I have known him for many years, and I have had the opportunity of watching his career in the House of Commons, and I can say that he has done his duty there with conspicuous ability and with unfailing courage. He has been a very valuable member of the House of Commons, and I am sure he will be a very valuable member of the Government. I am glad to be here to-day to support the candidature of Mr. Hemmerde. I have known him for many years, and I have had the opportunity of watching his career in the House of Commons, and I can say that he has done his duty there with conspicuous ability and with unfailing courage. He has been a very valuable member of the House of Commons, and I am sure he will be a very valuable member of the Government.

Ce qui précède montre que la question de la fixation de l'azote atmosphérique est à l'ordre du jour. Elle est d'une importance capitale pour l'avenir de l'agriculture. Il est à souhaiter que les efforts des chimistes aboutissent à des résultats pratiques.

Les Sciences et la Vie

Les Sciences

Mathématiques. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Vito Volterra. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Fréchet. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Hadamard. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Lévy. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Pierpont. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Vivanti. — Sur les fonctions de lignes. Note de M. Zoretti. — Sur les fonctions de lignes. Note de M.

Advertisements.

Spanische Geniste, siehe Ginst.

Spanisches Gras, suche Gras.

Spanischer Hollunder, siehe Hollunder.

Spanischer Hopffe, suche Wohlgemuth.

Spanischer Kerbel, siehe Kerbel.

Spanische Kirschen, suche Kirschen.

Spanischer Klee, siehe Klee.

Spanischer Kohl, suche Spinat.

Spanische Kresse, siehe Kresse.

Spanische Lactucke, siehe Lactucke.

Spanischer Lauch, suche Lauch.

Spanischer Majoran, siehe Nessel.

Spanische Mandel-Bretzen, siehe Spanische Biscotten.

Spanisches Rohr, ist ein Schirm-Gewächse von zweyerley Gattung. Das gemeine hat Saat-grüne Blätter, und einen langen und starcken, aber hohlen, mit sehr viel, und nahe bey einander stehenden Gleichen oder Absätzen versehenen Stengel. Dieses Gewächse schicket sich am besten in einen Winckel des Pomeranzen-Hauses, da es beständig bleibe, so wird es stärcker. Es wird durch Zertheilung der Wurtzel fort gepflantzet. Das gestreiffte hat Blätter wie das Spanische Gras, welches zarter, und für der Kälte sorgfältig will verwahret seyn; beyde aber mögen übriges Begiessen nicht vertragen.

Spanischer Sauer-Ampffer, suche Sauer-Ampffer.

Spanische Vogel, ist ein gewisses Gebackens, welches die Schüsseln zu garniren gebraucht, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt Kalbs-Milch oder Brösgen, auch Kalbs-Fleisch, streuet geriebene Semmeln darein, gießt Eyer-Dotter, so viel man deren nöthig erachtet, nebst ein wenig Sahne oder Rahm darzu, wirfft gehackte Petersilie, klein gestossene Cardamomen, Muscaten-Blüthen und Jngber dran, legt ein wenig Rinder-Marck darzu, hackt dieses alles klein zusammen, daß daraus ein Teig wird; alsdenn formiret man selbigen in Gestalt eines kleinen Vogels, und hüllet selbigen in ein Stücke Kalbs-Netz ein, wenn dieses geschehen, lässet man es ein wenig aufkochen, nimmt es so denn aus der Casserole heraus, lässet den Vogel trocken werden, und bäcket selbigen fein rösch aus geschmeltzter Butter, so ist er fertig.

Spanische Weichsel, siehe Kirsche.

Spanische Wurst, siehe Span-Ferckel.

Spanische Zucker-Plätzgen, siehe Spanische Biscotten.

Spannen, oder Fesseln heißt, wenn man denen auf die Weide getriebenen Pferden die beyden Vörder-Füsse mit Stricken zusammen schleifft, daß sie nicht fort schreiten, oder von der ihnen bestimmten Weide weg, und zu schaden lauffen mögen.

Spann-Pflock, siehe Haupt-Pflock.

Spann-Ribbe, heisset an einem geschlachteten Rind dasjenige Ribben-Stücke, so gleich bey dem Kam an den Vorder-Theilen zu finden ist.

Spann-Zettul, bey grossen Haushaltungen, wo man viele Bedienten hat, werden dem Gesinde Zettul gegeben, worauf ihr völliger Nahmen, die Zeit, wenn sie angezogen oder eingestanden, was ihnen vor Jahr-Lohn accordiret worden, und was sie nach und nach darauf empfangen, geschrieben wird, und diese werden Spann-Zettul genennt.

Spargel, ist zweyerley, nemlich der Garten-Spargel, und der wilde Spargel. Der Garten-Spargel, ist ein angenehmes Küchen-Gewächse, welches zwar unverdrossene Mühe und viele Arbeit erfordert, aber auch im Frühling seine grosse Liebhaber findet, so die darauf gewandte Mühe theuer genug bezahlen. Er treibt zu Anfang des Frühlings viele lange, runde, grüne und etwan Finger-dicke, auch noch dünnere Stengel, welche safftig und fett, und ohne Blätter, fast eben wie die Hopffen-Sprossen, nur daß sie dicker und grösser sind. Diese wachsen hernach zu hohen mit vielen zarten Neben-Zweigen besetzten Stengeln, die mit einer grossen Menge kleiner spitziger Blätter, zärter als das Fenchel-Kraut bekleidet seyn. An denen Zweigen kommen viele kleine gelbe sechs-blätterige Blümlein hervor, denen runde hoch rothe Beerlein, wie Corallen aussehend, folgen, in welchen zwey oder drey schwartze Saam-Körner stecken, die so hart als Horn sind. Die Wurtzeln sind lang, rund, und leicht zu biegen, auswendig grauer Farbe, und inwendig weiß, kleberig, und eines süssen Geschmacks. Die Zeugung des Spargels geschiehet auf zweyerley Art: Aus dem Saamen oder durch die Wurtzel. Wenn solches vom Saamen geschehen soll, so macht man zuvor ein oder mehr Beete, vier oder fünff Schuh breit, nach eines ieden Belieben, dünget sie wohl, und nachdem der Saamen zuvor einen Tag in Hüner- oder Tauben-Mist-Wasser geweichet, kan man in solche Beete im Frühling bey Zunehmen des Monds nach der Schnure Grüblein, etwa zween Zoll tieff machen, den Saamen darein legen, hernach mit dem Harcken oder Rechen wieder zuziehen, fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen; denn der Saame liegt offt acht, zehen und mehr Wochen, ehe er aufgehet. Der Holländische ist der beste, so man denselbigen allemal haben kan. Wenn die Pflantzen ein, oder wie andere wollen, zwey Jahr gestanden, muß man sie folgender Gestalt versetzen: Man gräbet etliche Beete, so viel man haben, und mit Spargel verpflantzen will, etwa drey Schuh tieff und fünff Schuh breit aus; die Länge weiset sich selber nach Gelegenheit des Platzes. In solchen Grund leget man erstlich eine Schicht klein zerhacktes Holtz-Reiß, darauf ein Lager gute schwammige Erde, so aus einem Teich gebracht, und ein Jahr gelegen ist, ferner auf solche ein Lager guten kurtzen Küh-Mist; nach diesem wieder ein Lager von der Teich-Erde, hierauf Horn-Späne, (was nemlich die Kammmacher abschaben,) und was die Gerber abkratzen, auch ein gut Theil alten verfaulten Menschen-Koth durch einander gemenget, und eine Lage davon gemacht, bis die Grube gleich ausgefüllet ist; hernach nehme man von der allerbesten Mist-Erde, so in einem Mist-Beete verfaulet, und überschütte die Beete einen guten halben Schuh höher, als an-

bis er recht Corallen-roth ist; alsdenn wird er mit dem Stengel abgeschnitten, und in der Saamen-Kammer aufgehenckt. Der Gebrauch des Spargels in der Küche ist mancherley: Er wird in der Vorbereitung zuförderst von der Erde und aller Unreinigkeit, so etwa unten am dicken Ende haffren möchte, gereiniget, und in kaltes Wasser eine Zeit geleget, und in Wasser, darein etwas wenig Saltz geworffen, gesotten, wenn er weich genug, so daß man ihn unten mit den Fingern drücken kan, läßt man das Wasser wohl davon abtrieffen, bestreichet eine Schüssel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muscaten-Blüthen, klein geschnittene Citronen-Schalen, und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, mit den Spitzen einwärts, bedeckt sie mit dünnen Butter-Blättlein, setzt die Schüssel auf Kohl-Feuer, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und lässet es also stehen, bis sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, und bestreuet ihn hernach mit Muscaten-Blüthen und geriebener Semmel. Man kan ihn auch mit einer Fricassée-Sosse oder Butter-Brühe zurichten; oder man lässet den abgesottenen Spargel kalt werden, und richtet ihn mit Baum-Oel und Eßig an, wie den Salat. An andere Speisen, sonderlich an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch wird er auf mancherley Weise gebraucht, gantz und zerschnitten, vornemlich wenn die grünen Schoten noch nicht zu haben, schneidet man den dünnen Spargel in der Grösse wie Erbsen, und wenn man sie alsdenn fricaßiren will, nimmt man grüne Erbs-Blätter, hackt solche klein, und thut sie daran, wovon er einen Erbsen-Geschmack bekommt. Spargel zu backen, muß man selbigen erstlich, wenn er abgekocht, trocken legen; hernach nimmt man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl, und ein wenig Milch, qvirlt dieses zu einem Teig, daß es wird, als ein dünner Brey, und saltzet es ein wenig. Nach diesem setzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und lässet es heiß werden, ehe und bevor aber solches recht heiß ist, thut man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, tuncket alsdenn den Spargel bis in die Helffte, oben vom Kopffe an, in die Klare, leget selbigen in das heisse Schmaltz, und bäckt ihn fein schön Gold-gelb heraus. Man kan auch den Spargel einmachen oder einlegen, wenn man ihn halb gar siedet, mit starckem Saltz-Wasser übergießt, und mit geschmoltzener Butter zween Finger hoch bedecket, oder wenn man ihn aus Saltz-Wasser halb gar kocht, solchen in ein Fäßlein leget, Pfeffer darüber streuet, und Eßig darauf gießet, das Fäßlein aber, wenn es voll ist, zuschläget. Wenn dieser Spargel auf den Tisch kommen soll, muß er zuvor vollends gar, doch nicht zu weich gekocht werden. Der Spargel ist dem Magen angenehm, bringet, vor der Mahlzeit genossen, den verlohrnen Appetit zum Essen wieder, eröffnet die Verstopffungen der Leber, Miltz und Nieren, befördert den Urin, und giebt mehr Nahrung als andere Mus-Kräuter. Der wilde Spargel wächst auf fetten Wiesen, hat aber rauhe Stengel, und giebt dünnere Reute, und wird dahero wenig geachtet.

Sparre, heisset eigentlich dasjenige schräg aufliegende lanae und starcke Holtz, welches iedesmal das Dach eines Hauses formiren hilfft. Derer giebt es von unterschiedlicher Benennung. Grad-Sparren sind diejenigen, welche zwey und zwey von den Balcken oder den Enden der Qver-Sparren, bis oben in den Forst mit ihren Spitzen zusammen lauffen. An Walm-Dächern, Zelt-Dächern oder Pavillons heissen die ordentlichen Kehl-Sparren, oder die so von den Ecken des Hauses oben in der Spitze zusammen lauffen, auch Lehr-Sparren. Kehl-Sparre hingegen ist eigentlich derjenige, der in einem Wieder-Kehr, das ist, wo zwey Dächer in einem Winckel zusammen stossen, bis oben in Forst gehet, und die Ein-Kehle formiret. Schiffte-Sparren sind die, so die Ein-Kehle, ingleichen die Ecke an einem Wiederkehr, oder Pavillon machen helffen, und folglich an den zunächst befindlichen Kehl- oder Lehr-Sparren anlauffen. Wind-Sparren heissen zwey innerhalb des Daches auf beyden Seiten über das Creutz hindurchgehende Bänder, und wurden vor diesen bey den hohen Dächern gebrauchet, die man leichte und ohne Dachstuhl oder sonst ohn vieles Zimmerwerck erbauet, sie dienen vor das Schieben des Daches.

Spat, oder wie es einige schreiben, Spatt, ist eine Pferde-Kranckheit, so an den hintern Beinen um das Gelencke kömmt. Inwendig bey dem Gedder wird eine harte Beule, davon ein Roß von dem Stall aus gar sehr hinckt, bis es sich erwärmet. Wenn ein Pferd den Spat hat, so ziehe es in einen Nothstall, und verwahre es dergestalt, daß es sich nicht regen, oder ihm selbst Schaden thun kan, brenne ihm mit einem heissen Eisen die Haare auf dem Spat oder Knorren hinweg; lege ihm das Eisen noch einmal darauf, daß sich die Haut schrumpffe; nimm so denn Wegerich, Gauchheil und Tannen-Hartz, iedes gleich viel, stosse es klein, und binde es auf den Brand, so zichet es den Spat aus. Oder, scheere die Haare auf dem Spat hinweg, brenne drey Creutze darauf, nimm hernach weiß Lilien-Oel, Baum-Oel und Populeum, iedes vier Loth, mache dieses zu einer Salbe, und schmiere den Brand damit; nimm folgends acht Loth Dachs-Schmaltz, Bären-Schmaltz, Kamm-Fett und Petroleum, oder Stein-Oel, iedes vier Loth, Wachholder-Oel drey Loth, und Althee anderthalb Loth, das mache alles über einem Kohl-Feuer zu einer Salbe, und schmiere den Spat damit, bis es besser wird. Oder streue in den Spat wenn er gebrennt ist, Grünspan, sodenn binde heisses Brod darüber, und wasche es mit Wasser, darinn Isop abgekocht. Oder, nimm Venedische Seiffe und ungelöschten Kalch gleich viel, schlage es mit dem Weissen von einem Ey durch einander zu einer Salbe, streich davon auf ein reines Leder, und schlage es um den schadhafften Ort, dieser Umschlag aber muß täglich erfrischet werden. Ein anderes bewährtes Mittel ist, wenn man das Haar von dem Spat hinweg

Hals und Bauche weißliche Federn, und einen kurtzen Schwantz. Das Fleisch der Spechte ist nicht gar zu zart, sondern etwas zähe, iedoch dabey noch von ziemlichen Geschmack, sonderlich im Winter, da sie am fettesten seyn.

Speck, ist das Fett von gemästeten Schweinen, allermeist aber das, so an den Ribben zwischen dem Vorderbug, und dem Schincken sitzt, eingesaltzen und geräuchert wird. Er ist ein nöthig Stück in der Küche, und wird an viele Essen gebraucht, am meisten aber Wildpret, Fleisch und Geflügel damit gespicket. Siehe Speck-Seite.

Speck-Ente, suche Ente.

Speck-Hals, wird ein Pferd genennet, das einen kurtzen sehr fetten und dicken Hals hat. Wenn ein Pferd Speck-hälsigt ist, so nimm ein Scheer-Messer, und schneide, so viel der Hals herüber hängt, herab; es schadet nichts, ob es schon mitten im Hals und in der Mähne anfenge, denn es gewinnt wohl wieder Mähne und Haare, den Schnitt überfahr und brenne mit einem heissen Eisen, und schlage Küh-Koth mit Eßig angemacht, fünff, oder wo es nöthig, acht Tage nach einander darüber, schmiere es alsdenn mit Honig, und laß es noch acht Tage lang stehen, so wird ihm Haut und Haare der vorigen alten Farbe wieder wachsen. Oder, wenn ein Pferd nach gemeinen Brauch gebrennet worden ist, so nimm die Lacke oder das Wasser von saurem Kraut, item den Safft von Haus-Wurtz und Küh-Koth-Wasser, menge es alles wohl unter einander, netze ein leinen Tuch vierfach darein, und schlage es über den Brand, des Tages dreymal, säubere den Schaden mit lindem Eßwasser aus, stecke Christ-Wurtz in die gebrannten Löcher, und brauche gute Salbe für den Brand. Item, wenn ein Roß Speck-hälsicht ist, so laß es mit einem Eisen an den gantzen mangelhafften Ort hinab brennen, so denn nimm ein Stücke Speck, halte es an den Hals, und brenn durch den Speck und Hals durch und durch, oder brenne auch an der andern Seite entgegen, daß ein Loch wird, solcher Löcher brenne drey oder viere durch, darnach der Hals lang ist, und mache ein iegliches Loch einer qvere Hand von der andern, oder ein wenig näher zusammen, so rinnet das Feiste heraus, und die Löcher wachsen schön wieder zu, sonderlich, wenn man alten Schmeer, gestossenen Schweffel, und Lein-Oel unter einander kocht, und die gebrannten Orte warm damit schmiert. Diese Cur muß aber im Frühling oder im Herbst vorgenommen werden. Oder, nimm zu einem Pferd zwey Loth Qvecksilber, für einen Dreyer weisses Nieß-Pulver, auch für so viel Grünspan, Campher und Sadebaum, oder Sevenbaum, glantzenden Ruß von einem Kamin, so viel, daß es wohl braun davon werde, ungewaschene Butter ein halb Pfund, und wohl geläutertes altes Schmeer ein Pfund, der Sadebaum muß auf das kleineste zerhackt, das Qvecksilber aber mit Speichel oder Eßig getödtet, und alles zusammen recht gemenget, und nur mit den Händen wohl durch einander geknetet werden, ohne daß man die Species stosse, oder diese Salbe über ein Feuer gebracht werde. Alsdenn nimm ein altes schartiges rauhes Messer, und schabe damit den Speck-Hals auf beyden Seiten so starck, daß er gantz fratt und schier blutig werde, wasche den also behandelten Ort mit einer scharffen Kalch-Lauge gar wohl, und schmiere, wenn es trocken, denselben mit obgedachter Salbe fein dichte bey einer Glut, oder glüenden Schien-Eisen, und über acht Tage thue ihm wieder also, schabe es aber alsdenn nicht mehr, so rinnet dem Pferde der Speck-Hals aus.

Speck-Lilien, insgemein auch, wiewohl mit Unrecht Rosen von Jericho genannt, sind eigentlich viererley Arten: Als eine, deren Blätter bleich-grün gegen einander über stehen, und welche insgemein die Teutsche genennet wird. Die Blumen, so gantz besonderer Art, wachsen oben Büschel-weise hervor, und bestehen aus ablangen, inwendig hohlen, etwas licht-gelb und weißlicht, bisweilen auch röthlich spielenden Röhrlein, welche oben etwas zerkerbt und überschlagen sind, aus deren Mitten etliche zarte Zäserlein hervor wachsen. Die andere, so die Welsche heisset, ist dieser zwar an Blumen gantz gleich, aber darinnen meist unterschieden, daß die grünen runden Blätter den Stiel rings herum einschliessen, und anderst nicht anzusehen, als ob der Stiel durch die Mitte der Blätter durchgewachsen wäre, dahero man ihr auch einen besondern Nahmen beygeleget, und sie Durchwachs nennet. Beyde diese Arten geben bey der Nacht einen gar annehmlichen Geruch von sich. Man findet aber auch die dritte, so die Virginianische heisset, zweiffelsfrey, weil sie aus Virginien das erste mal zu uns ist gebracht worden, welche mit der zweyten Art dieses gemein hat, daß die Blätter den Stiel rings umgeben, die Blume aber ohne Geruch ist. Die vierte Art dieser Speck-Lilien hat schöne rothe Blumen, und stehet überaus schön, zumal wenn sie mit jener untermenget blühet. Dieses Gewächs kan die strengeste Kälte gar wohl vertragen, daher es auch, wie solches meist zu Bekleidung der Lust- und Sommer-Häuser, Portale und Zierbögen, verdeckter Gänge gebraucht wird, daselbst im freyen Feld den Winter über stehen bleibet. Die mit der rothen Blüthe aber ist etwas zärter, und daher in Scherben oder Kästen im Winter in die Scherben-Stuben, oder das Gewächs-Haus zu schaffen, um sie daselbst für der Verderbniß desto bequemer zu bewahren. Ihre Vermehrung geschiehet zwar durch ihren Saamen, besser und leichter, aber durch die Zerkerb- und Einlegung der Reben in das Erdreich, als auf welche Art sie gar leicht anschlagen und wachsen.

Speck-Schwein, Speck-Sau, heisset ein Schwein, welches völlig zu Specke gemästet worden. Siehe Schwein.

Speck-Seite, wird das Fette von einem zu Speck gemästeten Schweine genennet, das zwischen denen vordern Bügen und den Schincken zu beyden Seiten an den Rippen ist. Wenn die Seiten eines geschlachteten Schweines von dem Kopffe und Rück-Knochen abgelöset, werden sie mit oder ohne die Schincken in einem Trog nach einander mit warmen Saltze von ei-

ner ſtarcken Hand wohl eingerieben, und alſo auf einander acht Tage liegend gelaſſen; alsdenn wieder heraus genommen, abermal mit Saltz wohl abgerieben, und in einen friſchen Trog, alſo, daß die, ſo vorhin die oberſte geweſen, nun zu unterſt komme, umgeleget. Dieſes wird ſo offt wiederholet, bis der Speck beginnet durchſichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Saltz genug angenommen. Alsdenn werden die Speck-Seiten mit einem ſtarcken Prügel wohl geklopffet, damit das übrige Saltz davon abfalle, in den Schorſtein gehangen, und mit Eichen- Nuß- oder Wachholder-Laub geräuchert. Die, welche von Schweinen kommen, ſo mit Schrot gemäſtet, ſind die beſten; nach dieſen folgen die, ſo mit Eicheln fett gemacht, und denn die, ſo in der Buch-Maſt geweſen. Die letzte Art, wie auch die, ſo mit Brantewein-Spülich aufgeſchwellet worden, verſchwinden im Rauch, und werden von dieſem gleichſam abgeleckt, jene aber bleiben hart und beſtändig. Die ſchwerſten Speck-Seiten, die noch friſch und rein, nicht gelb noch rantzig ſind, hält man vor die beſten.

Speeren-Stich, ſiehe Modelgeer.

Speichel-Kraut, ſiehe Läuſe-Kraut.

Speichel-Wurtz, ſuche Seiffen-Wurtz.

Speierling-Baum, ſiehe Speyerling-Baum.

Speiler oder Spreil, iſt ein ſpitzig geſchnittener ſchlancker Pflock, wormit die Niere in dem Braten, oder bey den Haſen die Hintertheile, ingleichen eine und die andern Speiſen feſt angeſpeilert und zuſammen geſtecket werden, damit ſelbige in dem Herumdrehen am Spieſſe nicht herab fallen.

Speiſe, wird im weitläufftigen Verſtand alles dasjenige genennet, was der Magen zu Erhaltung des Lebens überkommt, darunter alſo auch das Getränckе begriffen; im engern Verſtande aber wird das letzte ausgeſchloſſen und unter der Speiſe dasjenige verſtanden, ſo nicht eben flüßig iſt. Nun iſt bekannt, daß nicht einem ieden alles, was man zu ſpeiſen pflegt, ohne Unterſcheid geſund ſey; dahero derjenige, welcher ſich vor Kranckheiten verwahren will, eine Unterſuchung anzuſtellen hat, wie nemlich ſein Magen beſchaffen, wie die Speiſe zugerichtet? und auch hiernächſt Acht zu haben auf die Menge der Speiſen, auf die Art, Weiſe und Ordnung ſolche zu ſich zu nehmen, und endlich auf die Ubung ſeines Leibes ſelbſt. Aus dieſen Umſtänden geſchiehet es eben täglich, daß wohl hundert und mehr Perſonen einerley Speiſe mit ungleicher Würckung genieſſen, ja offt zehen bis zwölff und mehr Perſonen empfinden nach einerley, und zu gleicher Zeit eingenommenen Mahlzeit ein ieder vor ſich eine beſondere Diſpoſition des Leibes. Die Speiſen, nach denen Arten, davon ſie genommen ſind, laſſen ſich in folgende vier Claſſen abtheilen, denn ſie ſind entweder Erden-Gewächſe, oder von vierfüßigen Thieren, oder von Vögeln, oder ſie beſtehen in Fiſchen, das Getränckе iſt Wein und Bier. Einige davon ſind gut, safftig und wohlnährend, indem ſie nehmlich ein gut Geblüt machen, dergleichen thun Brod, Eyer, Hüner, Kalb-Fleiſch und Wein ꝛc. andere ſind bösſafftig, und wenig Nahrung gebend, indem ſie lauter ſchädliche Feuchtigkeiten in das Geblüt bringen, als Enten, Gänſe, Schweine, Stockfiſch ꝛc. noch andere ſind verdaulich, und werden leicht durch den gantzen Leib vertheilet, dergleichen iſt alles Hüner- und Kalb-Fleiſch, unverdaulich hergegen iſt das grobe Ochſen- und Hammel-Fleiſch, alle geräncherte und gedörrete Speiſen ꝛc. Endlich giebt auch noch ſolches Eſſen, das zwar weich und vollſafftig, aber dabey roh wie das Sommer-Obſt, welches im Magen leichte faulet und ihn verdirbt. Aber auch die ungeſundeſten Speiſen können einem nicht ſchädlich ſeyn, wenn nur ein überflüßiger und alltäglicher Gebrauch behutſam vermieden wird. Eben ſo haben auch die Speiſen nach ihren Unterſcheid ihrer eigenen Natur eine ungleiche Würckung in die Natur des Menſchen; alſo machen hitzige Speiſen die dicken Feuchtigkeiten dünne, zertheilen die zähen, vertreiben die Blehungen, vermehren aber auch in den choleriſchen Naturen die Galle; die kalten mäßigen zwar eines theils die Hitze des Magens und Geblütes, verurſachen aber dargegen Blehungen; durch die feucht-artigen werden die truckene Theile befeuchtet, und der Leib laxiret; truckene Speiſen geben allezeit die beſte Nahrung, doch ſind ſie ſchwer zu verdauen, und laſſen gerne melancholiſche Feuchtigkeiten nach ſich: in Betrachtung des Geſchmacks verſtopffen die ſüſſen Speiſen leicht Leber und Miltz, ob ſie ſchon darbey nehren, die saltzigen widerſtehen der Fäulniß, iedoch zu viel genoſſen, verbrennen ſie das Geblüt, und erwecken ein Jucken in der Haut. Die bittern ſpühlen ab und zertheilen; die ſcharffen Säffte eröffnen, was verſtopfft iſt, ſie mehren aber im gegentheil auch die Galle, und erwecken ſcharffe Dünſte; die ſauern führen die groben Feuchtigkeiten von untenwärts ab, wenn ſie aber zugleich auf ſüß ſich ziehen, lindern ſie den Bauch, und wenn ſie ſich zur Herbe neigen, halten ſie an; die herben ſelbſt, wenn ſie vor andern Speiſen genoſſen werden, ſtopffen anfangs, zuletzt aber laxiren ſie durch ihr Drücken. Die unterſchiedene Zurichtung derer Speiſen, wie ſie nemlich geſotten, gebraten, geſtovet u. ſ. f. bereitet werden ſollen, ingleichen was ſonſt annoch darbey zu bemercken, iſt unter der Beſchreibung eines ieden Stückes ausführlich angeführet worden.

Speiſe-Cammer und Speiſe-Gewölb, ſind zweyerley, wiewohl die Unbequemlichkeit der Häuſer offtermals eine kluge Haus-Mutter nöthiget, aus beyden eines zu machen. In der Speiſe-Cammer, welche nebſt der Küche, und den gewöhnlichen Wohnzimmern, auf einer Ebene, und wo möglich gleich an die Küche angebauet ſeyn ſolle, wird der kleinere, in dem Speiſe-Gewölbe aber der gröſſere Vorrath aufbehalten. Zu ſolchem Ende ſiehet man in denen Speiß-Cammern eine gewiſſe Anzahl Schiebekaſten, oder, wie man ſie einiger Orten nennt, Schubladen mit allerley Zugemüß von Linſen, Erbſen, geſtampfften oder abgebälgten Hirs zum Kochen, gantzen Hirs und Wicken zu

Räſtung der Tauben, Weitzen vor die Hüner, Heyde-Grütze, Haber-Grütze, grob und klare Gersten-Graupen, Nürnberger Gräupgen, oder Ulmer Gerste, Grieß, Reiß, Schwaden, schonen und Mittel-Mehl, allerley dürren und getreugten Obst, als Aepffeln, Birn, Castanien, Pflaumen oder Zwetschgen, Qvitten ꝛc. wie auch mit Saltz angefüllet; ingleichen noch andere Schiebe-Kasten zu denen Unschlitt-Lichtern. Es gehoren darein etliche zinnerne und höltzerne Büchsen zu dem gestossenen Zucker und gemahlnen Gewürtze, als Jngber, Pfeffer, Nelcken, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüth, NB. dieser letztern soll nicht viel, Muscaten-Nüsse und Zimmet aber gar nicht in Vorrath gerieben und gestossen werden, wiewohl man sie dennoch gantz in dergleichen Büchsen zur Hand zu stellen gewohnet ist. Nechst diesen hat man auch in den Speise-Cammern zinnerne, oder in Ermangelung derselben, erdene Butter-Tiegel, sowohl zur frischen Koch- als auch eingesaltzenen Butter, wiewohl diese letztere in erdenen Geschirren weit besser aufbehalten wird: So soll man auch von frischem Schmaltz oder Schmeltz-Butter, und guten Baum-Oel allezeit etwas in der Speise-Cammer bey Händen haben, damit man nicht deshalben iedesmal in das Speise-Gewölb oder in den Keller zu lauffen genöthiget seye. Und weil die Speise-Cammern gemeiniglich um und um mit Regalen versehen, als pfleget man sie mit allerley Gattungen groß und kleinen, tieffen und flachen Porcellan-Schalen zu mancherley Gebrauch zu besetzen, und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen. Auf den Gesimsen stehet die Seiffe in viereckigte Stücken geschnitten aufgestellet, damit sie desto besser trockne; wie auch etliche Schachteln voll gedörrter Maurachen oder Spitz- und Stock-Morgeln, Leedlingen oder Champignons, aufgetrockneten Spargel und Artischocken-Kernen, getreugten Hiesen oder Hahnebutten, Kirschen oder Weichseln, Brinellen, oder auf dergleichen Art zugerichteten geschälten Pflaumen und Zwetschgen, Heidelbeeren, Wachholder-Beeren und Lorbeer-Blättern, Kümmel, Fenchel, Beyfuß, Majoran, Salbey, Roßmarin, Schalotten ꝛc. dann und wann zu allerley Brühen und Soſſen zu gebrauchen: Die übrigen noch leeren Simse werden mit Zucker-Hüten besetzet. Uber dieses alles gehöret noch in eine Speise-Cammer ein gutes Schnitt-Messer, das Gewürtz und andere harte Materialien damit zu schneiden, eine Gewürtz-Mühle, groß und kleine Walcher- oder Treibe-Höltzer Pasteten- und Raviolen-Rädlein, höltzerne Sprützen mit ihren dazu gehörigen Sternen, wie auch allerley Mödel und Formen zu unterschiedlichen Backwerck; vor allen aber eine aute Waage und richtiges wohl abgerichtetes Gewichte. Das

Speise-Gewölb muß von allen diesen letztbeschriebenen mit einem weit grössern Vorrath, und noch mit vielen andern Sachen dazu, versehen seyn; und solchemnach eine fleißige Haus-Mutter ausrechnen, was sie das Jahr über beyläuffig von diesem und jenem zu verbrauchen nöthig habe, und sodenn zu rechter Zeit, wenn es gut und wohlfeil, nicht aber annoch rar und theuer ist, im Vorrath einkauffen lassen. Was das Zugemüs betrifft, gehöret solches samt dem Mehl nicht in das Speise-Gewölbe, weil man gar selten so trockene Gewölber findet, darinnen sie sich nicht zusammen patzen oder klümperigt werden, anlauffen, und sodenn einen widrigen Geschmack anziehen solten; sondern an einen trockenen Ort in eine Cammer, oder aber in einen besondern Verschlag oben auf dem Boden, wohin man auch das Saltz, nebst dem in grossen mit Schlossern verwahrten Stübichen oder Schlag-Fässern, oder aber in versperrten Kästen befindlichen getreugten Obst setzen, und als einen guten und nützlichen Vorrath aufbehalten kan. Die Unschlitt-Lichter soll man Centner-weiß, sonderlich, wo ein aus vielen Leuten bestehendes Haushalten ist, bey Handen haben, und sowohl dicke und mittelmäßige, als dünne fein sortiret, in dem Speise-Gewölbe in einem alten Schranck, oder vor denen Mäusen wohl verwahrten Kasten aufbehalten. Das Gewürtz gehöret in Schachteln oder Säcke, und muß man sonderlich den Saffran in einer trockenen Rinds-Blase oder ledernen fest verbundenen Säcklein, diesen aber in einer bleyernen Büchse, oder wohlschliessenden Schachtel zugleich verwahren. Der Zucker gehöret nicht weniger in versperrete Kästen oder Fässer, weil die Mäuse selbigem sehr nachstellen, und die Zucker-Hüte so künstlich auszuhöhlen wissen, daß das blaue Papier mit seinem Faden umbunden, unverrucket stehen bleibet, nicht anderst, als ob der Zucker annoch unversehret darinnen befindlich wäre. Das Baum-Oel wird in zinnernen weiten, und mit darzu gehörigen Deckeln versehenen Ständern; das frisch ausgelassene Schmaltz am besten in besondern aus Eichen-Holtz gemachten, und mit Reiffen wohlgebundenen Kübeln und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorrath hingegen, sowohl der frischen als gesaltzenen, gehöret besser in den Keller; wiewohl auch diesen kein Fehler beyzumessen, so sie mit in dem Speise-Gewölbe aufzubehalten gewohnet sind. Eben dieses verstehet sich auch von denen sowohl in Saltz-Wasser als Eßig eingemachten Gurcken, Capern, Oliven, Kühnschroten oder Genister-Sprößlein, Spargel, Artischocken, Wegwarten, Stachel-Beeren, rothen Rüben ꝛc. Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säffte, welche in starcken und weiten Zucker-Gläsern, oder aber in steinernen Tiegeln und Büchsen aufbehalten, und entweder nebst denen vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten, in einen darzu besonders zugerichteten Schranck, oder aber in gewisse Regale ordentlich mit angeklebten Zettuln, was in ieder Büchse oder Gefässe enthalten seye, aufgestellet werden, damit man nicht lange nach einem und dem andern zu suchen habe. Jnsonderheit werden in dem Speise-Gewölbe aufgehoben allerley Fisch-Waaren, als marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken oder Neunaugen, Heringe, so frischer, als gesaltzen und geräucherter Lachs, Picklinge, Plateissen

öchſtens dreymal hecken, er hingegen viermal rütet, und ſeine erſte Zucht mitten im Monat May, mit fünff bis ſechs, die andere im Junio, it vier oder fünff, die dritte im Julio, mit drey der vier, und die vierte um Bartholomäi mit wey oder dreyen weiſet, wiewohl die meiſten haar im Julio beſchlieſſen. Es wird dieſer Vo- el von vielen dieſer Sache unverſtändigen mit Unwahrheit beſchuldiget, als ob er angebohrner Weiſe die böſe Kranckheit oder fallende Sucht habe, und dahero auch nicht länger als ein Jahr lebe; zum Beweiß wird angegeben, die alten Sperlinge hätten Kohl-ſchwartze Schnäbel, wenn aber der Herbſt komme, ſo ſehe man keinen ſolchen mehr, welches ein Zeichen ſey, daß ſie nicht länger als von einem Sommer, bis zu En- de des zweyten Sommers ihr Leben erſtrecken können: Gleich als ob die Fincken ihre ſchönen blauen Schnäbel, die Hänflinge ihre rothen Köpffe, und die Emmerlinge ihre gelben Köpffe nicht auch mit der Winter-Farbe bekleideten, und dennoch leben bleiben? Daß ſie aber in kei- nem Bauer oder Käfig, noch auch in der Stube, wenn man ſie gleich herum lauffen läſſet, nicht wohl ein Jahr dauren, das iſt wahr: Und weil die Junge, ſo entweder vom Neſt genommen, oder ehe ſie vermauſſet, gefangen worden, die Gefangenſchafft am allerwenigſten ausdauren können; ſo entſtehet daher, weil man es füglich nicht probiren kan, die falſche Meinung, daß ſie nichts lernen. Hingegen befindet man das Ge- gentheil, wenn man ein junges Sperling- Männlein mit gedrucktem Hanff, und in Milch geweichter Semmel ſpeiſet, und ihn zu einem andern ſingenden Vogel hänget, oder in einer Stube dabey fliegen läſſet, denn da wird er faſt jedes Vogels Geſchrey, oder gar Geſang mit Verwunderung deren, die ihn für gantz untüch- tig achten, bald nachmachen. Er niſtet in allen Winckeln und Löchern, unter den Dächern oder in hohlen Bäumen, ſtürmt auch wohl ein Schwalben-Neſt, und leget ſich darein. Er verſammlet ſich in Hauffen, locket ſehr begierig, und folget der Lock gerne, ätzet aus dem Schna- bel, badet in Waſſer und Sand, und ſtreichet im Herbſt und Frühling, wie andere Vögel, und iſt dahero lächerlich, wenn man durch häuffiges Hinwegfangen im Winter die Sperlinge aus einem Dorffe auszurotten vermeinet, da man den Vortheil, bey Reiffung des Getraides, we- niger Weitzen- und Gerſten-Diebe zu haben, durch nichts leichter erlangen kan, als wenn man ſie zur Brut-Zeit, wenn die erſten Junge bald abfliegen wollen, fleißig wegſchieſſet, wel- ches zu ſelbiger Zeit gar leicht iſt, aber auch län- ger nicht hilfft, als denſelbigen Sommer durch, bis im October. Es iſt ſonſt ein liſtiger Vogel, der nicht wohl zu betriegen, dahero hat man auch verſchiedene Inventiones erdacht, deſſel- ben ſowohl auf dem Feld, als in Höfen und vor den Scheunen habhafft zu werden. Der luſtig- ſte Fang auf dem Felde kan nach Michaelis an- geſtellet werden, da die junge Sperlinge im Strich gehen, und offt zu etlichen tauſenden in nahe bey Städten gelegenen Feldern meiſtens an denen Fuhr-Straſſen einfallen. Wenn ſie daſelbſt aufgejaget werden, ſetzen ſie ſich auf die nechſt gelegene Stauden, welche man denn nur mit zwey bis drey hundert guten Leim-Spin- deln belegen darff, und die Sperlinge auf dem Felde gegen ſolcher Stauden zu, auftreiben, ſo kan man deren etliche hundert nicht ohne Be- luſtigung auf einmal erhaſchen, denn wenn ſie an die Staude fallen, und ſo viel auf einmal hängen bleiben, machen ſie ein groſſes Geſchrey, und beiſſen ſich an einander klebend erbärmlich herum. Ein anderer luſtiger Fang iſt dieſer: Man machet einen durchſichtigen Korb von fei- nem Reiſig oder Binſen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, ſetzet darauf einen klei- nern Korb, in Geſtalt eines Trichters oder Reuſſen. In den untern Korb leget man ein Neſt voll junger Sperlinge, und ſtellet ihn alſo auf den Hof, da kommen die Alten Hauffen- weiſe zugeflogen, kriechen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder heraus. Oder man machet Tab XV fig. 2. eine rund-erhabe- ne Hurde, in Geſtalt eines Coffre-Deckels, fünff Ellen lang und drey Ellen breit, deren lange und Qver-Bäume ſechs Zoll breit, und vier Zoll ſtarck ſind, in dieſe werden zehen ſtarcke Bügel von fichtenen Aeſten, oder, wo dieſe nicht zu haben, von Saalweiden- oder häſeln Holtz eingebohret und verkeilet. Die Bügel müſſen alle einer Höhe ſeyn, bis auf die beyden äuſſer- ſten, welche etwas niedriger ſeyn dörffen. Dieſe Bügel werden mit langen und geſchwancken, Krebsweidenen oder häſelnen Ruthen ausge- zäunet, welches auch an denen beyden Seiten aufs genaueſte geſchiehet, bey A. aber wird an der einen Seite ein Loch gelaſſen, zu welchen man die gefangenen Vögel heraus jaget. Die alſo zubereitete Hurde ſtellet man nicht weit von denen Scheunen im Garten, wo ſie unge- hindert ſtehen kan, am beſten auf. Hinten ſchlä- get man ein paar ſtarcke Pfähle, wie kurtze Zaun- ſtecken an die Hurde, damit ſie im Aufheben nicht wancke noch weiche. Das mit A. bezeich- nete Loch verſtopffet man feſt mit einem Stroh- Wiſche; hebt ſodenn die Hurde empor, ſtem- met einen ziemlich dicken und fünff Viertel-El- len langen Stecken bey B. unter dem Vörder- Baum, und ſetzet den unterſten Theil dieſes Stell-Holtzes auf ein Bretlein bey C, denn wo das Stell-Holtz auf der bloſſen Erde ſtünde, würde es die groſſe Laſt der Hurden tieff in die Erde drücken. Am unterſten Ende des Stell- Holtzes iſt eine ſchwancke Stange D. mit einem Stricklein angebunden, an dieſelbige bindet man noch eine auch wohl zwo Stangen, nach- dem nemlich die Hurde nahe oder weit vom Gebäude ſtehet. Mit dieſen Stangen rücket man an ſtatt der Leinen; und ſind die dünnen geſchwancken, bevoraus büchene Stänglein viel beſſer hierzu als ein Seil, denn die Vögel fürch- ten ſich nicht dafür, ſo verfaulen auch die Stan- gen nicht, und werden nicht ſo leicht geſtohlen, wie die Leinen. Unter der Hurde räumet man den Schnee weg, ſtreuet Heckerling darunter, und leget hinten etwan den vierten Theil von einer Haber-Garbe hinein, läſſet denn die Vö- gel etliche Tage ungehindert wohl darunter ge- wohnen, daß ſie nicht mehr Scheu tragen dar- unter zu gehen. Mercket man nun, daß eine gu-

Speyerlings-Baum, Sperbeer, Sperbirn, auch Spor-Apffel-Baum, ingleichen Escheritzen-Baum genannt, ist ein Baum, welcher in der Schweitz und denen angrentzenden Landen wild wächset, bey uns aber in Gärten gezielet wird. Er wächst hoch, und breitet sich in viele Aeste aus. Die Rinde ist rauh und bleich, das Holtz aber röthlich und sehr hart und feste. Seine Blätter gleichen dem Eschen-Baum-Laub, daher er auch den Nahmen Escheritzen-Baum erhalten; sie sind länglich, schmal, am Rande zerkerbt, raub, oben grün und unten weißlicht. Seine Blüthen sind klein, weiß, aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätlein bestehend, deren viele an einem Zweig beysammen sitzen; auf dieselbe folget die nechst vorher beschriebene Frucht. Dieser Baum liebt feuchte und kühle Orte, wenn er aber einen Stand und Wartung bekömmt, wie man den Apffel-Bäumen giebt, trägt er so viel besser. Er wird am besten durch Einlegung der Kerne im Hornung und Mertz fortgepflantzet. Seine Blätter dienen wider die Mund-Fäule; das Holtz, wenn dessen Stücke hin und wieder in die Korn-Hauffen auf dem Boden gestecket werden, soll das Korn vor den Würmen bewahren. Eine Gattung von dem Speyerlings- oder Escheritzen-Baum ist auch der Arlsbeer-Baum, ingleichen der Ebereschen- oder Vogelbeer-Baum, wovon an behörigen Orten.

Spicanard oder Spick, suche Lavendel.

Spick-Bret, ist ein rundes und dünnes Bret, worauf allerhand Fleisch, Wildpret und Geflügel in den Küchen gespicket werden.

Spicke-Nadel, ist eine stählerne lange zugespitzte Nadel, oben her hohl und offen, auch etliche mal aufgespalten, worein der klein und länglich geschnittene Speck gestecket, und durch das Wildpret oder ander Fleisch eintzeln und Stück-weise gezogen wird. Diese nur gedachte Arbeit selbst wird das Spicken genennet.

Spiegel, ist eine aus Glas, Metall, Stein, Holtz und dergleichen Materie dergestalt hellpolirte und zugerichtete Fläche, darinnen sich alles dasjenige, was davor gestellet wird, gantz deutlich abbildet. Sie werden nach unterschiedenen Gesetzen der Sehe-Kunst zubereitet, so, daß sie nach ihrer mannigfältigen Art auch ihren vielfältigen Nutzen haben. Man theilet sie ein in Platt-Erhabene und Hohl-Spiegel, darunter eine iede Gattung ihrer besondere Eigenschafft, wie hiervon das Mathematische Lexicon Nachricht geben kan. Diejenigen, derer wir hier in etwas gedencken, sind die platten ordinären Spiegel, welche meist aus Glas, oder Crystall oder auch aus hellgeschliffenen Stahl bestehen. Der gläsernen, als der gebräuchlichsten ihre Zubereitung bestehet darinnen: Wenn die Spiegel-Platten nach grosser, mittlerer und kleiner Forme auf den Glas-Hütten dergestalt zubereitet, indem gleich anfänglich Kugeln von verschiedener Grösse, die nemlich die Spiegel ausmachen soll, geblasen, die aber auch hinwiederum mit einer Scheere zerschnitten, und daraus ein viereckigt Blatt bereitet worden, legt man dieses auf eine eiserne Schauffel, setzt es wieder in den Ofen, lässet sie auch so lange darinnen, bis sie auf der gemeldeten Schauffel anfangen zu fliessen, thut sie alsdenn heraus, und setzt sie in den Kühl-Ofen, bedeckt sie darinnen mit Asche, legt ferner die Tafeln oder Blätter über einander, iedoch iederzeit Aschen darzwischen, bis es genug, inzwischen erhält man sie bey schlechten Feuer in mittelmäßiger Wärme, bis sie allgemach erkalten, nimmt sie alsdenn heraus, da sie denn die Spiegelmacher erst viereckigt schneiden, selbige mit einer Seite auf einen hierzu dienlichen Stein kleben, auf der anderen Seite aber reiben sie solche auf gantz ebenen glatten eisernen Tafeln, mit sonderlich klaren Sand, so lang und viel, bis sie gantz reine und hell werden, hierauf poliren sie selbige mit Zinn-Asche auf einen Filtz. Endlich legen sie auf einen flachen und glatten Stein einen Bogen Papier, und über denselben ein dünnes zinnernes Blat nach der Grösse des Spiegels, über dieses tragen sie so lang und viel Qveckſilber darauf, bis es überall bedeckt ist, endlich legen sie auf das Zinn-Blatt, mit dem Qveckſilber überstrichen, die Glas-Tafel, wenn sie denn also eine Zeit darüber gelegen, drucken sie die Tafel etwas sehr weniges auf den Stein, und ziehen das unter geleate Papier allmählig hervor, so bleibet vermittelst des Qveckſilbers das Zinn an der Glas-Tafel sitzen, und das Spiegel-Glas ist bis zur Einfassung fertig. Ohne dergleichen grosse ansehnliche Spiegel, derer man immer zwey in einem Putz-Zimmer aufstellet, werden verschiedene kleinere gemacht, auch die man auf den Tisch oder auf einen besonderen Gestelle vor sich stellen kan, und Aufsetze-Spiegel nennet; oder sie sind so klein und mit einem Futteral versehen, daß man selbige gar bey sich in den Schub-Sack führen kan, welche daher auch Taschen-Spiegel heissen. Die von der gröſten Art werden anietzo sowohl in unseren Sächsischen, als auch in den benachbarten Königlichen Brandenburgischen Glas- und Spiegel-Hütten eben so fein gemacht, als man selbige vorhero mit ungemeinen Kosten aus Venedig bekommen müssen. Die übrigen Sorten werden häuffig in Nürnberg zugerichtet, und dem Dutzend nach wieder zu uns gebracht. Sonderlich verfertiget man auch eine andere Art Spiegel von gemeinen Glas, die eben nicht mit Qveckſilber, sondern einer anderen Materie belegt, und bey grosser Qvantität im geringen Preiß zu kauffe ist. Wer gute Spiegel einzukauffen gedencket, muß zuvörderst auf die Reinigkeit des Glases sehen, ob es ohne Körner, Blasen, Ritze, ingleichen, ob es schöne weiß oder gelblicht, oder gar wolckicht, vornemlich aber hat man acht zu geben, ob die Fläche gehörig poliret, und dahero die Gestalt in natürlicher Grösse, wie sie an sich selbst ist, vorstellet.

Spiegel-Garn oder Spiegel-Netze, ist eine Art von Jagd-Netzen, so eigentlich nicht zum Fangen, sondern nur zum Abhalten gebraucht wird. Die Maschen oder Schmassen sind so groß, als an den Sau-Netzen; die Leinen sind in der Stärcke, als die hohen Tücher-Leinen. Bey ieder Furckel muß eine Wind-Leine seyn. Ein solches Netze stellet so lang und so hoch als ein Tuch, und hat man derſel-

Digitized by

ben bey theils Herrschafften sechs oder acht Stücke, welche bey fünff bis sechs Schuh weit von denen Tüchern, so weit der Lauff der Schweins-Haß gehet, gestellet, und die Furckeln dieser Netze mit denen Furckeln der Tücher, vermittelst der Wind-Leinen, so nicht länger als vier Ellen lang seyn dürffen, feste zusammen gebunden, solchergestalt, daß, wenn ein gantzer Rudel wilder Schweine im Hetzen angelauffen kommen, und durchbrechen wollen, die dahinter postirte Bauern mit Prügeln und Gabeln dieselben zurück treiben können. Es müssen aber diese Spiegel-Garn sehr steiff angezogen werden, damit man sich im Fall der Noth an denenselbigen in die Höhe schwingen kan, um dem erhitzten Anlauff der hauenden Schweine zu entgehen.

Spiegel-Karpffen, siehe Karpffen.

Spiegel-Kuchen, werden von einigen die in Butter geschlagene Eyer genennet, da man nemlich in einer Schüssel Butter schmeltzen lässet, die aufgeschlagenen Eyer dahinein fallen lässet, auf ieden Dotter etliche Körner Saltz streuet, und Muscaten darüber reibet, auch einige Tropffen Weinbeer-Safft daran giesset; Andere schlagen die Eyer auch auf siedend Wasser, nehmen sie alsdenn mit dem Schaum-Löffel heraus, setzen sie in eine Schüssel, machen, wie nur erwehnet, eine Butter-Brüh daran, entweder mit geprägelten Zwiebeln, oder mit Senff, der mit Wein-Eßig abgerieben worden. Die Medici halten die Art zuzurichten vor die beste, und noch am gesündesten, wenn gar keine Brüh darzu kommt.

Spiegel-Schimmel, heisset ein Pferd weisser Haare, mit schwartz also untermenget, daß sie gleich wie Spiegel anzusehen. Sie werden vor eine gute Art und löblicher Natur gehalten, dienen zum reiten und vor Carossen: Nur weil sie, so offt sie haaren, die Farbe verändern, und theils lichter, theils dunckler werden, bleiben sie nicht gleich, so, wie sie, zusammen gebracht worden, und verunzieren den Zug. Wenn ein Spiegel-Schimmel weiß zu werden beginnet, soll man ihm zu der Zeit, da die Pferde sich zu haaren pflegen, die zarten erst ausschlagende Blätter von Eichen-Laub, unter dem Haber vermengt, zu fressen geben, so werden die Spiegel schwärtzlich.

Spiel-Ochse, siehe Brummer.

Spiel-Teller, suche Teller.

Spiel-Tisch, siehe Tisch.

Spieß-Hahn, heisset ein Hahn, welcher weder krähet, noch zum Kappen und zur Zucht dienet. Sie werden am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet.

Spieß-Hirsch oder Spiesser, wird ein junger Hirsch genennet, der sein erstes Gehörne noch träget, oder nur zween Spiesse aufgesetzet hat, ohne andere Enden. siehe Hirsch.

Spieß-Kuchen, ist eine Art eines trefflichen mürben Butter-Gebackens, welches man auf nachgesetzte Art zuzubereiten pfleget: Man nimmt ein Maaß guten Rahm, und lässet darein etwas frische Butter zergehen, und nachdem man bis 12. Eyer ins besondere in einen Topff geschlagen, und wohl unter einander gequirlt, giesset man dieses beydes zusammen, und rührt es unter einander. Mit diesem machet man schönes weisses Mehl an, so, daß es ein wenig dick werde. Hierauf lässet man Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, setzt eine Brat-Pfanne unter, und betroffet den Spieß fein wohl damit; endlich nimmt man vier Löffel voll Teigs, giesset es über den Spieß, was herab fället in die Brat-Pfanne, giesset man immer wiederum auf, und stellet den Spieß fein von ferne zum Feuer, bis der Teig dreymal herum gegossen; nach dem andern Guß streuet man ein wenig geschnittene Muscaten-Blüthen darüber, bey dem letzten Guß hergegen lässet man es fein licht-braun werden, und wenn es gar abgebacken ist, loset man es mit einem Messer unten und oben fein ab, und ziehet es vom Spieß, so ists gut.

Spill, siehe Spindel.

Spill-Baum, suche Schißbeer-Holtz.

Spillinge, ist eine Art gelber Pflaumen, so für die schlechteste unter allen Pflaumen gehalten wird. Man zehlet derer vornemlich dreyerley Arten: Nemlich, die gemeinen Wachsgelben Spillinge, davon die frühzeitigen etwas gröſſer als die späten; die halb-gelb- und rothen Spillinge und die kleine weisse Spillinge, wie Tauben-Eyer. Die Spillinge werden überhaupt für ungesund gehalten, und dahero an wohlbestellten Orten zum öffentlichen Verkauff zu bringen, verboten; ihre Kern aber werden in der Artzney für die Ruhr und andere Zufälle gebraucht. Von denen wohl-reiffen Spillingen wird ein Safft zubereitet: Man schälet nemlich die Spillinge, machet die Kerne heraus, thut zu einem Pfund Spillingen ein halb Pfund gestossenen Zucker, setzet es auf Kohlen, und rühret es beständig herum, daß es nicht anbrenne: Wenn es so starck, als ein recht ziemlich dicker Mus, so nimmt man es vom Feuer, und thut es in die Büchsen.

Spinat, Spinet, Binetsch, Spanischer Kohl, Grün-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, dessen Blätter lang und wie ein Pfeil zugespitzt, auch unten am breiten Orte beyderseits mit Spitzen besetzt, zart, weich, safftig und dunckelgrüner Farbe sind, und an langen Stielen sitzen. Die Stengel werden eines Fusses und drüber hoch, sind rund, und als wie Röhrlein hohl, ästig, von der Mitten an bis oben aus mit Blüthen, aus eitel grünlichen oder purpur-färbigen Fäslein bestehend, besetzet, welche in einem vierblätterigen Kelche stehen. Diese Blüthen lassen weder Frucht noch Saamen hinter sich; sondern die kleinen Früchte wachsen an besondern Orten, und werden oval-runde, spitzige und stachlichte Hülsen, deren iede ein Saamen-Korn beschliesset, welches fast gantz rund und etwas spitzig ist. Die Wurtzel ist gantz schlecht, dünne, weiß, und mit einigen Zasern besetzt. Dieser wird von einigen Sommer-Spinat, und eine andere Art, welche runden und glatten Saamen bringet, Winter-Spinat genennet. Andere theilen ihn ein in den gemeinen und edlen. Der gemeine ist, was die Blätter anlangt, obbeschriebener massen, spitziger, und der Saame stachlicht; der edle ist von weichern,

abe-

ber etwas runden Blättern, fast wie Mangold, essen Saame diesem fast ähnlich ist. Er erfordert ein gutes wohlgedüngtes Erdreich, und will nicht zu dichte gesäet seyn, oder er muß herach verzogen werden. Der Saame wird zuor einen halben Tag in Schaaf-Mist-Wasser ingeweichet, welches seinen Wachsthum und Vergrösserung trefflich befördert. Man säet n im Martio und Augusto, um Bartholomäi, der, wenn alsdenn die Hitze noch zu groß, im September bey zunehmenden Monden; und ieser letztere muß gegen den Winter mit fetem Erdreich angestreuet werden. Von dem ersten lässet man, so viel nöthig, zum Saamen ehen und wohl reiff werden. Der Saame kan ch wohl drey Jahr halten, wenn er zu seiner vollkommenen Zeitigung gelanget. Es ist dies das zarteste unter allen Mus-Kräutern, und as meiste Theil des Jahres zu nutzen. Es ühlt und feuchtet, befördert den Stuhl-Gang, nd mit Saueranipffer vermengt, giebt es den febricitanten eine angenehme Erquickung. Es ird an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch gehan, oder als ein Mus mit oder ohne Sauerampffer und Corinthen, zugerichtet, und, weil s sodenn etwas viel Butter erfordert, zu derer Ersparung die erste Brühe von weissen Erbsen aran gethan. Die Vorbereitung desselben der bestehet in folgenden: Wenn der Spinat ung, darff selbiger nur reine abgeschnitten erden; so ferne er aber alt und schon im Schoß ehet, werden nur die Blätter abgenommen, nd hernach ausgewaschen. Nach diesen thut an den gelesenen Spinat in siedend Wasser, elches ein wenig gesaltzen, und kochet solchen ergestalt erst ab. Wenn dieses geschehen, wird r aus dem Wasser in einen Durchschlag gehan, daß er abseiget, und hernach kleine zerchnitten. Endlich setzet man in einem Tiegel iesen mit Butter zum Feuer, und lässet ihn arinnen ein wenig rösten, wem es beliebig, iesset ein Nössel guten Rahm hinzu, wirfft eine Hand voll Corinthen daran, rühret es wohl urch einander, und lässets zusammen eine gute eile dämpffen. Man trägt ihn also bloß auf, der belegt ihn mit gerösteten Fleisch, mit zarten Würstlein, mit einem dünnen Eyer-Kuchen, mit Ochsen-Augen ꝛc. Man kan ihn auch einen Teig schlagen, und eine Torte davon machen. Es giebt noch eine besondere Gattung ieses Krauts, Erdbeer-Spinat genannt, welcher niedriger und zarter, als der gemeine Spinat ist; er trägt rothe süß-lichte Beerlein, den rdbeeren nicht gar ungleich, die, wenn sie gessen werden, den Leib erweichen und sanfft laren; an diesen rothen Beerlein hängt ein hwartzer Saame, welcher in ein gutes fettes rdreich gesäet wird. Die Saamen-Stengel, e man von dem zuerst gesäeten auf dem Beete ehen lässet, kan man, so bald der Saame hart, mit den Wurtzeln ausziehen; an einem luffgen Orte aufhängen und vollends reiffen ssen.

Spindel, Spille, ist ein langes, auf der rechsel-Banck an beyden Enden spitzig zugehtes, am dritten Theile seiner Länge aber etas starck gelassenes Stäblein, durch dessen Umdrehen die Spinnerin den von dem Rocken abgezogenen Faden spinnet, und folgends darauf wickelt. Siehe Spinnen.

Spindel-Baum, Hahnehütleins-Busch, Pfaffen-Holtz, ist ein Busch-Holtz, welches gerne in Hecken und Brahnen wächset, lange, gantz subtil zerkerbte und spitzige Blätter, grüne und im Anfang viereckigte Zweige (wovon nur die Schaale eckigt, das Holtz aber rund ist) weisse vierblätterige Blümlein, deren allemal vier bis fünff beysammen stehen, und aus denselben rothe oder Pfersich-Blüth-Farbe viereckigte Beeren bringt, die fast wie Jesuiter-Mützen aussehen, und vier Fache haben, in deren iedem ein weisses mit einer Gold-gelben Haut überzogenes Kernlein zu finden ist. Das Holtz ist bleich-gelb, fest und hart, und taugt gut zu Spindeln, davon es auch den Teutschen und Frantzösischen Nahmen erhalten; es wird auch von den Schuhmachern zu Zwecken in die Absätze gebraucht, und daher auch Zweck-Holtz genannt. Der Stamm wird Arms dick, und hat eine graue zähe Rinde; von demselben werden die besten Reiß-Kohlen gebrannt. Das Gewächs riecht übel. Die Früchte oder Beeren purgiren über sich und unter sich. Die Blätter samt der Frucht sind den Ziegen und Schaafen tödtlich.

Spinne, ist ein kriechendes Ungeziefer mit einem sehr kleinen Kopff, Zähnen oder Stacheln in dem Maul, womit es verwundet, einem runden dicken Leib, und sechs, oder wie andere zählen (weil die erstern zwey derselben vor Hörner angeben) acht Füssen, von ungleicher Grösse, wie ihre Arbeit solches erfordert. Sie leben von Fliegen und anderem kleinen Ungeziefer, denen sie das Marck aussaugen. Sie haben eine angebohrne Feindschafft mit den Schlangen, Eidechsen, und sonderlich mit den Kröten, welchen Thieren sie zur Speise dienen. Man hält dafür, daß sie aus der Fäulniß und Schimmel wachsen; sie zeugen sich aber fort, wie andere Thiere, und das Weiblein trägt ihre Eyerlein unter dem Leib in ein Gespinst eingewickelt, bis sie auskriechen; doch findet man sie auch anderswo angehängt. Sie sind von mancherley Art. Etliche sind unschädlich, und halten sich entweder in den Häusern oder freyen Lufft auf; andere aber schädlich. Etliche spinnen schöne Netze, andere ein verworrenes rauhes Gewebe andere gar nicht. Unter denen, so in den Häusern leben, ist die Creutz-Spinne die ansehnlichste, und nach derselben die langfüßige. Die Garten-Spinnen nehmen die Farbe des Leibes an von denen Gewächsen, darauf sie sich aufhalten, und derer Safftes sie vielleicht geniessen, daher man grüne, gelbe, weisse, ja mannigfarbige findet. Unter den schädlichen sind die schwartzen Kancker-Spinnen, welche gerne stechen. Die Spinnen, welche umzubringen, viele alte abergläubische Weiber sich ein Bedencken machen sollen in wohlbestellten Haushaltungen nirgends gelitten, sondern fleissig ausgerottet, und ihr Gewebe abgekehret werden. Aus den grossen Creutz-Spinnen wird ein Pflaster gemacht, welches auf die Pülse gelegt, das Fieber vertreibt. Eine dergleichen

Spinne in einer Hasel-Nuß-Schale am Halse getragen, soll für der Pest bewahren. Nicht weniger soll von diesen grossen Spinnen, wenn sie recht vollkommen und zu rechter Zeit aufgefangen, in ein Büchslein gethan, und darinnen Jahr und Tage verschlossen gehalten worden, bis sie sich in sich selbst verzehrt, ein gesprenckelter Stein erwachsen, der dem Gifft widerstehet, und von dem man vorgiebt, daß, so er in einem Ring eingefasset am Finger getragen würde, er sogleich die Farbe verändert, und mit einer Wolcken sich überziehet, wenn er nahe zum Gifft kommt; dergleichen Stein von nur beschriebener Eigenschafft wird der Spinnen-Stein genennet.

Spinnen heisset Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle, die an einen Rocken geschlagen, davon abziehen, und zu einem langen gleichen Faden, vermittelst der Spindel oder eines Spinn-Rades drehen. Das Spinnen an denen Rädern gehet zwar leichter und geschwinder von statten, als an der Spindel, welches viel mühsamer, iedoch ist das an der Spindel gesponnene Garn weit fester, schöner und gleicher, und wird das davon gewürckte leinene Tuch oder die Leinwand in dem Wircken oder Verweben, auch viel dichter und stärcker als das Garn, so an dem Rade gesponnen worden.

Spinnen-Distel, siehe Cardobenedicten.

Spinn-Rad, ist ein von Holtz gedrechseltes und zusammen gesetztes Gestelle, mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt versehen, auf welchen der Flachs, Hanff, Werck oder Wolle gesponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Man hat derer verschiedene Gattungen, und finden sich darunter auch einige, welche man auf einen Tisch vor sich stellen kan, so aber von so gar guter Bequemlichkeit und Nutzbarkeit nicht seyn, als man vermeinet.

Spinn-Rocken, ist ein lang gedrehter hölzerner Stock von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt versehen, woran das Spindel-Werck, als Flachs, Hanff, Werck oder Wolle geleget, und davon abgesponnen wird.

Spinnweben-Garn, ist eine Art von einem hohen Netze, womit man denen Rebhünern und andern Vögeln nachzustellen pfleget. Es giebt derselben entweder einfache und doppelte, oder dreyfache. Die einfachen haben Rincken, welche in einer Seimen lauffen, und sind etwa achtzig oder hundert Schuh lang, und sechzehen oder achtzehen bis zwantzig Schuh hoch. Die doppelten und dreyfachen sind wie die Steck-Garne; dieselbige werden mit Stangen hoch aufgerichtet und gestellet, nach Gelegenheit, so viel derselbigen vorhanden, ohngefehr kurtz vor der Demmerung, wenn sich Tag und Nacht scheidet. Alsdenn werden die Hüner gesucht und aufgetrieben. Diese Garne kan man zu allerley Sorten Vögel, grosse und kleine gebrauchen, und werden auf einerley Art gestellet, nur daß sie zu denen wilden Enten, Schnepffen und Rebhünern etwas stärcker, als zu kleinen Vögeln seyn müssen. Sonderlich kan denen Wachteln, sie seyen verschlagen oder nicht, fast auf keinerley Weise besser Abbruch geschehen, als wenn nur noch einzelne Frucht stehet, da stellet man dieser Gärnlein, so viel derer vorhanden, macht eine Schnure mit Lapp-Federn und untermengten Schellen; diese Schnure ziehen ihrer zween allmählich nach dem aufgerichteten Garn, wenn nun die Wachteln dem Schellen-Geräusche entfliehen wollen, so fallen sie in die Garne. Und so wird es auch auf Wiesen in langem Grase gemacht.

Spint oder Splint ist das weiche und weisse Theil, so zwischen der Rinde und dem harten Holtze eines Baumes ist. An den Eichen ist der Splint manchmal anderthalb Zoll um den gantzen Baum starck. Der Splint muß bey Verarbeitung des Holtzes gantz und gar weggehauen werden, weil er der Fäulniß allzugeschwind unterworffen ist.

Spitzen, heisset man den aus Gold, Silber, Nessel-Garn, wie auch aus schwartzen oder weissen Zwirn, bereiteten Zierrath, welcher zu mancherley Aufputz an Wäsche und Kleidern gebrauchet wird. Man theilet sie ein in genehete und gekleppelte; die kostbarsten sind die geneheten Frantzösische, Venetianische, Englische ꝛc. Die auserlesensten unter denen gekleppelten die Brabandische, Annabergische, Marienbergische und Schneebergische. Sie werden alle insgesamt entweder Stück-weise oder der Ellen nach verkaufft.

Spitzen-Bändgen, wird eben dasjenige besonders dazu gewürckte schmale weisse Bändgen genannt, so auf beyden Seiten durchlöchert, und zu Einfassung und Umlegung der Blumen und Gänge in den geneheten Spitzen nothwendig gebrauchet wird.

Spitzen-Grund, hat zweyerley Bedeutung, einmal verstehet man darunter kleine zarte von weissen Zwirn über ein rund-spitziges Holtzlein zusammen geschlungene und ausgezäckte Ringlein, welche theils an statt der Zäckgen oben an die geneheten Spitzen weitläufftig angestochen, theils auch sonst bey anderer sauberer Nähterey gebraucht werden. Nechst diesen heisset man ebenfalls diejenigen weitlöchrichen Stiche in den Spitzen, womit die leeren Plätze, so ausser den Blumen und Gängen befindlich ausgefüllet werden, Spitzen-Grund, und ist dieser entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Rand, ist ein von weissen zarten Zwirn schmahler gekleppelter Streiff, der unten an die geneheten Spitzen statt einer Befestigung angestochen wird, massen sie ausser diesen leicht abgerissen und schadhafft werden könten.

Spitzen-Stich, heisset der künstliche Stich, womit die Blumen in den Spitzen oder in der anderen feinsten Nähterey ausgefüllet werden. Es giebt dessen vielerley Arten, als da ist der Marcipan-Stich einfach und gedoppelt, der Mandel-Kern-Stich, Rößgen-Stich, Flammen-Stich, Schieff-Stich, Erbis-Stich Ketten-Stich, dichter Stich, schlechter Grund einfach und doppelt ꝛc.

Spitz-Gläser, sind die nach ihrer Form genennte gläserne Trinck-Geschirre, wie solche zum Wein gebraucht, und bey den Gastereyen

nige Exempel davon finden sich in Tab. III. siehe Gatter.

Spreu, Spreuer, sind die ausgedroschene Hülsen vom Getraide und andern Feld-Früchten, welche durch das Wurffeln von denen guten Körnern auf der Scheune abgesondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen-Spreu wird den Stutten, Ochsen, Kühen, Gälte-Vieh unter die Siede mit gemenget und gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgesiebt, und, was durchfället, vor die Schweine behalten, die groben werden unter die Weitzen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Die Gersten-Spreu mischet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht sie auch unter den Leinen zu den Estrichen und Ofen. Die Haber-Spreu werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und den Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Die Spreuer oder Schalen von denen Erbsen menget man den Kühen unter die Siede; die Hirsen-Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggen-Spreu gemenget, und die gröbste denen Ochsen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide-Korn sowohl, als vom Lein sind den Schweinen am zuträglichsten, als welche man ihnen unter die Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es ist auch die Lein-Spreu ein gutes Futter die jungen Gänse zu erziehen. Hingegen sind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, sondern werden am besten in Mist gebraucht.

Spreu-Boden, Spreu-Kammer, ist ein Behältniß bey einem Land-Gute, wo die Spreu in Vorrath aufgeschüttet werden. Es muß an einem trockenen Orte angebracht seyn, damit die Spreu nicht dumpffigt werde.

Spreu-Korb, ist ein hoher und weiter Korb, darinnen die Mägde die Spreuer aus der Scheune auf den Spreu-Boden, und von dar wieder nach und nach in das Siede-Faß tragen.

Spring-Brunn, oder Fontaine, sind diejenigen Behältnisse, darinnen das Wasser von einer nahe oder weit davon gelegenen Höhe durch Röhren geführt, und daselbst zum Sprung gebracht wird. Die nothwendigsten Stücke, so dergleichen erfordern, sind diesemnach ein ziemlich erhabener Ort, wo in einem Kessel, der inwendig verzinnt seyn muß, oder in einem höltzernen Troge das Wasser gesammlet wird, so gemeiniglich der Wasser-Schatz heisset; die Röhren, wodurch das Wasser aus diesem in den Spring-Brunnen geleitet wird, nebst den Aufsatz, daraus es springet, und sodenn der Rand oder die Einfassung des Brunnen selbst. Dieser Rand muß in einer förmlichen und geschickten geometrischen Figur bestehen, und sich nach denen übrigen um und darneben befindlichen Zierrathen, oder überhaupt nach der Anlage des Ortes richten. Der Raum nun, der dadurch eingeschlossen wird, und offt unter den Horizont eingesencket ist, heisset ein Basin. Wie dieses Basin auf so gar verschiedene Art könne variret werden, erweisen nicht nur die in Kupffer gebrachte Muster von Versailles, und derer in andern ansehnlichen Städten Teutschlandes, sondern es kan auch hiervon L. C. Sturm in seiner Anweisung zu grosser Herren Pallaste p. 72. nachgeschlagen werden. Die Röhren betreffend, so werden zu denen, darinnen es bis in das Basin geleitet wird, entweder höltzerne oder thönerne oder bleyerne genommen, von welchen letzten, sonderlich wie sie zu machen, Felibien nachzulesen; diejenige aber, wodurch das Wasser heraus springet, sind gewöhnlich von Metall oder Bronce, oder von Kupffer. Wenn bey dergleichen Fontainen das Wasser durch eine einige Röhre oder auch wohl durch mehrere in angenehmer Disposition in einem Strahl, der etliche Zoll starck in diametro heraus springet, heissen diese Jets d' Eau, oder Wasser-Strahlen; da hergegen Bilder-Fontainen genennet werden, wo diese Röhren in allerley Wasser von sich gebende Bilder und Figuren versteckt und damit bekleidet werden. Auch ist nicht ungewöhnlich, daß auf die Röhren bey einer Fontaine mancherley Aufsätze annoch geschraubt werden können, vermittelst derer das herausspringende Wasser eine besondere Figur oder andere angenehme Veränderungen bey dem Sprunge machen muß. Nicht weniger werden durch die Kunst entweder vermittelst der Zusammenpressung der Lufft, oder natürlichen Schwere des Fluidi kleine Spring-Brunnen verfertiget, so auf den Tafeln grosser Herren zu ihrer Belustigung gebrauchet werden, indem man sie mit Wein oder wohlriechenden Wasser anfüllet, dergleichen ist der Herons-Brunn, Kürchers-Brunn u. s. f.

Springer, heisset ein Pferd, das nach Erfordern ordentliche Sprünge macht, welche in Balotaden, Croupaden und Capriolen unterschieden werden. Bey der ersten Gattung, wenn das Pferd alle vier Füsse in der Lufft hat, weiset es nur die Eisen von den Hinter-Füssen; Bey der zweyten ziehet es die Hinter-Füsse unter sich und bey der dritten schlägt es mit Gewalt hinten aus. Andere Erhebungen des Pferdes werden nicht unter die Sprünge gerechnet.

Spring-Gurcken, Esels-Gurcken, Spritz-Gurcken, ist ein wildes Kraut, dessen Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und stachlichter. Die Zweige oder Rancken breiten sich auf der Erde aus, und sind überaus rauh, daß sie auch einen beym Anrühren stechen. Zwischen denen Rancken kommen die Blüthen allenthalben vor, sind, als wie an den zahmen Gurcken gelb, und wie Sterne formiret, und haben guten Theils hinten ein Knöpfflein, welches hernachmals zunimmt und die Frucht giebet. Diese ist lang-rund, in der Grösse einer welschen Nuß, und voller Stacheln. Sie wird erst im August-Monat reiff, bekommt alsdenn eine weißliche Farbe, und springt mit einem Platzen von ihrem Stengel von selbst, oder auf das geringste Anrühren, lässet einen Safft von sich, und spritzt den Saamen umher. Das gantze Gewächs ist eines bittern Geschmacks; die Wurtzel ist scharff, eines Armes dick und voller Safft. Sie wird in Scheiblein geschnitten, an der Sonnen getrocknet, und wider die Wassersucht nützlich gebraucht.

raucht. Aus der Frucht wird ein Safft gezogen, welcher die scharffen und faulen Feuchtigkeiten starck abführet, daher er den Gelb- und Wassersüchtigen heilsam ist, kan aber leicht übernommen werden und Schaden thun, es sey denn, daß er mit Quitten-Safft versetzet werde. Bey uns wird das Kraut in Gärten gezogen, und wenn es einmal gesäet, vermehrt es sich selbst.

Spring-Hahn, siehe Heuschrecke.

Spring-Kraut, ist ein Gewächse, welches gerne an feuchten Orten und Gräben seinen Stand hat. Es treibet safftige runde Stengel, licht-grüne, glatte und länglichte Blätter, lichtgelbe an subtilen Stielen hängende Blümlein, wie dem Ritter-Sporn gleich gebogen, und hat einen braunen länglichten Saamen in durchsichtigen Schötlein, welche, wenn sie kaum angerühret werden, zerspringen und den Saamen verstreuen. Es wird für ein schädliches und giftiges Gewächs gehalten, aber doch zur Curiosität in den Gärten gezogen, und daselbst im Anfang des Frühlings gesäet. Wo es einmal hinkommt, besaamet es sich hernach selbst.

Spring-Ochse, siehe Brummer.

Springe, suche Sperber.

Spritze ist ein Werckzeug, bestehend aus einer Röhre, in welche ein Stössel oder Kolben genau eingesetzet, vermittelst dessen das Wasser durch die an dem einen Ende befindliche etwas engere Röhre in die Ferne getrieben, und gleichsam geschossen wird. Man hat sie von Holtz, Blech, Zinn oder Meßing, von verschiedener Grösse, nachdem sie nemlich zu diesem oder jenem sollen gebrauchet werden. In der Küche hat man Spritzen zu Spritz-Kuchen, Wurst-Spritzen zu Füllung der Därmer u. d. g. Von den Feuer-Spritzen siehe an seinem Orte ein mehrers.

Spritz-Gurcken, siehe Spring-Gurcken.

Spritz-Kuchen, ist ein Gebackens, worzu der Teig durch eine besonders verfertigte Spritze in das heisse Schmaltz getrieben wird. Man nimmt ein Maaß süsser Milch, setzet es in einer Casserole aufs Kohl-Feuer, thut ein Stückgen Butter eines Hüner-Eyes groß darzu, rühret so viel feines Mehls hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig gantz trocken werde. Nach diesem nimmt man ihn vom Feuer, schüttet ihn in eine erdene Schüssel, sprenget Saltz, Muscaten-Blüthe und Saffran, nach Belieben darüber, schläget ein paar Eyer daran, welche vorhero in laulichtem Wasser müssen gelegen haben, durchknetet den Teig, und thut immer mehr und mehr Eyer darzu, bis er dünne genug, und gantz glatt gearbeitet sey. Alsdenn lässet man Schmaltz in einem Tiegel über dem Feuer krachen, bringet den Teig in die darzu verfertigte Spritze, die vorne einen Stern haben muß, und treibet ihn mit dem Stössel oder Stempel in das heisse Schmaltz, so lang oder kurtz man will, und lässet ihn backen, bis er genug hat. In währendem Backen muß man denselben mit Schmaltz begiessen, damit die Kuchen recht auflauffen und gut werden.

Sprossen oder Staffeln, werden die kurtzen meist abgerundeten Querhöltzer genennet, welche man zwischen zwey Leiter-Bäumen in gleich-weit von einander abgetheilte und gerad durchgebohrte Löcher eintreibet, auch damit sie die gedachten Bäume desto beständiger zusammen halten mögen, die an den Enden und manches mal auch, wenn es die Länge der Bäume erfordert, einige in der Mitte besonders mit höltzernen Nageln an die Bäume feste machet. Ihre Grösse sowohl, als ihre Zwischen-Weite richtet sich nach der Absicht, worzu sie gebrauchet werden sollen; denn länger und auch enger werden sie zusammen gesetzet in den Raufen, woraus das Vieh ihr Heu und rauh Futter zu fressen pfleget; kürtzer, aber auch weiter stehen sie hergegen von einander bey denen Leitern und Stiegen, worauf man in die Höhe zu steigen pfleget; da man sie auch eher Staffeln als Sprossen nennet ꝛc.

Sprosser, ist der Nahme einer besondern Art Nachtigallen, welche keinen so rothen Schwantz haben, und um ein merckliches grösser sind, als die ordentlichen Nachtigallen. Hingegen ist ihr Gesang nicht so schön, und werden sie nur darum geachtet, weil sie fast alle die gantze Nacht hindurch schlaaen.

Sprott, ist eine Art Sardellen oder Anschowis, so geräuchert, und aus Engeland zu uns gebracht werden. Sie sind fett, und wenn sie frisch, wohl zu essen, es sey roh, oder, welches besser, auf dem Rost gebraten. Wenn sie alt worden, riechen und schmecken sie widerlich.

Sprung-Riemen ist ein breiter Riemen, welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befestiget, zwischen den Vorder-Schenckeln durchziehet, und an den Zaum feste macht, damit das Pferd den Kopff nicht in die Höhe werffen und damit schnellen könne.

Spuhle, ist am Spinn-Rade das Stück, so das gesponnene Garn aufnimmt. Es bestehet aus einer dünnen Röhre mit hohen Borten an beyden Enden, und mit zweyen Flügeln an den Seiten, so mit kleinen dräthernen Häcklein versehen, an einem eisernen Stiffte umlauffend, welche den von dem Wocken herunter gezogenen und zusammen gedrehten Faden durch das daran befindliche kleine eiserne Röhrlein, aufnimt, und im Herumdrehen selbigen aufwindet.

Spuhlen, siehe Feder-Kiehlen.

Spühl-Faß, ist ein höltzernes rundes flaches Faß, darinnen bey Reinigung des Küchen-Geschirrs die gescheureten Schüsseln und Teller auf das reineste abgespühlet werden.

Spühligt, ist zweyerley: Küchen-Spühligt und Brantewein-Spühligt. Das Küchen-Spühligt ist das Wasser, darinnen die gebrauchten Schüsseln, Teller, Töpffe, Tiegel ꝛc. von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speisen ab- und ausgewaschen worden, und welches man in das in der Küche stehende Spühligt-Faß oder Spühligt-Gelte, welche letzte mit zweyen Henckeln oder Handhaben versehen, zusammen zu giessen pflegt. Man wirfft auch den Schaum von denen Speisen, und was sonsten den Menschen nicht zu gute taugt, darzu hinein. Bey grossen Landwirthschafften pfleget man dieses Wasser nicht wie in den Städten weg zu giessen, sondern es

wird solches in einem besondern Fasse, so eben das Spühligt-Faß heisset, nebst anderen Abgang der vorbereiteten Speisen gesammlet, und vor die Schweine aufbehalten, welche sich darbey wohl befinden. Das Brantwein-Spühligt bestehet in demjenigen, so in der Brantwein-Blase, nachdem der Brantewein völlig herüber gelauffen, übrig geblieben, und aus selbiger heraus in das Brantewein-Spühligt-Faß geschöpffet wird. Beyde Arten von Spühligt geben den Schweinen ein angenehmes Getränckе, zumal, wenn man solches mit Kleyen, schwartzen Mehl, Schrot, Träbern, Heydekorn-Spreu, ausgedroschenen Lein-Knoten und dergleichen untermenget, und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckel- und Mast-Sauen dergleichen Güte geschiehet, massen denen Läuffern das Spühligt, damit es desto weiter reiche, dünner gemacht, und mit Wasser gemenget wird. Das Spühligt muß denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer nicht zusammen lauffen. Wenn man eine Schild-Kröte in das Küchen-Spühligt-Faß legt, und die Schweine davon trincken lässet, sollen sie wohl gedeyen.

Spühl-Kessel, siehe Schwenck-Kessel.

Spühl-Napff, ist ein zum vollständigen Thee- oder Caffee-Zeug nöthiges Stücke, so in einem ziemlich geraumen wohl-proportionirten runden Napffe aus Porcelain bestehet, darein laulichtes Wasser gegossen wird, die Schälgen wehrendem Trincken darinnen ausspühlen zu können.

Spünde-Bret, siehe Bret.

Spür-Hund, ist ein Jagd-Hund, der das Wild auf der Spur verfolgt. Dergleichen sind die schon beschriebene Lerr-Hunde, nur mit dem Unterscheid, daß jene an dem Hänge-Seil geführet werden, diese aber los gehen, und die eigentlichen oder ins besondere so genannten Jaad-Hunde, oder Chiens courans &c wovon an seinem Orte ein mehrers. Alle diese Hunde überhaupt haben einen solchen guten Geruch, daß sie auch demjenigen Wild allein nachfolgen, dem sie zuerst nachgesuchet, und demselben, es mag auch wechseln und sich drehen, wie es will, so lange nachsetzen, bis es dem Jäger in die Hände fällt.

Spund, ist der höltzerne Propff, womit das Loch oben in der Mitte des Fasses, welches man das Spund-Loch nennet, und dadurch das Faß füllet, zugestorffet wird. Wenn man die Spünde zu denen Eßig-Fässern von Weiden-Holtze macht, soll der Eßig desto länger gut bleiben.

Spund-Baum, siehe Fach-Baum.

Spund-Hefen, heissen diejenigen Hefen, so aus denen Bier-Fässern oben zum Spund-Loche heraus stossen, werden auch sonsten Ober-Hefen genennet, und von denen Semmel- und Küchen-Beckern am meisten gebraucht.

Spund-Pfahl, siehe Pfahl.

Spur, heisset bey der Jägerey die Fährde und andere Zeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Dergleichen Spur suchen heisset einen Spur-Gang thun.

Staar oder Stahr, Sprehe, ist ein Vogel, in der Grösse einer Amsel oder Drossel, hochbeinigt, hat eine ziemlich breite Brust, und einen nicht allzu langen gelblichten Schnabel. Am Kopff, Rücken, Flügeln, Schwantz, Brust und Bauch ist er scheckigt, nemlich schwartz- und weiß-düplicht, doch mit dem Unterschied, daß die Männlein an dem Kopff gar wenig weisses haben, und also fast gantz schwartz aussehen; ingleichen haben die Männlein um den Hals und ziemlich weit hinunter an dem Rücken schöne glantzende Federn, wie an den dunckel-farbigen Tauben zu finden; am gantzen Leibe sind auch die weissen Pünctlein bey denen Männlein viel kleiner, als bey denen Weiblein, welches sonderlich an der Brust gar mercklich ist, also, daß die Weiblein daselbst viel weisser, als die Männlein scheinen. Die Junge aber haben nicht gleich eine schwartze, sondern eine licht-graue Farbe, und erlangen nicht eher der Alten Farbe, bis sie das erste Jahr zurücke geleget. Sie brüten in hohlen Bäumen, sonderlich aber in Aspen; und weil dieser Vogel gerne seines gleichen um sich hat, so geschiehet es offt, daß etliche Paar auf einem Baum zu gleicher Zeit brüten, gleichwie etliche Paar Sperlinge an einem Hause nisten. Ja, sie sind so begierig auf einen Baum ein Loch zur Brut zu finden, daß sie auch gar willig in die Kästlein brüten, die man ihnen zu solchem Ende an die Bäume hinauf nagelt. Sothane Brut verrichten sie in einem Jahr zwey- auch wohl zum dritten mal, und haben selten unter sieben bis achten bey einer Brut; dahero sich nicht zu verwundern, wenn sie ihren Strich so Zahlreich halten: Denn sie ziehen im Herbst in grosser Menge beysammen. Sie nehmen ihre Nacht-Ruh nicht in denen Wäldern, ob sie gleich ihre Brut darinnen verrichten, sondern im Rohr in denen Teichen, suchen auch ihre Nahrung nicht in dem Wald, sondern allein in Feldern und Wiesen. Solche bestehet in allerley Gewürm und verfaulten Gras-Würtzelein; sie gehen auch denen Hollunder-Beeren, absonderlich aber denen Weinbeeren gerne nach, nicht ohne Schaden derer Weinberge. In Häusern muß man denen Staaren, wenn man sie frisch und gesund erhalten will, nicht lauter gekochtes Fleisch, zumal keines, das sehr gesaltzen, vorgeben, sondern sie öffters mit Würmen und Heuschrecken, wie auch mit allerhand Beeren, als Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Drossel-Beeren, Ebereschen und Hollunder-Beeren versehen und füttern, nebst welchen sie doch sowohl gekochtes, als rohes Fleisch, Brod und anders bekommen dörffen. Der Staar ist einer der artigsten Vögel, die man hier zu Lande hat, massen er leichtlich kirre zu machen ist, und alsdenn mit allerhand lustigen und lächerlichen Stellungen spielet, auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachmachen, und alle Lieder, so ihm vorgepfiffen werden, auf das accurateste nachpfeiffen lernt. Ob er nun wohl solcher Gestalt unter allen Vögeln etwas zu lernen der geschicklichste ist, so passiret er hingegen auch vor den unbeständigsten: Denn gleichwie er in wenig Stunden, offtmals ein anderes Vogel-Geschrey oder Gesang trefflich wohl nachmachen lernt; also ist ihm auch nichts

Stacket, wird ein von Latten zusammen gesetztes Gatter genennet, welches man einen Hof oder andern abgesonderten Raum damit zu schliessen daselbst anleget. Siehe Gatter.

Stadel, suche Scheune.

Stadel-Tenne, siehe Scheun-Tenne.

Stäbeln, suche Pfähle stecken.

Stähr, siehe Widder.

Stahren oder Stieren, wird von den Schaafen gesagt, wenn sie sich nach den Widdern oder Stähren sehnen. Wenn dieses geschiehet, soll man die

Stähr-Lämmer, so künfftig die Dienste als Schaaf-Böcke, Stähre oder Widder bey der Heerde verrichten sollen, von denen Schaafen absondern, und zu denen ausgehabenen Schöpsen alleine thun, weil sie sonst, wenn sie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben oder doch gantz verbutten.

Stancker, siehe Wagenschmier.

Stäncker, suche Iltis.

Stäncker-Mard, siehe Mard.

Stander, hat gar verschiedene Bedeutungen, ein anders ist die aufrecht stehende Rinne in einem Teiche, wodurch derselbe vermittelst der Vorsetze-Bretgen angespannet und abgelassen werden kan; ein anders ist der Baum-Oel-Ständer, ein anders der Wasser-Ständer; eben also werden auch die in denen Bienen-Häusern stehende Bienen-Stöcke Stänger genennet, davon bey eines ieden Beschreibung weiter nachzulesen.

Stärcke, ist eine aus Weitzen oder Dinckel besonders zugerichtete Massa, welche, wenn sie klein zerstossen wird, Stärck- oder Krafft-Mehl heisset, davon dieses letztere Wort nachzuschlagen.

Stärck-Wäsche, heisset das kleine und klare leinene oder baumwollene Wäsch-Geräthe, so bey dem Waschen durch die mit blauer Farbe vermischte und gekochte Stärcke gezogen und starr gemacht werden muß.

Stätte-Geld, wird diejenige wenige Abgabe an Geld genennet, welches eine iede Person zu entrichten hat, die etwas zum Verkauff darbringet.

Staffel, suche Sprosse.

Staff-Holtz, Stab-Holtz, Stav-Holtz, heisset zugerichtetes Eichen-Holtz, woraus die Dauben zu allerley Fässern gemachet werden. Es ist dreyerley, nach dem Unterschied der Gefässe, dazu es dienen soll: Als Pipen- Orhöft- und Tonnen-Stav oder Stäbe. Die ersten werden allein zu den Spanischen Weinen gebraucht, und sind die längsten dritthalb Ellen lang; die andere Gattung braucht man zu den Orhöften in Franckreich, und sind fünff Viertel-Ellen lang; die dritte zu allerhand Tonnen, und haben drey und ein halb Viertel-Ellen in der Länge. Diese Stäbe werden von denen

Staffschlägern, (denn also heissen die Leute, so solche machen) aus feinen glatt-spaltigen Eichen Schrot-weise abgesäget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke gespalten, und, wie die Böttticher die Dauben machen, geschlagen, nachmals zu Lande bis ans Wasser geführet, und von dar ferner nach Hamburg, wo der gröste Handel mit dergl. Staff-Holtz getrieben wird, geflösset. Denen Holtz-Händlern soll man die Eichen nicht anders, als Stam-weise verkauffen, und sich keinesweges, nach denen Ringen zu handeln, bereden lassen: Denn sie schneiden solchenfalls die schönsten Schrote heraus, und lassen das übrige Holtz zu grossem Schaden des Eigenthümers liegen. Ein Ring hält vier Schock oder zwey hundert und viertzig Stück. Es werden aber solche Stücke in denen Pipen-Stäven allezeit doppelt, in denen Orhöft-Stäven dreyfach, und in denen Tonnen-Stäven vierfach gezehlet, also daß, wenn man viermal dreyßig Würffe allezeit zwey Stück Pipen-Stäve gezehlet, so ist solches ein Ring Pipen-Stäve. In den Orhöft-Stäven zehlet man auch viermal dreyßig Würffe, nimmt aber allezeit drey Stäve, und denn ists ein Ring Orhöft-Stäve; in den Tonnen-Stäven aber nimmt man vier Stück auf einen Wurff; deren viermal dreyßig ebenfalls einen Ring Tonnen-Stäve machen. Auf iede dreyßig Würffe giebt man auch noch einen Wurff drein, und zehlet also ein und dreyßig Würffe, und solche ein und dreyßig Würffe viermal gezehlet, machen in allen drey Gattungen einen Ring, fünff Ringe aber in Hamburg ein groß Tausend oder zwölff hundert Stück.

Stahl, ist ein Metall, so dem Eisen am nähesten kommt, und von demselben allein an Härte unterschieden. Er wird entweder wie das Eisen aus der Erde gegraben, oder das Eisen wird durch Kunst gehärtet. Am Fichtelberg, im Voigtlande, wird ein sehr guter Stahl gegraben. Der gute Stahl muß die Eigenschafft haben, daß er ohne Schiefern, ohne Schlauch und nicht Eisenschüßig ist, welches sich zu erkennen giebt, wenn er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer ist, ie mehr er überhitzet und verbrennet, darum muß er so geschwind, als möglich, abgeschmiedet werden. Die Bereitung des Eisens zu Stahl beruhet darinnen, daß man entweder das Eisen mit harten Kohlen schmeltzet, und dessen Feuchtigkeit bindet, und weil es alsdenn leicht spröd und in Stahl verwandelt wird, machet man dieses, mit Zusetzung und Legirung zähen Eisens, wieder gantz geschmeidig und zum feinsten Stahl; oder man präpariret das Eisen zum Stahl durch offt wiederholte Ausglühung und Ablöschung dessen in Säfften gewisser volatilischer Kräuter, womit die Teutschen am besten umzugehen wissen, so, daß der Teutsche, und sonderlich der Steyermärckische Stahl auch in andern Ländern der angenehmste ist. In dieser Wissenschafft machte sich vor etlichen Jahren ein Nürnberger Kauffmann, Nahmens Kellner, sonderlich bekannt, so, daß er an einen gewissen entfernten Hof verschrieben, allwo auch mit guten Recompens seine Kunst approbiret und belohnet worden. Der Stahl hat nicht nur seinen trefflichen Nutzen in der Medicin, daselbst die Stahl-Tinctur mehr als zu bekannt, sondern es werden auch aus demselben so vielfältige nützliche als nöthige Instrumente und Werckzeuge verfertiget, die in dem gemeinen Leben gantz unentbehrlich. Hierunter befindet sich auch der also genannte Stahl als eine

nothwendige Zugehörung des Feuerzeugs, so, wenn er an einen Feuer-Stein starck geschlagen wird, Funcken von sich giebet, die in den Zunder fallend, solchen anbrennen, und vermittelst des daran gehaltenen Schwefel-Fadens Feuer erwecken. Man braucht auch den Stahl zu Schärffmachung schneidender Sachen, als Messer, Beile und dergleichen, wenn solche stumpff worden, und daran gestrichen werden.

Stahr, siehe Staar.

Stall, ist ein Gebäude, worein Vieh gestellet wird, so wohl, darinnen das ordentliche Futter, als die benöthige Ruhe zu geniessen. Die nothwendigsten Ställe bey einer Landwirthschafft sind: Der Pferd-Stall, Stutten-Stall, Fohlen-Stall, Ochsen-Stall, Kuh-Stall, kalte Vieh-Stall, Schaaf-Stall, Schwein-Stall, Ziegen-Stall, Gänse-Stall, Hunde-Stall. Suche eines ieden besondere Benennung.

Stall-Besem, siehe Besem.

Stallen, heisset bey den Pferden so viel, als, den Urin von sich lassen. Es ist eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde, wenn es nicht stallen kan, und wird gemeiniglich verursacht, wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht achtung giebt, ob ein Pferd stallen wolle oder nicht, also, daß es nicht zum Stallen kommen kan, wenn es gleich gerne wolte; Es kommet auch wohl daher, wenn ein Pferd nach grosser Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird. Wenn ein Pferd auf der Reise in etlichen Stunden nicht gestallet, soll man demselben, wenn man ins Qvartier kommt, weder zu Fressen noch zu Sauffen geben, bis es gestallet hat, und so es denn noch nicht stallen wolte, so führe man es in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, daß ihme der Dunst davon an das Gemächte gehe, so wird es bald stallen; oder man kochet auch nur Haber in Wein, lässet den dritten Theil einsieden, und schüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muscaten-Nüsse gepülvert, und dem Pferd mit süssen Weine eingegossen, thut gleiche Würckung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Saffran mit ein wenig Eisen-Rost, rührt es zusammen in Essig, und giesset es dem Pferd in den Hals. Geriebener Meerrettich, oder die Milch von zwey oder drey Häringen in Wasser zerrieben, und dem Pferd eingegossen, machet gleichergestalt bald stallen. Dieses thut auch das Pulver von Schaaf-Heu, wenn dessen vier oder fünff Loth in ein Nössel Wein gethan, und dem Pferd durch einen Striegel warm eingegossen, wird. Von dem Blut-Stallen, imgleichen auch von dem Lauter-Stallen ist bereits an behörigen Orte Meldung geschehen.

Stall-Knecht, suche Knecht.

Stamm, heisset eigentlich das Stücke an einem Baume, so zwischen der Wurtzel und denen Aesten befindlich; insonderheit aber verstehet man darunter die junge in der Baum-schule aus Kernen erzeugte Bäumlein, welche geprofropffet zu werden, tüchtig sind. Wilde Stämme oder Wildlinge aber heisset man diejenigen, so in Holtzern oder Wäldern von sich selbst wachsen. Diejenigen Stämme, so aus den Kernen gezogen werden, sind die besten, und denen Wildlingen oder wilden Stämmen weit vorzuziehen: Denn sie geben dauerhaffte, gesunde und frische Bäume: Da hingegen es offt mit denen Wild-Stämmen gefährlich ist, massen nicht alle in einerley Erdreich wachsen wollen: Denn etliche stehen in einem leimichten, etliche in einem sandigen, und etliche in feuchten Boden, und wenn dieselben alsdenn nicht eben ein solches Erdreich, oder ein besseres wieder antreffen, so bekommen sie den Brand und andere schädliche Zufälle, also, daß offt wenige recht gesund bleiben. Die Stämme, so man pfropffen wil, sollen fein gerade, glatt und vom Moose rein, auch weder zu dicke, noch zu dünne, sondern wohl bewurtzelt seyn, und in gutem Triebe stehen. Untüchtige, ungesunde und mangelhaffte Stämme soll man gar nicht pfropffen, weil es doch in die Länge keinen Bestand hat. Er wird alle Jahre, wo er anders guten Zugang von Säfften aus der Erden bekommet, dicker und stärcker, und dieses ist in der Natur so wohl gegründet, als es die Nothwendigkeit erfordert; denn weil sich die Aeste, welche er zu tragen hat, jährlich vermehren, und er folglich, nebst diesen, auch mehrere Früchte zu tragen bekommt, so muß der Stamm auch stärcker werden, daß er diese Last zu tragen vermögend sey. Um wie viel ein Stamm des Jahres stärcker geworden, lässet sich an manchen gar deutlich wahrnehmen, wenn derselbe gerade durchsäget wird, immassen er in gewisse Circul gleichsam abgetheilet, welche iedoch etwas ungleich über einander stehen, und eben auch daher die Jahre genennet werden.

Stamm-Holtz, siehe Ober-Holtz.

Stamm-Höltzer an Pantoffeln, suche Absatz.

Stampffe, also heissen in denen Lohe-Walck-Parier- und Oel-Mühlen diejenigen Stöcke, welche durch ihr Erheben und wieder Niederfallen den Zeug oder Saamen in den Kumpffen oder Gruben-Stocks-Löchern stampffen. Bey denen ordentlichen Mahl-Mühlen pfleget man auch Hirsen- und Graupen-Stampffen anzubringen, die Bälge von denen Hirs-Körnern abzustossen, und allerley Graupen zu machen. Ein anderes Werckzeug ist die Kraut-Stampffe, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Stampff-Mühle siehe Mühle.

Stampff-Trog, ist ein starcker von Eichen-Holtz verfertigter Trog, worinnen Kraut, Rüben, Möhren, vors Viehe, mit der Kraut-Stampffe klein zerstossen und gestampffet werden.

Stanck, werden diejenigen Häringe genennet, welche gar nichts nütze sind.

Stand, nennen die Jäger denjenigen Ort, wo sich das Wild aufhält.

Stand der Pferde in Ställen, siehe Pferde-Stall.

Stand-Baum, heisset eine starcke Stange, welche in einem Pferde-Stall, der mit keinen ordentlichen unterschiedenen Ständen versehen ist, zwischen die Pferde nach der Länge gelegt, und mit dem einen Ende durch die Sprissel der Rauffe gesteckt wird, damit die Pferde nicht zusam-

ıſammen kommen, und einander ſchmeiſſen ıögen.

Stange, heiſſen die Jäger ein einzelnes ›oru vom Geweyhe eines Hirſchen.

Stangen, ſind zwey auf beſondere Art gerümmte Stück Eiſen, welche mit dem einen :nde am Haupt-Geſtelle, mit dem andern aber m Zügel befeſtiget ſind, und das Mund-Stück, as Kettgen und die Kinn-Kette zwiſchen ſich ühren. Man theilet die Stangen auf drey Stücke, als 1) auf das Theil, wo das Mund-Stück eingemacht iſt; 2) auf das Theil, welches berhalb des Mund-Stückes hinauf gehet, worin das Haupt-Geſtell eingegürtet wird, und) auf das Theil, ſo unterhalb des Mund-Stükes iſt, wo die Zügel angemacht ſind. Die obeen Augen oder Löcher, darein man das Haupt-Geſtelle gürtet, ſollen ziemlich weit und rund usgefeilet ſeyn, daß die Riemen darinnen Raum haben, auch die Haacken an den Kinneiſſen recht liegen können, und an ihren gebühenden Ort kommen mögen. Zudem ſollen die Stangen oben, wenn ſie hoch ſind, von des Pferdes Kopff ein wenig auswärts gebogen eyn, damit ſie das Pferd, oberhalb dem Maul n dem Backen nicht wund machen, und dienet olches Auswartsbiegen auch darzu, daß ſich die Stangen unten nicht ſo leichtlich über einander chrencken. Die geſchraubten Stangen ſind war wohl gut, daß man, wenn ein Mund-Stück ntauglich, bald ein anders und beſſers einchrauben kan; daferne aber die Schrauben nicht abſonderlich wohl gemacht und verwahret ſind, giebt es im Reuten Unordnung und Verhinderung; da hingegen die ungeſchraubten Stangen viel ſicherer ſind. Die Länge der Stangen müſſen nach des Pferdes Hals und Kopff proportioniret ſeyn. Wenn man nemich das Pferd mit dem Kopff recht in Poſitur tellet, und von dem Ort an, wo das Mund-Stück lieget, bis dahin, wo ſich Hals und Bruſt cheidet, mit einem Zoll-Stab miſſet, ſo wird nan gemeiniglich die rechte Länge haben; ſo man ſich aber einer Uberzäumung zu befürchten, machet man das Untertheil einer Qverhand kürtzer, als das Maaß iſt.

Stangen-Leinwand, iſt eine beſondere Art einer gemodelten Leinwand, mit überſchlagenen Faden, die iedoch nicht ſo dichte als der Zwillig, voraus gemeiniglich Tiſch-Tücher, Servietten, Qvehlen, Vorhänge und dergleichen weiß Gethe zubereitet wird.

Stangen-Pferde, ſiehe **Deichſel-Pferde**.

Stangen-Zaum, ſuche **Zaum**.

Staub, heiſſet das Allerkleinſte, ſo beym Ausdruſch des Getraides auf der Scheun-Tenne liegen bleibet, oder bey deſſelben Reinemachung durch die Korn-Fege fället. Der Staub von dem Winter-Weitzen und Roggen wird denen Schweinen mit untergemenget. Vom Sommer-Getraide giebt es mehr Erden-Staub als Spreu-Staub, dahero ſolches hierzu nicht dienlich.

Staub-Federn, ſiehe **Federn**.

Staub-Mehl, **Flug-Mehl**, wird das flüchtige Mehl genennet, ſo von dem Mahlen verſtäubet, und ſich in der Mühle an denen Wänden und anderer Orten anſetzet. Dieſes wird in denen Mühlen fleißig zuſammen gekehret, und zu Mäſtung der Müller-Sauen angewendet.

Staub-Sieb, iſt ein enges Sieb, welches gebraucht wird, das unreine Getraide zu ſieben, und die guten Körner von dem Staube zu ſondern.

Stauch oder im **Stauch**, gehet ein Mühlen-Rad, wenn das Waſſer ſo groß angewachſen und im Gerinne ſo tieff worden, daß das Rad wegen Widerſtand des Waſſers nicht wohl herum gehen kan. Dieſem nachtheiligen Hinderniß abzuhelffen, dienen vornemlich die Zieh-Panſter-Zeuge.

Staude, **Strauch**, iſt ein holtziges Gewächſe, welches aber nicht zur Höhe eines Baumes gelanget, auch nicht einſtämmig wächſet, ſondern mit vielen Neben-Sproſſen aufſchieſſet, wie an den Haſel-Stachel- und Johannesbeer-Dorn- und andern Sträuchern zu ſehen.

Stauden-Korn oder **Stauden-Roggen**, iſt eine beſondere Gattung von Roggen, der in Norwegen ſehr gemein, von dar nach Pommern gebracht, und folglich auch bey uns bekannt worden. Er hat ſeinen Nahmen daher, weil aus einem Korne viel Halme wachſen. Seine Aehren ſind ſechs bis acht Zoll lang, und ſtecken voller Körner. Er erfordert einen ſtarcken tragbaren Acker, und eine ſehr dünne Aus-Saat; wenn er reiffet, muß er geſchwind eingebracht werden, ſonſt fället er in dreyen Tagen gantz aus. Man ſäet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Roggen. Wenn man ihn ſonſt im Frühling zugleich mit Gerſte auf ein Stücke ſäet, ſo wird die Gerſte im Sommer reiff, und kan eingeerndtet werden, der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, iedoch folgenden Sommer reiffet er auch gar, und kan man alſo den Acker zweyfach nutzen; wiewohl ihn unſere Ackers-Leute wenig bauen.

Stauden-Hopffen, wird der wilde Hopffen genennet, ſiehe **Hopffen**.

Stauden-Schnapper, iſt ein kleiner Vogel, in der Gröſſe einer Hanff-Meiſe. Das Männlein iſt am Kopff ſchwartz, unter denen Augen ſchön weiß, am Rücken hinab, bis auf die Mitte, iſt es auch ſchwärtzlich, hernach wird es bräunlich, bis, wo der Schwantz anfänat, da es wieder weißlichte Federn hat; der Schwantz iſt zur Helffte roth, zur Helffte dunckel-ſchwartz: an der Kehle iſt es ebenfalls kohl-ſchwartz, wie am Kopffe; an der Bruſt aber iſt es hoch Ziegelroth, weiter hinunter iſt es wiederum weiß, bis zu dem Schwantz; der Schnabel iſt ſehr ſubtil, und nebſt den Füſſen gantz ſchwartz. Das Weiblein hingegen hat nichts von allen dieſen Farben, und iſt nur über und über dunckel-braun, wie die Weiblein der Rothſchwäntzlein. Der Geſtalt nach kommt dieſer Vogel einem Rothkehligen gleich, denn er hat eine breite Bruſt, und macht, wenn er ſtehet, eben ſolche Gebärden, wie daſſelbige. Er iſt der erſte unter allen Wurm-freſſenden Vögeln, der im Frühling zu uns kommt, und ſchon im Martio auf denen Gipffeln der Stauden ſich ſehen und hören läſſet. Er brütet in dicken Stauden, beſonders in

Wachholder-Gebüsche, nur auf der Erden, oder doch kaum Spannen hoch, machet aber sein Nest sehr dichte und dauerhafft mit Moos, Wollen, und was er in der Nähe findet. Er hat meistens vier bis fünff Junge, nähret sich mit allerley Beeren, Fliegen, Schnecken und Gewürme, und ziehet frühzeitig im Herbst mit andern Vögeln hinweg.

Stech-Dorn, suche Creutzbeer-Strauch.

Stech-Heber, ist eine Art eines Hebers oder Röhre, Tab. XV. Fig. 4. die oben und unten offen, in der Mitten aber bey B. etwas weiter ist, damit man Bier oder Wein aus einem Fasse heben kan, indem man ihn erstlich in das Faß hinein stößt, und hernach die obere Eröffnung A. beym Herausziehen mit dem Finger verstopffet, daß der hinein getretene Wein nicht wieder heraus lauffen kan. Zu diesem Ende muß die untere Oeffnung C. um ein merckliches kleiner seyn als die obere, welche mit dem Daumen zugehalten wird.

Stech-Palme, Wald-Distel, ist ein Strauch, welcher in Wäldern an kalten und schattigen Orten wächset. Hat eine holtzige Wurtzel, einen starcken Stamm, zähe Aeste, eine glatte grüne Rinde, Blätter den Lorbeer-Blättern nicht ungleich, nur daß sie eckig, und an den Ecken mit scharffen Stacheln versehen sind, weisse wohlriechende Blüthe, und rothe Beere einer Erbse groß, eines süßlichen aber eckelhafften Geschmacks, in welchen vier weisse Kerne. Man braucht dieses Gewächse in Gärten zu Hecken, und wird es durch Ableger oder aus dem Saamen fortgepflantzet. Dieser wird in nassem Sand geweichet, im April Furchenweise gesäet, und lieget ein Jahr lang, ehe denn er aufgehet. Das Erdreich soll gut, nicht zu feucht, auch nicht zu trocken seyn. Wenn dieses Gewächse einmal eingewurtzelt, so blühet es alle Sommer, und bringet seinen Saamen in den Beeren, wird auch des Frosts bald gewohnet. Man findet davon drey Gattungen, mit glatten, mit rauhen und mit scheckigten oder vergüldeten Blättern. Weisse Rosen auf einen jungen Stamm von Stech-Palmen oculiret, bekommen eine grünliche Farbe, ohne Geruch. Die abgeschälete Rinde von Stech-Palmen vergräbet man samt den Blättern in die Erde an einen feuchten Ort, und lässet sie zwölff bis vierzehen Tage darinnen liegen, damit sie faulen, stösset sie nachmals, und wäschet sie in reinem Wasser; was zähe und schleimigt bleibt, giebt einen guten Vogel-Leim. Ein Zweig von diesem Gewächse über die Thüre gehänget, soll das Haus für dem Donner-Wetter bewahren. Die Blätter in Wasser gesotten und davon getruncken, vertreiben den Husten, Seiten-Stechen und Bauch-Grimmen; gepülvert, treiben sie den Harn und Stein, und dienen wider die Gelbsucht. Die frischen Blätter aufgebunden, thun geschwollenen Füssen gut. Die Rinde von der Wurtzel zerstossen, ackocht und aufgeleget, zertheilet Beulen und Knollen und erweicht die verrenckten und erhärteten Glieder.

Stech-Rübe, siehe Rübe.

Stech-Wurm, Kneip-Wurm, ist ein kleiner, aber vor die jungen Bäumlein höchstschädlicher Wurm, welcher denenselben oben die Sproßlein abfrißt, davon sie, gleich als ob sie vergifftet wären, gar nicht mehr wachsen wollen. Sie sind unterschiedener Art, etliche schwartz, etliche grau, und etliche grün, doch sind die kleinen schwartzen die schädlichsten. Auf diese Würmlein muß man ein wachsames Auge haben, und sie bey Zeiten ablesen; beym Ablesen aber sich in acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reiß stosse, denn sonst fallen sie gleich herab in das Gras, als ob sie todt wären, fliegen aber nachhero bald wieder in die Höhe, und fressen aufs neue an denen jungen Sproßlein.

Steck-Garn, siehe Flach-Garn.

Steck-Leuchter, ist eine Art eines Wand-Leuchters, der aus einem kurtzen höltzernen Griff bestehet, so hinten eine starcke eiserne Spitze hat, über derselben aber und zu Ende des Holtzes befindet sich eine blecherne Dille mit einem Rande, darinnen ein Licht stecken kan. Dergleichen Leuchter sind nützlich zu gebrauchen, weil sie an offenen freyen Orten, wo sich kein anderer Leuchter wohl anbringen lässet, in eine iede holtzerne Wand und dergleichen alsbald eingesteckt werden können.

Steck-Nadel, siehe Nadel.

Steck-Rübe, suche Rübe.

Steg, nennet man dasjenige Stück breites Holtz, so über einen Graben oder nicht allzubreiten Fluß von einem Ufer zum anderen geleget worden, um darüber gehen zu können, und die so wohl diß- als jenseits liegende Oerter mit einander zu verknüpffen oder an einander zu hangen. Damit man aber, wenn solcher Steg etwas breit gemacht, nicht hinüber und zu Pferde reiten könne, pflegt man insgemein einen so genannten Steiglitz darüber aufzurichten.

Steiff-Leinewand, siehe Leinewand.

Steiffmatz, heisset eigentlich der alte Qvarck, so nicht zu Käsen gemacht, sondern in ein Gefäß geschlagen, und, statt der Butter, auf Brod gestrichen verspeiset wird. Man macht aber auch Steiffmatz aus alten abgeschabten und faulen Käsen, welche in ein Gefäß gethan, in demselben mit Bier, Brantewein oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet und gerieben, wie eine Butter sich streichen lassen, daher diese auch Streich-Käse heissen, aber von Geruch und Geschmack sehr starck werden. Dergleichen Steiffmatz pflegt man zuweilen mit frischem Qvarcke zu vermischen, und ihm also die gar zu grosse Herbe oder Schärffe zu benehmen. Siehe Qvarck.

Steig-Bügel, Steg-Reiff, ist eine eiserne Stütze für den Fuß des Reuters, so wohl desto leichter auf das Pferd zu kommen, als desto fester sich im Sattel zu halten. Zu einem ieden Sattel aber werden nothwendig ein paar Steig-Bügel erfordert, welche starck verzinnt, nicht zu eng, noch zu weit, sondern mittelmäßig seyn sollen, damit man in gefährlichem Fallen den Fuß daraus geschwinde ledig machen könne. Die Unter-Stänglein sollen gantz gleich, und fast viereckigt neben einander seyn, worauf man mit den Fuß-Solen fester treten, und nicht so leicht, als aus den runden Bügeln hin- und herrutschen

Digitized by Google

schen kan. Die Ringe oder Wirbel oben an den Bügeln sollen nicht gewerbig, sondern feste gemacht seyn, und qver stehen, damit der Reuter den verlohrnen Bügel desto eher mit der Fuß-Spitzen wieder fangen möge; sie sollen auch darneben so lang geschnallet werden, daß sich der Reuter, in den Bügeln stehend, aufrichten, und die Hand zwischen seinem Schloß-Bein und Sattel-Sitz einschieben könne. Die langen Riemen, woran die Steig-Bügel hangen, werden Steig-Riemen oder Steg-Reiff-Riemen genannt. Diese sind entweder gleich mit an dem Sattel zu beyden Seiten fest gemacht, oder sie sind frey, und werden nur an den Sattel-Knopff gehangen, dergleichen man auf Reut-Schulen zu führen, und Schweiff-Bügel oder Hang-Bügel zu nennen pflegt.

Steigen, wird von dem Falcken gesagt, wenn er sich in die Höhe schwinget.

Steiglitz, heisset ein Gerüste von zweyen Säulen und einem Qver-Balcken, welches über einen Fuß-Steig zu dem Ende aufgerichtet ist, damit man auf solchen weder reuten noch fahren, sondern nur zu Fusse gehen solle.

Steig-Riemen, siehe Steig-Bügel.

Stein, ist eigentlich ein Minerale und dergestalt dichter Cörper, daß er sich weder giessen, noch sonst durch das Feuer bearbeiten, und in verlangte Forme bringen lässet. Woraus und auf was Art er erwachse, davon ist mit mehrern das Natur-Lexicon nachzulesen. Hier behalten wir nur so viel, daß sie in natürliche und künstliche einzutheilen. Die natürliche findet man so wohl bey den Menschen in Blasen, Nieren ꝛc. und bey den Thieren, z. E. Krebsen, Kröten ꝛc. als auch auf und in der Erden. Diese letzten nun sind entweder Edel, als Diamant, Agat, Jaspis ꝛc. oder grob und rauh. Die letzten werden theils in der Erden oder auf derselben einzeln gefunden, als die Feld-Feuer- und Ziegel-Steine, Bimsteine ꝛc. theils aus grossen gemachten Gruben gebrochen, wie der Felsen-Stein, Marmor, Alabaster, Serpentin-Magnet-Sand-Topff-Kopff-Bruch-Schieffer-Stein u. a. m. welche alle an Härte, Festigkeit und Stärcke von einander merklich unterschieden. Künstliche sind die gestrichene, gebackene und gebrannte, so theils zum Mauern, theils zum Decken gebraucht, und die meisten überhaupt Ziegel genennet werden, welches Wort nachzuschlagen. Die zum Mauern gehörige sind, Mauer- oder Ziegel-Steine: Die zum Decken gebräuchliche heissen Mauer-Platten, die Fuß-Böden damit zu belegen, Dach-Ziegel oder Platten und First-Ziegel, die Dächer damit zu decken, oder so genannten Flüßgen, ebenfalls die Boden oder Wände damit zu bekleiden. Auch werden von der Ziegel-Erde grosse Stücke Simser von gewisser Länge verfertiget. So bekommen auch die Steine nach ihren Gebrauch und der Zurichtung besondere Benennungen, als da sind Mühl-Schleiff-Wetz-Grentz-Kalck-Grund-Qvader-Krag-Schluß-Eck-Steine u. s. f. von denen allen in gegenwärtigem Buche an seinem Orte mehrere Nachrichten zu finden.

Stein, heisset ein Mahl-Stein so zu einem gewissen Zeichen oder Maale, im Felde gesetzet, und nach dessen verschiedener Bedeutung zubenahmet wird. Suche Mahl-Stein.

Stein, ist auch ein Gewicht, wornach schwere Waaren, Wolle, Flachs, Unschlitt und dergleichen ausgewogen werden. Ein Stein schwer Gewicht ist in Leipzig zwantzig Pfund; ein Stein in Wolle ein und zwantzig Pfund, und ein Stein Kramer-Gewicht, zwey und zwantzig Pfund. In Hamburg und Lübeck ist ein Stein Flachs zwantzig, ein Stein Wolle oder Federn aber zehen Pfund. Ein Stein groß Gewicht hat in Dantzig vier und dreyßig, und ein Stein klein Gewicht vier und zwantzig Pfund.

Stein-Adler, ist der edelste und grösseste unter allen Adlern, dessen Fittige sich über eine Klaffter weit erstrecken. Siehe Adler.

Stein-Amsel, suche Amsel.

Steinbeer siehe Heidelbeer.

Stein-Beißter oder Beysser, ist ein kleines Fischlein, der Schmerle nicht ungleich, aber etwas dünner, mit einer glatten Haut, dunckelgelb mit schwartzen Flecken, ohne Gräte und Flossen, daher er auch der Neunauge, nur die Grösse ausgenommen, in allen gleich. Er hat ein spitziges Maul, und daran zwey Häcklein, führet den Nahmen von seiner anbeissenden Art, denn wo er nur einen Stein antrifft, so hängt er sich an, und ziehet mit seinem Maul, wie ein Blut-Igel an sich. Er hält sich meistens in den Qvellen und Bächen unter den Steinen auf, und wird wie die Schmerlen, zu denen er sich meistentheils ausser der Laich-Zeit hält, gefangen. Alleine im Früh-Jahr, wenn er streicht, gehet er in grosser Menge mit seines gleichen. Es ist ein annehmlicher und schmackhaffter Fisch, der, wenn man ihm mit einer guten Brühe vollends zu statten kömmt, vor was delicates geachtet wird, aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfordert. Er wird wie die Neunauge zugerichtet.

Stein-Beisser, ist ein kleiner Vogel in der Grösse einer Heyde-Lerche, mit einer solchen breiten Brust, und einem Schnabel, wie dieselbe; langen Flügeln und sehr kurtzen Schwantz. Er siehet von Farben aus, wie ein Neuntödter von der grossen Art, ausser daß er nicht schwartz oder schwärtzlich ist, sondern an statt dessen eine Aschen- oder blaulichte Farbe hat: Er ist nemlich am Kopff graulicht, oder von einer Farbe, die das Mittel zwischen blau und grau ist; und diese Farbe gehet weit über den Rücken hinunter; die Flieg-Federn hingegen sind schwartz; an denen Flügel-Beinlein oder Schultern hat er etwas weisses, und eben so recht hell-weiß ist er über den Schwantz, welches, wenn er an der Erden hinflieget, sehr in die Augen fällt; der Schwantz ist halb graulicht, und halb dunckelweiß; der Schnabel ist schwartz, die Kehle aber und der gantze untere Leib sind weiß, die Füsse hingegen sind kohlschwartz. Das Weiblein hat, das Weisse über dem Schwantz ausgenommen, nichts von allen diesen Farben, sondern ist bräunlicht, wie eine Lerche, doch so, daß man unter denen bräunlichten Federn keine schwärtzlichte Streiffen findet, wie die Lerchen haben.

Er brütet an der Erde, und hält sich gerne bey Stein-Brüchen, oder, wo er die nicht hat, nur an steinigten Wegen auf.

Steinbock, ist eine wilde Ziegen-Art, die sich auf den höchsten Alp-Gebürgen aufhält. Er ist den Gemsen ziemlich gleich, aber seine Hörner sind breit, lang, hinterwärts gestreckt, und so groß, daß sie dem Thier bis auf das Creutz reichen, und eines bis drey Maaß Wasser halten kan. Mit diesen Hörnern schwenckt er sich von einem Felsen zum andern, und wenn er sich von einer Höhe herab stürtzt, weiß er die Hörner so artig vorzukehren, daß er am Leibe von dem Fall nicht beschädiget wird. Es ist ihm kein Thier an Fertigkeit zu lauffen, zu springen, und die jähesten Felsen zu besteigen gleich. Wenn man einen jungen Steinbock fänget, und im Hause auffüttert, wird er zahm, daß er mit dem Vieh in die Weide gehet, und wieder komt. Sein Haar ist dunckel-falb, und sein Fell dienet vortrefflich gegen die Winter-Kälte. Er hat einen langen schwartzen Bart, und sein Leib ist gröſſer als der Ziegen-Böcke. Das Weiblein ist kleiner, lichter an Farbe, ohne Bart, und hat kleinere Hörner. Wenn der Steinbock von dem Jäger verfolget wird, und siehet vor sich einen bequemen Raum zum Anlauff, so rennet er auf den Jäger, und stürtzt ihn vom Felsen hinab. Seines Schweisses oder Blutes ein Theil mit sechs Theil Most gekocht, davon Morgens, Mittags und Abends im Bade, drey Tage nach einander getruncken, zermalmet den Blasen-Stein und führt ihn in einem Sand aus.

Steinbruch, heisset der Ort, wo die Steine von denen Steinbrechern entweder mit ihrem Werckzeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver gesprenget werden. Sie sind zweyerley, 1) Steinbrüche, wo grosse Werck-Stücken, Mühl-Steine und dergleichen heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche, daraus man nur unförmige Bruch-Steine gewinnet. Die Steinbrüche sind ordentlicher Weise unter die Regalien nicht zu rechnen, sintemal gemeine Steine für keine Berg-Art gehalten, sondern dieselben zu graben, und seines Gefallens damit zu handeln, einem ieden Herrn des Ackers, oder der Gemeine iedes Ortes verstattet wird.

Stein-Buche, siehe Buchbaum.

Stein-Eiche, suche Eiche.

Steine lesen, ist eine Arbeit, die sowohl in den Weinbergen, als auf den Feldern von einem sorgfältigen Haus-Vater vorgenommen werden muß. In den Weinbergen soll man den Winter durch, ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zusammen lesen, und aus dem Weinberge schaffen, weil die Mäuse, Iltisse oder Elbthiere, Hamster, Wiesel und anderes Ungeziefer und Gewürme sich darunter aufzuhalten pflegen, welche den Weinbergen grossen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und ausräumen, an deren statt aber Sand, Erde, Strassen-Koth und Dünger wieder darein führen; denn sonsten fehlet es, und wird durch das blosse Stein-Ausführen der Grund geschwächet und seichter gemacht.

Stein-Eule, siehe Eule.

Stein-Flechte, Stein-Leberkraut, Brunnen-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne an feuchten, kalten und schattichten Orten bey und in den Brunnen und Stein-Felsen wächset, sich am Boden ausbreitet, und breite gespaltene fette Blätter hat, so Schuppenweise über einander liegen. Der Stengel desselben wird, wenn es alt ist, gar subtil, und träget ein Grasgrünes Stern-Blümlein. Es hat einen gewürtzten bitterlichen Geschmack, ist ein herrlich Lungen-Leber- und Miltz-Kraut, eröffnet die Verstopffungen, wehret der Hitze, loset den Schleim von der Brust, und dienet sonderlich wider die Schwind-Fieber und gelbe Sucht, wenn davon ein Wasser abgezogen, oder das Kraut in Wein geweicht, und davon getruncken wird. Aeusserlich stillet es die blutenden Wunden, heilet die Flechten, ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden, und benimmt, wenn man es zerstösset und sich damit bestreichet, die gelbe Farbe in der Gelbsucht.

Stein-Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem blut- oder braun-rothen Flecken bestehet, so in dem Fuß und an den Ferßen der Pferde sich zeiget, bis aufs Leben hinein gehet, und mehrentheils von übermäßigem Reuten, oder auch von gar zu langem Stillstehen, wenn das Horn sich brennet, entspringet. An den Reut-Pferden mercket mans zum meisten. Wie diesem Ubel abzuhelffen, und was vor Mittel davor zu gebrauchen, siehe oben Galle.

Stein-Hänfling suche Hänfling.

Stein-Kautz, siehe Kautz, ingleichen Eule.

Stein-Klatsche ist ein kleiner Vogel, welcher der Grasemücke nicht allein von Gestalt mercklich beykommt, nur daß er ein klein wenig wichtiger, und am Bauche weisser, als jener ist, sondern auch mit seinem Flug, seinem Laut und übrigen Thun, wie die Grasemücke geartet ist; doch ist diese Stein-Klatsche lieber auf Brach-Aeckern, dürren Leeden und Stein-Ritzen, als auf Wiesen, wie jene, brütet auch ihre Junge an solchen Orten, bey der Erden in Löchern aus, woselbsten, wenn man dieser ihrer Brut unwissend zu nahe kömmt, sie dieselbige mit ihren vielfältigen Hin- und Herfliegen, auch Auf- und Niederschlagen mit dem Schwantze, und vielen Locken, so gleich verräth, wiewohl sie dieselben in den Steinen dergestalt verblendet zu setzen weiß, daß man Mühe hat, sie zu finden. Es hat dieser Vogel gemeiniglich vier weisse unvermerckt gesprenckelte Eyer. Nehret sich und seine Junge mit nichts als Gewürme, und ziehet Herbst-Zeit, wie andere Vögel, mit weg, und zwar so sind sie nicht die letzten; im Frühjahre aber finden sie sich zu rechter Zeit wiederum ein.

Stein-Klee, ist ein Heil-Kraut, davon man dreyerley Arten hat. Der Welsche Stein-Klee wächset aus einer holtzigen Wurtzel über Ellen hoch, hat Blätlein, wie der Klee, die aber am Umkreiß ein wenig zerkerbt sind, und gelbe kleine an den Spitzen zusammen gedrungene Blumen, eines lieblichen Geruchs, darauf folgen etliche beyderseits am Gipfel abhangende krumme Schötlein, darinnen ein kleiner röthlicher

licher wohlriechender Saamen ist. Dieses Kraut wächset in Italien häuffig auf denen Feldern, bey uns aber wird es nur in den Gärten erzielet. Es hat einen starcken doch lieblichen Geruch, und einen bittern zusammenziehenden Geschmack. Es erweichet und zertheilet, und wird meist äusserlich in Pflastern, Clystieren und Bädern gebrauchet. Das Wasser davon stärcket das Haupt und Gedächtniß, reiniget die Nieren, treibt den Harn und Stein: Aeusserlich lindert es das Haupt-Weh und Hitze der Augen. Das bekannte Melotен-Pflaster erweichet und zertheilet alle harte Geschwulst, dienet wider die Verhärtung der Leber, des Miltzes und Magens, sonderlich wider bösen Hals. Der gemeine Stein-Klee wächset mit seinen ästigen Stengeln über Ellen hoch. Die Blätter sind den Welschen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe, auch bisweilen weisse Blumen. Hat gleiche Krafft mit dem vorhergehenden, und wird auch starck an statt desselben, gebraucht. Wächst auf denen Feldern. Der Garten-Stein-Klee treibt hohle Stengel, länglichte, Aschen-Farbe und zerkerbte Blätter, deren allezeit drey beysammen an einem länglichten Stiele sitzen. Oben auf den Gipffeln wachsen purpur-blaue riechende Blümlein, aus welchen stachlichte Kölblein werden, wie an der Benedicten-Wurtzel; in denselben steckt ein gelber Saamen, den Hirs-Körnlein nicht ungleich. Dieses Gewächs soll des Tages sieben mal seinen Geruch bekommen, und allezeit wieder verlieren; dahero es auch Sieben-Gezeit genennet wird. Es wird bey uns in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten, und im Julio die Blumen, im Augusto aller der Saamen gesamlet. Das Kraut samt den Blumen treiben den Harn, lindern die Schmertzen, widerstehen dem Gifft, und sind gut wider ansetzende Wasser-Sucht, langwierige Fieber und Seiten-Stechen. Zwischen die Kleider gelegt, vertreibet es die Schaben daraus. Von denen Schweitzern, welche diesen Klee Schabzieger-Kraut heissen, wird damit ein sonderbarer Käse zubereitet.

Stein-Kohle, ist eine Art schwartzer hartziger Erde oder Steins, welcher wegen seiner bey sich habenden schweseligen Fettigkeit Feuer zu fangen, und eine starcke Glut zu geben, bequem ist. Dergleichen Stein-Kohlen hat Engelland sehr viel, man findet aber auch derselben in Teutschland, sonderlich in Ober- und Nieder-Sachsen, und zwar giebt es deren im Ertz-Gebürge zweyerley Arten. Die beste Sorte ist, welche die Schmiede verbrauchen können, und sind die rechten Stein-Kohlen. Die andere Sorte ist ein Schiefer, den man zum Einheitzen der Stuben-Oefen braucht. Er brennet wie Holtz, thut aber vor dem Gebläse nichts; da hingegen die rechten Stein-Kohlen das Gebläse haben wollen. Die Zeichen guter Stein-Kohlen sind folgende: 1) Müssen sie tieff aus der Erde gegraben werden: Denn die Tag-Kohlen, die nemlich zu Tag ausgehen, oder nicht tieff gegraben werden, sind vielmehr erd- und kothig, als steinigt, und brennen wegen des vielen Unraths, so sie bey sich führen, nicht wohl, doch sind sie nebst und unter den guten, wenn sie wohl gewässet, auch zu gebrauchen; 2) Die eine helle Flamme geben, gleich denen Holtz-Kohlen. 3) Die nicht eher anbrennen, bis sie zuvor mit einem Blasebalge, oder sonst einem starcken Wind angemachet werden. 4) Die keinen starcken hartzigen, schwefelichen und übeln Geruch von sich geben. 5) Die fein hart, gleich den Steinen sind. 6) Die einen schwartzen Rauch, wie ein Pech, von sich aufsteigen lassen. 7) Die fein lichte, schwartz, breit und groß. 8) Daraus man an und vor sich selbst ohne Zuthun des Feuers kein Oel, hingegen aber eine andere wässerige Feuchtigkeit auspressen kan. Die Anzeigungen, wo Stein-Kohlen vermuthet werden, sind folgende: Sie werden gemeiniglich an denen Oertern angetroffen, welche zum Stein-wachsen geneigt sind; wenn an den Orten gar selten früh Morgens Thau anzutreffen; der Schnee eher zergehet, wegfliesset und sich verlieret; in welchen Gegenden die Bäume klein bleiben, und nicht viel tragen, ingleichen deren Blätter bald gelbe und weiß werden, verdorren und geschwind abfallen; die ausgezogenen Wurtzeln der Gewächse einen hartzigen Safft bey sich führen, daß, wenn sie angebrannt, selbige eben so einen schwefelichten und pechigten Geruch von sich geben, als die Stein-Kohlen; wenn in den heissen Sommer-Tagen die Lufft an diesen Orten gantz schwefelicht ist. Stein-Kohlen geben ein durchdringendes Feuer, daher sie auch von denen Schmieden sehr gesucht werden. Ihr schwefelichter Dampff und Rauch aber ist der Brust und Lungen sehr gefährlich, und dahero den Lungen-Süchtigen höchst schädlich. Den bösen Geruch der Stein-Kohlen, welche man in Oefen oder Caminen brennen will, zu temperiren, und auch mit Kohlen selbst sparsamer umzugehen, nehmen die Lütticher und Brabanter eine Parthie Stein-Kohlen, stossen solche zu gröblichem Pulver, vermischen dasselbe hernach mit Leimen oder Thon, und bearbeiten es eben, wie den Mörtel oder Kalch, den die Maurer brauchen, machen hernach aus der Masse Kuchen, wie ein mittelmäßiger Laib Brod, lassen dieselben im Sommer an der Sonne wohl austrocknen, und legen des Winters einen solchen Kuchen in den Ofen oder Camin, da er denn eine treffliche und langwährende Hitze von sich giebet, bey welcher die Braten sich wohl braten lassen, wie denn alle die Stein-Kohlen besser, als die Holtz-Kohlen hitzen. Aus den Stein-Kohlen wird ein Oel destillirt, so in alten Schäden, Kröpffen und Podagrischen Schmertzen gar dienlich seyn soll.

Stein-Krebs, suche **Krebs**.

Steinleber-Kraut, siehe **Stein-Flechte**.

Stein-Linde, suche **Linde**.

Stein-Marder, siehe **Marder**.

Stein-Mehl, heisset in Mühlen dasjenige Mehl, so zwischen den Mühl-Steinen, und in den Läuffern zurück bleibet, welches nebst dem Staub-Mehl ein guter Zugang der Müller ist.

Stein-Obst, suche **Obst**.

Stein-Piltze, siehe **Pilze**.

Stein-Rabe, suche **Rabe**.

Stein-Röthel oder Stein-Röthling, ist ein schöner und lieblich-singender Vogel, welcher in Nieder-Oesterreich und Tyrol gefunden wird, und in Stein-Felsen und alten hohen Gemäuren nistet. Er ist in der Grösse einer Weiß- oder Zipp-Drossel, hat einen subtilen länglichten Schnabel, ist am Hals und Brust schön Himmel-blau, etwas dunckeler, als der Eis-Vogel, auf dem Rücken und an den Flügeln aber schwärtzlich. Er wird gefangen, wenn man einen seines gleichen, oder in dessen Ermangelung ein Käutzlein in einem Käfig aussetzt, und da herum Leim-Spindeln steckt, so bleibt er daran hangen. Den frisch-gefangenen muß man erstlich die Flügel binden, solche in ein mit Papier vermachtes Häuslein einsetzen, und ihnen klein gehacktes von Haut und Geäder gereinigtes Schaaf-Hertz, oder von unten beschriebenem Geäse ein wenig vorgeben, bis er es selbst zu fressen anfängt. Sie brüten des Jahres dreymal, nemlich im April, zu Ende des Mayen und im Junio oder zu Anfang des Julii, und haben iedesmal zwey, drey, auch bisweilen vier Junge. Dieselben müssen allein durch die Jäger und Gemsen-Steiger ausgenommen werden. Das rechte Geäse vor die Stein-Röthel zu machen: Nimmt man vom weissen Küchern-Mehl zwey Pfund, und der schönsten ausgelesenen süssen und geschälten Mandeln, ein Pfund, zerstösset solche in einem Mörser, thut drey Untzen frische Butter in ein küpffernes wohl-verzinntes Becken, mischet das Mehl und die gestossenen Mandeln dazu, setzt es auf ein Kohl-Feuer, rührt es mit einem höltzernen Löffel wohl um, thut zwey Eyer-Dotter, gar ein wenig Saffran, und wenn die Butter zu schmeltzen anfängt, etwas ausgelassenes Honig darzu, und rühret es stets um, daß sich alles recht unter einander vermenge und körnicht werde; darnach nimmt man ein Sieb, nachdem die Körner werden sollen, und reutert es durch, was nicht durchgehen will, wird aufs neue wieder gesotten, und abermal durch das Sieb getrieben; dieses Geäse zu erhalten, wird Honig darauf gegossen, so hat man vor einen Vogel auf ein halb Jahr lang genugsam Futter.

Stein-Saltz, siehe Saltz.

Stein-Scheffel, suche Scheffel.

Stein-Schule, siehe Baum-Schule.

Stein-Wein, suche Wein.

Stein-Wurtzel, siehe Engelsüß.

Stein-Zünglein, suche Natter-Zünglein.

Stell-Bottich, siehe Bottich.

Stell-Flügel, suche Flügel.

Stell-Gräblein, ist ein in den Erdboden gegrabener Raum, worein die Stell-Stäbe bey einem Vogel-Heerd geleget werden.

Stell-Hölzer, siehe Gestelle.

Stell-Pflock, ein Schuh langer Stock, der oberhalb dem Stell-Stab stehet, und selbigen befestiget.

Stell-Stab, ist ein Stock, der ein gerichtetes Garn leitet oder führet, wenn die Vögel mit der Wand sollen gefangen werden.

[illegible]-Stangen, suche Forckeln.

Stell-Weg, ist eben so viel als ein Flügel. Siehe Flügel.

Steltze, heisset man diejenige lange höltzerne Stange, welche von der Natur oder durch die Hand-Arbeit also zubereitet worden, daß von unten gerechnet zwey und mehr Schuh hoch, ein hervor ragender Ansatz oder Zwissel, oben aber in ohngefehrer Mannes-Höhe von diesen unteren wiederum dergleichen befindlich, um mit den Händen oder Armen, wenn man auf den untersten Tritt gestiegen, sich daselbst anzuhalten, und die Stange regieren zu können. Man gebraucht solcher Stangen zwey von gleicher Grösse und Abtheilung, und bedienet sich dererselben allermeist durch einen nicht gar zu tieffen Fluß gantz trocken zu gehen, oder auch bey kothigem Wege durch dick und dünne mit reinlichen Schuhen hindurch zu kommen, wie denn selbiger bis diesen Tag die Leute in Crain in solchem Falle sich wohl zu Nutz zu machen wissen.

Stendel-Wurtz, suche Knaben-Kraut.

Stengel-Erbsen, siehe Erbsen.

Steppen, nennet man in der Nähterey die Arbeit, da nach Abzehlung zweyer oder dreyer Fäden durch an einander hangende Stiche, so eben Stepp-Stiche heissen, gerade Linien, oder Blumen und Gänge genehet werden. Bey denen Decken über Faul-Betten, Röcken und dergleichen werden offt die Blumen und Figuren ausgeschnitten, und hernach mit allerhand bunten Taffent wieder ausgefüllet, also gesteppet. Auch waren vor diesem die sogenannten Stepp-Röcke sehr gebräuchlich, als welche man vorhero dick mit Haaren oder Wolle unterlegte, und sodenn mancherley Blumen und Figuren vermittelst der Stepp-Stiche darein brachte.

Stephans-Körner, suche Läuse-Kraut.

Sterbe-Gras, ist eine gewisse Art Grases, so dem Calmus nicht gar ungleich, mit etwas klebrigen, gläntzenden, und dergestalt scharffen Blättern, daß man sich gar leicht damit verwunden kan. Das Vieh, welches von diesem Grase frisset, fället bisweilen um. Es pfleget solches ordentlicher Weise zu geschehen, wenn nach geendigtem Regen, oder auch früh im Thau, das Vieh dieses Kraut frißt, weil unten in dem Halm oder Stengel dieses Grases ein giftiger Wurm steckt, der dem Rindvieh, wenn er mit gefressen wird, den Tod zu wege bringet. Bey trockenem Wetter schadet dieses Kraut dem Vieh nicht, weil der Wurm sich alsdenn in die Wurtzel begiebet. Ein Hülffs-Mittel soll hierwider seyn, wenn man auf eine erkranckte Kuh ein Gebündel Schwefel-Lichter nimmt, sie anzündet, und brennend in die Nasen-Löcher hält, daß der Schwefel-Dampff ihr davon starck in den Leib gehet, alsdenn fänget das Vieh darauf an zu husten, nachgehends so schlägt oder peitscht mans, so schwitzt es über den gantzen Leib, und wird gesund. Eben dergleichen Würckung soll auch thun, wenn man ihm ein paar Löffel voll Saltz starck in die Nase reibt. Kömt man ihm aber mit diesen Mitteln nicht bald zu Hülffe, so crepiret es in ein paar Stunden.

Sterben unterm Vieh, s. Vieh-Sterben.

Sterblinge, heissen bey einer Schäferey die unge-

umgefallenen und gestorbenen Stücken, deren Abgang der Schäfer bey der Schaaf-Rechnung mit den Fellen zu berechnen hat.

Stercke, suche Starcke.

Stern, heisset am Obst, und sonderlich an Aepffeln und Birnen, die dürre Blüthe, welche bey denselben allezeit sichtbar bleibet, und in der Vorbereitung von den Köchen, ehe sie ans Feuer gesetzet und zugerichtet werden, ausgeschnitten wird.

Stern, ist ein leuchtender Cörper, derer unzehlige am Himmel zu finden. Man theilet sie in Irr-Sterne und Fix-Sterne. Von beyden, und sonderlich den ersten, ist bereits unter dem Worte Planete ausführlich gehandelt worden. Die letzten hält man vor lauter Sonnen, weil sie ihr eigenes Licht haben, und sind von den Stern-Kündigern in gewisse Bilder und Figuren gebracht, damit man die ohngefehre Zahl so wohl, als auch den Ort derer selben desto leichter bemercken, und die sichtbaren um so viel eher finden könne. Es sind aber nicht alle Sterne an allen Orten und zu allen Zeiten sichtbar; denn diejenigen, so von unserer Erde allzuweit entfernet stehen, sehen wir entweder gar nicht, oder doch mit gar schwachen Lichte, und auch nicht zu allen Zeiten. Einige Stern-Bilder gehen wegen der Schräge des Diametri der Erde, und der Polus-Höhe bey uns niemals unter, nemlich die dem Nord-Pol nahe stehen; die meisten gehen uns auf und unter; andere aber gehen uns niemals auf, welches die sind, so nahe um den Suder-Pol sich befinden. Aus derer Sterne Schein hat man nachgesetzte Muthmassungen der darauf folgenden Witterung wahr genommen: Nachdem die Gluckhenne, oder das Sieben-Gestirn hell oder dunckel aufgehet, so folget im ersten Fall gutes Wetter, andern falls aber entstehet Wind oder Regen; wenn die Sterne bey ihrem hellen Glantz jählings dunckel und finster werden, so kommt bald ein grosser Wind und Ungewitter; dergleichen auch, wenn sie scheinen, sich geschwinde fort zu waltzen, so bringen sie Wind, und wenn sie sehr funckelnd leuchten, bedeutets, nach dem die Jahrs-Zeit, Wind, klare Lufft und scharffe Kälte. So die Sterne sich vielfältig an einem Orte schneutzen, das ist, in weissen lichten Strahlen herab zu schiessen scheinen, folgt aus dieser Gegend gemeiniglich Wind, geschiehet es aber nur wenig hin und wieder, bemercket es feuchte Lufft und Regen; schwartze Höfe um die Sterne zielen auf Regen, röthliche und weisse Circul hergegen verkündigen schön Wetter.

Stern-Anis, siehe Badian.

Stern-Blumen, Glas-Blümlein, sind zweyerley, etliche blühen gantz Schnee-weiß, mit Stern-förmigen herum gesetzten Blumen, die sich nahe bey der Erden an langen Stengeln hin und wieder ausbreiten, etliche aber bekommen ein ähnlichten und wässerigen nicht gar hohen Stengel, mit Glas- oder Wasser-farbenen Stern-Blümlein, welche aussen einen grünen Strich haben, und zwar schön aussehen, aber nicht lange währen. Diese Blumen-Gewächse bedürffen keiner sonderbaren Wartung.

Stern-Distel, Wegwalle, Wall-Distel, ist eine Art Distel, deren Blätter sehr weich, gemeiniglich eines Fusses lang, und tieff ausgeschnitten sind. An den Spitzen seiner Stengel und Zweige kommen Köpffe, welche mit scharffen Stacheln rund herum wie ein Stern bekleidet sind, und Purpur-farb blühen. Sie wächset an ungebaueten Orten so wohl, als in Saat-Feldern, wird aber auch zuweilen in den Gärten von dem Saamen gezogen, oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Der Saame in Wein gekocht und getruncken, ist ein gutes Mittel wider den Stein.

Stern-Hausen, suche Hausen.

Stern-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne in ungebauten und sandigen Feldern wächst, hat längliche haarige Blätter eines rauhen und bittern Geschmacks, und Stern-förmige Blumen, welche inwendig gelb und am Rande herum Purpur-blau sind. Es kan auch in Gärten fort gepflantzet, muß aber in Gärten gehalten, und Winters-Zeit beygesetzet werden. Dieses muß man jährlich, wenn es verblühet hat, bis auf den Boden wegschneiden, weil es aber endlich zu einer grossen Stande zu werden pflegt, muß man es etwan an einem Ort setzen, da es nicht irret. Der Purpur-farbene Theil der Blumen im Wasser getruncken, soll ein gutes Mittel wider böse Hälse seyn. In den Gärten hat man das gemeine, und das grosse blaue Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächsen, und das gelbe unter den Sommer-Gewächsen.

Stern-Kraut, wird auch das Wolffsbeer- oder Paris-Kraut genennet, wovon am letzten Ort ein mehrers.

Stern-Leber-Kraut, Hertzen-Freude, Waldmeister, ist ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an schattigen Orten wächst, hat eine zarte, knotige und faserige Wurtzel, viereckige glatte Stengel, an deren Gleichen grüne gestirnte haarige Blätter herum stehen, an der Spitzen aber auf zarten Stielen weisse wohlriechende Blumen im May und Junio kommen, worauf ein kleiner und runder Saamen folget. Es ist ein der Leber und dem Hertzen wohl bekommendes Kräutlein, welches in Verstopffungen der Leber Gelbsucht, Krätze und Beschwehrungen der Blase, auch in Wund-Träncken gebraucht wird. Aeusserlich dienet es für hitzige Geschwulst, auf Beulen und Schwären gelegt, zeitiget es dieselben, und stillet, um die Stirn gebunden, das Hauptweh. Im Frühjahr kan es in die Blut-reinigende Weine oder Träncke frisch mit genommen werden. Das davon destillirte Wasser kühlet die innerliche Hitze, reiniget die Nieren, und führet den Gries ab.

Stern-Rad, siehe Stirn-Rad.

Stern-Scabiose, suche Scabiose.

Stertz-Seuche, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da es nicht fressen noch zunehmen will, und der Schwantz den Ochsen und Kühen welck oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Diesem Ubel abzuhelffen, schneide in den Schwantz quer über etwan einen halben Zoll tieff, denn das Vieh füh-

let es nicht, und ist ihnen der Schwantz, als ob er todt wäre, lege in die Wunde neun Gersten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen, oder rother Seide zu, und schneide es nach neun Tagen wieder los. Wenn die Ochsen oder Kühe diese Kranckheit lange haben, ohne daß ihnen geholffen wird, so schlägt es ihnen in die Beine, werden schlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar sehr ein.

Stich, heisset im Teich- und Garten-Bau die Tieffe von einer halben Elle; also daß sechs Stiche drey Ellen Tieffe ausmachen.

Stich, die Fincken zu fangen, siehe oben Fincke.

Stich-Balcken, siehe Balcken.

Stichel-Beer, siehe Stachel-Beer.

Stichel-Eisen, suche Pfahl-Eisen.

Sticken heisset man diejenige Art zu nehen, darinnen man mit Gold, Silber, Seiden und dergleichen, Laub-Werck Blumen, Figuren, u. a. m. auf das netteste erhoben vorzustellen pfleget; zu welchem Ende dasjenige, was man zu sticken verlanget, meist zuforderst nach einer guten Zeichnung in Pergament oder starck Papier geschnitten, und also untergeleget wird.

Stick-Wurtz, siehe Zaun-Rebe.

Stieffel, siehe Forckeln.

Stieff-Mütterlein, suche Dreyfaltigkeits-Blume.

Stieglitz, Distel-Finck, ist einer von denen schönsten Vögeln, die wir in Teutschland, oder vielleicht in Europa haben. Der vordere Theil des Kopffs ist recht hoch pon-ceau roth, und diese Röthe gehet um den Schnabel herum. Wo das Rothe auf dem Kopff aufhöret, gehet ein breiter schwartzer Strich bis auf den hintern Theil des Kopffs. Dieser breite schwartze Strich ist mit Weiß eingefasset, welches sich hinab unter die Augen, und gar bis an die Brust erstrecket, iedoch von der rothen Kehle angenehm unterbrochen wird. Das hintere Theil des Kopffs ist ebenfalls Kohl-schwartz, und wo dieses aufhört, folget ein kleines dunckel-weisses Flecklein, und darauf fänget eine angenehme ziemlich hell-braune Farbe an, und nimmt den gantzen Rücken ein, bis nahe an dem Schwantz, da dasjenige weisse Flecklein kommt, welches so viel Vögel mit einander gemein haben. Der Schwantz ist Kohl-schwartz, und hat an einer ieden Feder vornen an der Spitze ein blaß-weisses Pünctlein; die äussern Federn am Schwantz aber, bey einigen auf ieder Seiten zwo, bey andern auf ieder Seiten drey, sind mit Schneeweissen Spiegeln gezieret. Die Flügel-Federn sind ebenfalls Kohl-schwartz, und theils derselben an der Spitze mit weissen Flecklein versehen, mitten aber haben sie so hoch-gelbe Streiffen, daß sie schöner nicht gemahlt werden können. An der Kehle, so bald das um den Schnabel gehende Rothe unter derselben aufhöret, sind sie weiß, und fangen sich so bald unter der Kehle schöne roth-bräunlichte Federn an, welche zwar sich um die gantze Brust, und noch etwas weiter erstrecken, aber darzwischen überall das Weisse hervor scheinen lassen, bis unten am Bauch, schon ziemlich nahe an der Brust, solche schöne Schnee-weisse Farbe den Platz allein behält, und bis zum Schwantz währet. Das Weiblein hat eben auch alle diese Farben; aber im geringern Maaß: denn bey dem Weiblein ist der rothe Fleck am Kopff weder so schön roth, noch so breit; so ist auch das Weisse auf denen Seiten nicht so schön hell, sondern siehet etwas schmutzig aus; sonderlich ist es daran zu erkennen, daß die Flieg-Beinlein oder Achseln des Männleins vom Leibe an, bis hinaus an das Ende des Flügels mit Kohlschwartzen Federn bedeckt sind, dahingegen das Weiblein von dem Leibe an, bis über die Helffte der Flügel-Beinlein nur braune Federn hat. Ferner ist zwar in dem Winter der Schneeweisse Schnabel, so wohl bey dem Männlein als bey dem Weiblein oben auf der Spitze mit einem schwartzen Streifflein bezeichnet, dieses vergehet aber bey dem Männlein durch das Gesäng, bey dem Weiblein hingegen bleibt es das gantze Jahr, es müste denn schon etliche Jahr alt seyn. Seiner Leibes-Gestalt und Grösse nach ist dieser Vogel einem Hänffling gleich, wiewohl es zweyerley Stieglitze giebet, davon die kleinere Art einem Hänfling nicht gantz gleich kommet; auch nicht so schön, als die grössere Art von Farben ist. Sein Schnabel ist länger als ein Hänfflings-Schnabel auch vornen so spitzig, iedoch etwas gebogen, daß man sonst bey keinem sich mit Körnern nährendem Vogel dergleichen finden wird. Im übrigen ist dieser Vogel sehr kurtz-beinigt, und mit einem ziemlich kurtzen Schwantz versehen. Sein Aufenthalt ist in Wäldern und Gärten, in welchen letztern er am liebsten ist, und ausser der Brut-Zeit die Gewohnheit hat, manchen Tag einen ziemlich weiten Weg dem Fraß über Felder und rauhes Gebürge, wo viel Disteln wachsen, nachzustreichen, und denn wiederum seinen Weg zurück und herwärts zu nehmen. Sein rechter Strich geschiehet zwischen Bartholomäi und Michaelis, und der Wider-Strich im Frühling im Martio, verhält sich aber nicht viel anders, als der Haus-Sperlings-Strich: massen ungeachtet solches Hinwegstreichens im Winter doch so grosse Schaaren gesehen werden, als man im Herbst gehabt hat. Er bauet sein Nest meistens mitten auf die hohe Bäume, oder auf die Gipffel der niedrigen Bäume auch wohl auf blossen Hopffen-Stangen, und zwey bis drey Manns hoch, jung gepflantzten Bäumen, und pfleget solches auf das äusserste der Aeste hinaus, aber so fest zu setzen, daß er vor allem Sturm und Ungewitter sicher ist. Auswendig bauet er meistens mit grauen Baum-Moos, wie der Finck, inwendig aber siehet es gantz anders aus, und ist viel zärter, wie denn der Stieglitz so gar gewisse in denen Wiesen stehende Blumen, die wie Federn aussehen, an statt der Wolle nimmt, weil sie nicht weniger lind sind als dieselbe. Das Weiblein brütet zwey- bis dreymal den Sommer über, und bringet vier oder fünff Junge aus, die anfänglich nicht so schön von Farben, wie die Alten, sondern grau, als eine Sperlings-Sicke aussehen, ausser daß sie gleich die gelben Federn in denen Flügen bekommen. Nach der Brut versammlen sich die Stieglitze in grossen Hauffen; erzeigen

sich

[illegible] [illegible] [illegible] [

Stock-Enten, werden von einigen die gemeinen grossen wilden Enten genennet.

Stock-Feder, Stock-Kiel ist der äusserste Feder-Kiel an dem Flügel einer Gans, welcher etwas platt und härter ist als die andern.

Stock-Fisch, ist ein bekannter Fisch, welcher häuffig unter Norwegen gefangen, und eigentlich Labeliau genennet wird, wenn er aber eingesaltzen und aufgedörret zu uns gebracht wird, führet er einen andern Nahmen, nachdem er nemlich getrocknet worden; denn ist dieses nur in offener freyer Lufft geschehen, heisset man ihn Laberdam; oder wenn es auf den Klippen vorgenommen worden, Klipp-Fisch, und wenn er endlich so gar hart getrocknet worden, daß man ihn erst mürbe klopffen muß, bekommt er gegenwärtigen Nahmen, und heisset Stock-Fisch. Das Fleisch des frischen Fisches ist rein und zart, und iederzeit vor eine gesunde Speise gehalten worden. Der Stock-Fisch behält solche Zärtlichkeit auch noch, wenn er nur wohl zugerichtet wird. Die Kunst beruhet darauf, daß man eine gute Sorte bekomme, und wird der so genannte Rundfisch andern vorgezogen; daß er mit einem holtzernen Hammer oder Keule wohl geklopffet; in fliessend Wasser geweichet, und solches etliche mal abgewechselt; in einem Topff gemächlich und nicht scharff gekochet, auch darbey nicht gesaltzet; das Wasser davon wohl abgeseiget; die Stücke sauber in eine warme Schüssel geleget, und mit einer braunen, noch besser aber mit einer, durch vieles Umrühren, dick gesottenen frischen Butter übergossen werde. Man kan auch eine Brühe von Kümmel, Senff, Zwiebeln, Rahm oder Milch daran machen. Siehe Labeliau.

Stock-Garbe, siehe Forst-Garbe.

Stock-Morgen, suche Morgen.

Stock-Parsch, siehe Parsch.

Stock-Raum, heisset im Forst ein abgeholtzter Platz, wo die Stöcke noch stehen.

Stock-Rose, suche Pappel.

Stock-Scheite, heissen diejenigen Scheite, welche von denen in der Erde stehen gebliebenen Stöcken geschlagen werden. Diese Stöcke werden mit grosser Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurtzeln gereiniget, und hernach gespalten. Stock-Scheite zu machen ist eine saure Arbeit, und muß man dahero vor eine solche Clafftер zwey- bis dreymal mehr, als vor eine Clafftер Kern-Scheite zu machen geben.

Stock-Schwamme sind eine Art kleiner Schwämme, so insgemein auf büchenen Stöcken wachsen, und entweder à part mit Butter und grüner Peterßilie zugerichtet, oder in Back-Ofen gebacken, oder an gewisse Essen frisch oder abgedörret verbrauchet werden.

Stöber, heisset ein Hund, welcher beym kleinen Weydwerck gebraucht wird, Hasen, Reb-Hüner, Schneffen und andere Vögel in Feldern zu suchen und aufzutreiben. Darzu nimmt man meistentheils die von einem Hüner-Hund und Dachskriecher gefallene Zwitter, welche das Suchen und Revieren von Natur an sich haben; sie sind gemeiniglich buntscheckigt an Farbe, und müssen nicht weitläufftig und hitzig in den Feldern herum streichen, sondern nur kurtz vor dem Weydemann auf zehen bis zwantzig Schritte revieren, aufsuchen und fort stöbern, damit die Wind-Hunde, den Hasen einzuholen, nicht zu weit lauffen müssen, der Falckenier auch seinen Vögel recht anbringen könne, und nicht fehl stossen lasse, oder der Weydemann mit seiner Flinte einen weiten Hasen nicht fehlen möge; denn die weitläufftigen Stöber überschnellen nicht allein leichtlich die Fährde, sondern lassen auch manches Hun, Schneffe oder andere Vögel unberühret sitzen, die sie aus Unachtsamkeit nicht suchen, weniger auftreiben. Man nimmt meistens zwey bis drey oder vier Stöber-Hunde mit sich, das Feld allenthalben reinlich auszusuchen, man muß sie aber vorhero hin und wieder von einander zu suchen angewöhnet haben, damit, wenn gleich einer etwas findet, die andern dennoch ihr Suchen fort setzen, wiewohl es anfänglich schwehr hält, daß sie nicht gleich einstimmig zusammen fort jagen solten; es muß ihnen aber dieses nicht mit Schlägen, sondern mit guter Art abgewöhnet werden, sonst würden sie nicht von einander, sondern beysammen, oder einer hinter dem andern suchen lernen, und also nur einer Dienste thun, auch manches solcher gestalt sitzen bleiben.

Stöchas, siehe Welscher Lavendel.

Stöhr oder Stör, ist einer von denjenigen Fischen, die zwar ordentlich im Meere wohnen, aber aus demselben in die süssen Flüsse und Ströhme, und zwar nicht ohne Unterschied in alle, sondern nur in die gröten, als in die Donau, Elbe, Oder, Weichsel und dergleichen austreten. Er hat einen langen, starcken, spitzigen Schnabel oder Rüssel, auf ieder Seite vier mit einem harten Deckel verwahrte Kiessen, und fast unter den Augen am Unterheil des Rüssels, ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart. Der Bauch ist gelb und weiß, der Rücken aber eckig und dunckelgrün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die Floß-Federn sind weißlich, zwey sitzen neben den Kiessen, zwey am Bauche, eine unterhalb des Bauchs an dem Schwantz, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwantze. Längst dem Rücken und auf beyden Seiten ist er mit starcken knorrigten Schilden, in fünff Reihen dermassen verwahret, daß man ihn daselbst mit dem schärffsten Degen nicht leichtlich verwunden kan. Vom Kopff lauffet durch den Rücken bis an den Schwantz, zu Befestigung des gantzen Fisches, eine Finger dicke Senne, welche insgemein Stärcke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird. Sein Fleisch ist weiß, gelinde und nahrhafft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm, aber darneben ihm fast schädlich, weil sein Fett etwas bi
weder Stückweise
Senff- oder Butt
in Vasteten eingesc
ab, und legt ihn
über den gesotten

Digitized by Google

von halb Butter und Wein, nebst etwas Wein-Eßig, einem zerschlagenen Eyerdotter, etwas zerrieben Brod und Corinthen wohl durchkocht, nicht unangenehm, sondern recht pigvant. Die in dem Meer wohnen, sollen viel kleiner seyn, als die in die süssen Wasser kommen, daselbst sie mercklich zunehmen sollen, wie sie denn zu zwölff, auch sechzehen bis achtzehen Fuß lang gefangen werden. Wegen ihrer besondern Stärcke, so sie im Rüssel und Schwantze haben, müssen die Fischer starcke Netze, als man zur Hirsch- oder wilden Schweins-Jagd gebraucht, anschaffen, wenn sie auf seinen Fang ausziehen. In Italien wird aus dem Rogen der Störe, welcher aus Moscau in grosser Menge dahin gebracht wird, eine besondere Delicatesse gemacht. Die Russen, welche bey Astracan in der Wolgau sehr viel Störe fangen, schlagen den Rogen von der daran klebenden Haut ab, saltzen ihn ein, und wenn er acht Tage also gestanden, vermischen sie ihn mit Pfeffer, und klein geschnittenen Zwiebeln, und schlagen ihn in Tonnen, oder, er wird auch nur an der Sonnen getrocknet, und also in fremde Länder verschickt. Die Italiäner, welche diesen Rogen Caviar nennen, pflegen ihn mit Eßig und Baum-Oel oder auch mit Citronen-Safft zuzurichten.

Stöhr-Stange, siehe Fisch-Trampe.

Stössel oder Vorstecker, heisset der Nagel, so an dem Grengel oder Pflug-Balcken, vor die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede gestecket wird. Siehe Pflug.

Stolle, ist eine Art eines Butter-Gebackens, welches um die Weyhnachts-Zeit in grosser Menge, theils von denen Beckern, theils in der Haushaltung selbst pflegt gebacken zu werden. Seiner Güte nach ist es sehr unterschieden, wie es nemlich ein ieder nach denen Umständen nöthig hat; die Forme aber anlangend, kommen selbige alle darinnen überein, daß sie nemlich länglicht an den Ecken zugespitzet, und in der Mitte erhaben gemacht werden.

Stollen, werden die an einem Huf-Eisen hinten unter sich geschmiedete Enden genennet, welche gleichsam die Absätze an dergleichen eisernen Schuhen. Es muß keiner von denselben grösser oder höher als der andere seyn, und beyde sollen hinten an den Strahlen zwar etwas vorgehen, aber doch nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füssen eingreiffen, und das Eisen abreissen könne.

Stoltzer Heinrich, suche Heinrich.

Stopffen, Stoppen, heisset, Gänse, Truthüner oder Caphähne, eine Zeit vorher, ehe sie abgeschlachtet werden, mit absonderlich darzu verfertigten Nudeln, so man ihnen mit Gewalt in den Hals stopffet, fett machen.

Stopffs-Loch, siehe Durchwachs.

Stopff-Wachs, ist eine Gattung röthlicht- oder gelber Kütte, welche von den Bienen bereitet wird, damit sie die Ritzen und Löcher, wider die Kälte und eindringende Lufft zu verstopffen pflegen. Die Materie läßt sich gar leicht zerreiben, und hat schier eine solche Farbe, wie die Pappel-Knospen.

Stoppel, heist das Uberbleibsel vom Halme, so nach abgehauenem oder mit der Sichel abgeschnittenen Getraide in der Erde stehen bleibet. Wo Mangel am Holtze ist, pfleget man die Halmen nicht allzu tieff abzuschneiden, damit die Stoppeln desto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringet, oder aber mit der Sense abhauet, und solche im Winter zur Feurung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet, machen, vermittelst des Regens, eine gute, und sonderlich den zähen, leimichten, fetten Gründen sehr wohl ersprieſſende Düngung. Ingleichen ist auch eine gute Düngung, wenn man vor Winters die Stoppeln, und zwar anfangs nur obenhin umreisset, hernachmals aber in dem Frühling desto stärcker und tieffer unterpflüget; denn also faulen sie den Winter über, und können sodenn im Frühling desto besser düngen.

Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat vorgenommen, und sonsten auch Stürtzen genennet wird. Siehe Stürtzen.

Stoppel-Rübe, suche Rübe.

Stoppel-Vogt, ist bey grossen Gütern, wo ein starcker Feld-Bau ist, ein Aufseher über die Frohner, so das Getraide auf dem Felde abbringen; er muß die Schnitter und Mähder bestellen, und Achtung geben, daß ein iegliches seine Arbeit recht verrichte. Davor hat er etwas gewisses an Geld oder Getraide zu genieſſen. An manchen Orten ist der Stoppel-Vogt auch Vormähder zugleich.

Stoppen, siehe Stopffen.

Storch ist ein grosser Vogel, der einen langen rothen Schnabel, eine kurtze Zunge, und lange rothe Beine hat. Es giebt derselben zweyerley Arten, weisse und gantz schwartze. Die weissen mit schwartzen Fittigen sind gemein, halten sich gerne nahe an, ja auf den Häusern, in Städten und Dörffern auf, nisten gerne auf den Dächern und Schorsteinen, oder gestümmelten hohen Bäumen. Die gantz schwartzen aber sind lieber in den Wäldern. Sie nähren sich von allerley Ungeziefer, Frösche, Schlangen, Eydexen und dergleichen, so sie auf nassen Wiesen, in Moräſten und Sümpfen zusammen suchen, fressen auch die Brut von Lerchen, Wachteln und Feld-Hünern, wo sie dergleichen finden, besonders sind sie denen Bienen sehr schädlich, welche sie in denen Wiesen von den Blumen dermassen häufig ablesen, daß man ihrer offtmals gantze Hände voll bey denselben gefunden hat. Ihre Brut währet drey Wochen, und bringen sie meistentheils drey bis vier Junge aus, denen sie erstlich lauter halb zergvetschte Speise an Kroten, Frösche, und andern dergleichen vorlegen, bis sie so starck werden, selbsten etwas zu zerreissen, da ihnen denn von den Alten die gantzen Stücken in dem Schnabel zugetragen werden. Wenn man einen jungen Storch aufziehet, so kan man ihn gewöhnen, daß er des Tages auf die Wiesen nach seinem Futter ausgehet, und des Abends wieder zurück kommt; es wäre denn ein Ungewitter, Platz-Regen oder Sturm-Wind zu erwarten, da sie frühzeitiger nach Hause kehren. Zu Hause giebt man ihnen abgestandene Fische,

und das ausgenommene aus jungen Hünern, Tauben und anderm Geflügel zu fressen. Gegen den Herbst ziehen sie weg, und kommen im Frühling zeitig wieder zum Vorschein. Man hält vor ein gutes Zeichen, wo sie gerne horsten, dahingegen soll dem Hause ein nahes Unglück bevorstehen, wo sie ihr Nest, ausser der gewöhnlichen Zeit ihres Abzuges, verlassen, oder gar wegtragen. Ihr Fleisch ist schwartz, und taugt nicht zum essen. In der Artzney dienet die Asche von dem Storch, oder das flüchtige Saltz in eine Essenz gebracht, wider das Gifft und Pest wie nicht weniger die aus seinem Blut bereitete Latwerge. Der Koth mit Wasser eingenommen, dient wider die schwere Noth. Der Magen oder nur die innere Haut gedörrt und acpülvert, ist ein kräfftiges Mittel wider den Gifft. Das Fett vertreibt das Zittern in Gliedern und stillet das Podagra, welches auch die aus der Haut bereitete Socken thun. Ein besonderes Oel von Störchen wird also verfertiget: Man nimmt einen oder zween Störche, die noch Nestlinge sind, schneidet ihnen die Kehlen ab, und fasset das Blut in eine zinnerne Kanne, rupffet die Storche sauber, zerschneidet sie klein, und thut sie samt den Magen und Lebern, welche nicht ins Wasser kommen dörffen, zu dem Blute, geußt darauf ein, oder wenn die Storche schon etwas groß sind, zwey Pfund Oel, setzet die Kanne in einen Kessel mit Wasser, lässet es mit einander wohl sieden, schläget es durch ein Tuch, und setzet es an die Sonne in einem Becken, so setzt sich das Oel oben, und mag alsdenn abgenommen werden. Es ist vortrefflich für alle Geschwulst, auch für die Schmertzen des Podagra. Anfänglich hat dieses Oel einen sehr widerwärtigen Geruch, welcher aber mit der Zeit vergehet, und leidentlicher wird.

Storch-Schnabel, Gicht-Kraut, Gottes-Gnade, ist ein gutes Wund-Kraut, welches gerne an Zäunen, alten Mauren, und auf feuchten Stein-Hauffen wächset. Es hat eine lange, zasige und rothe Wurtzel, röthliche haarige und knotige Stengel, rothliche zerkerbte Blätter, und Purpur-farbene Blumen, woraus ein Schotlein in Gestalt eines Storch- oder Kranich-Schnabels kommt, an welchen der Saame hänget. Das Kraut ist herb und zusammenziehend, zertheilt das geronnene Geblüte, reiniget die Wunden und faule Geschwüre, heilet Schlangen- und anderer giftiger Thiere Bisse. Der Safft davon heilet Fisteln, und fressende Geschwüre. Mit Eßig und wenigem Saltz zerstossen auf die Fuß-Solen gebunden, lindert die Hitze in Fiebern; Gepülvert in die Nase gezogen, stillet das Nasen-Bluten, daher es auch Blut-Kraut genennet wird. Das Kraut gedörrt, zu Pulver gestossen, und dem Rind-Vieh mit Saltz zu lecken gegeben, treibt solchen den verstandenen Harn fort. Man findet des Storch-Schnabels noch mehr Arten, davon einige auch in Gärten unterhalten werden.

St. Peters-Kraut, suche Glas-Kraut.

Stränge, heissen die Stricke, womit die Pferde an den Wagen oder Pflug gespannet werden.

Strang-Leder, siehe Reit-Scheiden.

Strahl, ist in des Pferdes Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das inwendige des Fusses ist, und zwischen den Huf-Eisen sich zeiget, auch bey der Ferse sich endet. Wenn einem Pferd die Strahlen schwären, so lasset ihm gar dünn auswircken, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin, und so viel Bocks-Unschlitt, lasset es zusammen übers Feuer in einem Tiegel oder Pfanne schmeltzen, streicht es auf Hauffen-Werck oder Leder, legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Creutzweise in die Huf-Eisen eingestemmten Späne, so werden sie wieder gut, und hören auf zu schwären. Oder, beschneidet und beräumet den Strahl wohl, bähet den Fuß mit warmen Wein, nehmet alsdenn Wachs, Hartz, Unschlitt, Weyrauch und gepülverten Grünspan, zerlasset solches unter einander, und thut es alle Tage warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol, zerlasset es in einem Quartier Wein oder Wein-Eßig, waschet die Strahlen damit, und leget ein wenig Werck darauf. Da aber einem Pferde die Strahlen faulen, so lasset sie ihm ausschneiden, waschet mit gesaltzenem Wasser die Feuchtigkeit fein reine heraus, giesset folglich warmes Hirsch-Unschlitt, und, wenn dieses kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirsch-Unschlitt, Terpentin und Honig, eines so viel als des andern, giesset es warm in den Strahl, und verbindet es etliche Tage lang wohl mit Werck. Oder, waschet die Strahlen mit heissem Eßig, und streuet alle Tage einmal heisse Asche hinein. Oder, nehmet das Weisse von einem Ey, und gebrannten Alaun darunter, netzet Werck damit, und bindet es über die Strahlen.

Strassen-Koth, siehe Gassen-Koth.

Straube-Zeug, heisset an einer Mühle, wenn die Wasser-Rads-Schauffeln eben an der Stirne desselben eingesetzet zu befinden, und am Stirn-Ende mit Stecken oder Stäben wider die Gewalt des Wassers verwahret werden. Diese Räder werden gebrauchet, wo man nicht Wasser genug zu einem Staber-Rade, und auch nicht gehörig Gefälle zu einem überschlächtigen Rade; wie denn das Gefälle öffters etwa nur drey Fuß, und der Wasser-Stand anderthalb Fuß. Sie haben auch kein gewisses Maß wegen ihrer Höhe und Weite, und werden überhaupt nach Befinden des Wasser-Gefälles, und dem Gutdüncken der Meister gemacht.

Strauch, suche Staude.

Strauch-Heerd oder Busch-Heerd, ist eine Art von Vogel-Heerden, welche auf das freye Feld, iedoch nicht allzu weit von einem Wald angeleget, und allerley Arten kleiner Vogel, als Fincken, Zeisige, Qvecker oder Gäuler, Hänflinge, Stieglitze und dergleichen, mit dreyßig bis viertzig Schuh langen Wänden gefangen werden. Man stecket nemlich bey vier Schritt lang und anderthalb Schritt breit grüne Wald-Sträuche und Büsche, (wovon der Heerd den Nahmen führet,) in die Erde, und

zwar

war fein feste zusammen, damit der Wind nicht vermögend sey, solche zu verwehen. Über gedachte Büsche richtet man eine Wand von einer ziemlichen Breite, daß sie nicht allein füglich über den gantzen Busch und Strauch, sondern auch noch etwas auf die Erden fallen und schlagen kan. So bald nun ein Flug Vögel ankömmt, fället er, weil sonst keine andere Bäume in der Nähe auf die Sträuche, und wird mit der über die Sträuche fallenden Wand eiligst berücket. Weil aber der Vogel, wenn keine andere Wand nicht wäre, gar leicht durchwischen könte, so wird noch eine Beywand zu Hülffe genommen, die aber nur bloß auf die Erde geleget, und nicht verdecket, oder eingeschlagen wird; dahingegen die andere breite Wand unverdeckt nicht liegen kan, und dahero, wie die Garn bey denen Wald-Heerden, nothwendig eine Garn-Grube haben muß. Unter diese Beywand kommen die Vorläuffer, um die beyden Wände aber die Lock-Vögel, deren Käfige mit grünen Zweiglein bedecket werden. Einige von der Locke stecket man auch auf Stänglein, und zwar etliche Schritte vom Strauch entfernet, damit sie, wenn die fremden Vögel den Gesang der Einheimischen nicht so weit vernehmen solten, ihr Geschrey besser in die Ferne erschallen lassen. Es haben zwar einige den Gebrauch bey Strauch-Heerden, ihre Locken auch zuweilen unter die Büsche im Heerd zu setzen, allein dieses ist nicht wohl rathsam noch vorträglich; denn die Lock-Vögel werden durch vieles Zuziehen erschrecket und scheu, verhindern sich selbst im Locken und Singen, schaffen also bey dem Strauch-Fang dem Vogelsteller wenig Nutzen. Die Hütte wird nur über eine ausgegrabene Grube mit etlichen Büschen verfertiget; weil aber der Vogel sich offt auf die Hütte eher, als auf die Sträuche zu setzen pfleget, so haben einige Vogelsteller in Gewohnheit, dürre Aeste auf selbige zu legen, den heran fliegenden Vogel dadurch von der Hütte abzuhalten, und hingegen denselben auf die grünen im Heerde stehende Sträuche zu treiben. Es haben die Vogelsteller statt der Sträuche ehedem vielmals nur Disteln, Kletten und andere Gäm-Kräuter aufgesteckt; da sie aber befunden, daß der Vogel nicht so wohl zu dem Gesäme und Fressen, als bey dem Grünen zu dem Gesange sich nahe, haben sie solche in Sträuche verwandelt, zumalen da durch Kletten und Disteln nur Unkraut in die Felder gebracht wird, welche Arbeit die Eigenthums-Herren der Felder gerne unterlassen sehen, weil das Unkraut auch ohne Pflantzung mehr, als zu sehr wächset. Dieser Strauch- oder Busch-Fang hebet sich im Barthelomäi an; man stellet von frühe Morgens bis ohngefehr um neun oder zehen Uhr, oder bis auf den Mittag. Nach Michaelis, und wenn es bald reiffet, und der Vogel auf dem Busch nicht gerne mehr fallen will, lassen manche Vogelsteller ein oder auch etliche Fuder langen Mist, auf einen hierzu bequemen Acker führen; denselbigen ziehen sie fein nach der Länge der Wände, wie sonst der Busch zu seyn pfleget, stecken auch wohl einzelne Reisser darauf; da fället denn der kleine Vogel auch hinder ein, und werden also damit noch viele Vögel gefangen.

Streck-Teich, ist eine Art Karpffen-Teiche, daher sie unter diesem Worte erkläret zu finden.

Strehn-Garn, heisset das gesponnene, abgespuhlte und über die Weiffe geschlagene Garn, aus viertzig Gebinden bestehend; ein Gebinde aber hält zwantzig Fäden in sich; also gehen in allen 800. Fäden auf einer Strehn. Sechs Strehnen machen ein Stück Garn, oder 4800. Fäden, den Faden zu vier Ellen gerechnet, thut 19200. Ellen. Siehe Garn.

Streich-Blume, siehe Rhein-Blume.

Streich-Bret, heisset das breite Bret an der rechten Seite des Pflugs, daran sich die Erd-Schollen und Klösser legen, und mit umgeworffen werden.

Streich-Holtz, heist das lange Holtz, womit bey Messung des Getraides das Gemässe abgestrichen wird. Gleichwie ein Hauswirth einerley Maaß bey der Einnahme und Ausgabe des Getraides haben soll, also ist auch nöthig, daß seine Streich-Hölzer einerley, und wie ein Linial schnurgrad abgestossen seyn, denn so sie zur Einnahme etwas mehr einwärts, und zur Ausgabe auswärts gebogen sind, so finden sich so wohl diejenigen, so Getraide zum Verkauff bringen, als diejenige, welche dergleichen von dem Haus-Vater oder Verwalter kauffen wollen, böslicher Weise betrogen, welcher Betrug um so viel grösser wird, ie grösser die Summa des eingekaufften oder verhandelten Getraides ist.

Streichen, wird von den Fischen gesagt, wenn die Milcher und Rogner zu gewissen Jahrs-Zeiten an seichten Orten in Flüssen, Seen und Teichen ihren jungen Saamen und Brut von sich lassen, welcher hernach durch die Sonnen-Wärme lebendig wird.

Streichen, heist bey denen Vögeln so viel, als davon ziehen. Solch Streichen geschiehet mehrentheils im Herbst, von einigen früher, von einigen auch später, viele streichen auch gar nicht hinweg, oder bleiben doch einzeln bey uns. Es werden dahero die Vögel in dreyerley Classen eingetheilet: Nemlich 1) in Vögel die gar nicht hinweg streichen. Solche sind der Emmerling, deren im Winter vielmehr gesehen werden, als in unserer Gegend gebrütet worden; der Gimpel, welcher nur von einem Wald in den andern streichet, und an der Zahl nicht sonderlich abnimmt als endlich dadurch, daß ihm der Fras zuletzt fehlet, und er aus grossen Hauffen sich in kleine zerschlägt, um hin und wieder in Stauden ihm anständige Beere zu suchen. Die Krähe, welche im Winter nur darum in geringerer Anzahl gesehen wird, weil sie, des Frasses halber, dort und da auf Strassen und Miststädten sich zerstreuen, und ihres gleichen verlassen muß, um sich des Hungers zu erwehren. Der Krammets-Vogel, welcher vielmehr im Winter bey uns Quartier suchet, als von uns gehet. Der Krummschwabel, Creutz-Vogel oder Grünitz, welcher nicht hinweg, sondern nur von einem Wald zum andern streichet, und sich aufhält, wo er Holtz-Saamen auf den

Fichten findet, auch wider aller anderer Vögel Gewohnheit im December Junge ziehet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und darauf im Herbst, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, da andere Vögel von uns gehen. Der Rab, welcher ebenfalls nicht der Jahr-Zeit halber ein Land verlässet oder suchet, sondern allein des Frasses wegen. Das Rebhuhn, welches im Herbst ungefehr drey Wochen vor Martini, und denn wiederum im Frühling zu Anfang des Mertzen zwar streichet, aber also, daß die Alten aus beraigten Orten mit ihren Jungen sich nur in ebene Felder, iedoch öffters viel Meilen Weges weit hinweg begeben, und im Frühling mit Verlassung ihrer Jungen, wiederum nach Hause kommen; da denn die Junge sich ebenfalls Orte zur Brut erwählen, und am liebsten mit Gebüschen bewachsene Berge ausleſen; wordurch erfolget, daß man an waldigten Orten im Winter der Rebhüner zwar beraubet wird, auf ebenen Feldern aber zu solcher Zeit deren desto mehr hat, und denn im Frühling an einem Ort so wenig als an dem andern einen Abgang spüret. Der Sperling, mit welchem es so wohl mit dem Haus-Sperling als mit dem Feld-Sperling eben die Beschaffenheit hat, wie mit dem Emmerling. Das Zaun-Königlein, welches man an allen denjenigen Orten, wo man es im Sommer singen höret, auch im Winter findet. 2) in Vögel, die gröſten Theils hinweg streichen, als da sind: Die Amsel, welche in sehr geringer Anzahl nur da und dort eine, wo Beere stehen, sich sehen läßt. Und ist dieses so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln merckwürdig, daß fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein im Winter gesehen werden. Wer sich die Mühe nimmt, an Orten, wo allerhand Beere wachsen, mit Schlingen, oder mit einem grossen auf Amseln gerichteten Meisen-Schlage zu stellen, der wird den Winter über leichtlich sechs oder sieben Amseln fangen, er darff es aber vor was besonders achten, wenn er darunter ein Weiblein bekommt. Und eben dieses trägt sich auch mit Fincken, mit Rothkehligen und andern mehr zu. Die gelbe Bachstelze, welche in sehr geringer Anzahl, dort und da eine, auch im Winter gesehen wird. Das Braunellein, mit welchem es eben die Bewandniß hat, als mit dem Rothkehligen. Die Dohle, welche sich im Herbst in so grosser Anzahl, als die Krähen sehen lassen; im Winter aber dermassen abnehmen, daß man leicht etliche hundert Krähen im Reisen auf Fahr-Strassen antrifft, ehe man nur eine oder zwey Dohlen darunter sieht. Die Elster, welche im Winter nur einzeln gesehen wird. Der Finck, welcher, wenn es Schnee hat, einzel auf die Mist-n einfället, wenn aber kein Schnee lieget, in denen Vorhöltzern des Frühlings erwartet. Der Grünling, welchen man ebenfalls, wenn Schnee ist, nur einzeln zu sehen bekommt. Der Hänfling, dieser lässet sich zwar nicht einzeln sehen, es müste denn etwan den ersten Tag, da es geschneyet, geschehen, sondern er ist entweder, wenn der Schnee vom Felde gehet, in grossen Hauffen bey uns, oder er verschwindet, wenn tieffer Schnee fällt, auf einmal. Doch sind die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht, als diejenige, welche im Herbst nach der Strich-Zeit fast gantze Felder bedecken. Der Häher, welcher gantz einzeln herum flieget, und die Eicheln suchet, die er zuvor im Herbst unter die Wurtzeln vergraben. Die Meise, welche so wohl Männlein als Weiblein in etwas grösserer Anzahl als andere hinweg streichende Vögel sich sehen lassen, so daß deren offtmal sechs bis sieben beysammen sind. Der Mistler welcher an etlichen Orten, wo Mistel-Beere auf Tannen, Linden und Aepffel-Bäumen wachsen, daselbst seine Wohnung aufschlägt, und wo einer einen Baum einnimmt, keinen seines gleichens neben sich leidet; wo aber keine solche Misteln wachsen, lassen sie sich einzeln unter denen Krammets-Vögeln finden, und ruffen bey schönen Tagen, so bald im Februario ihrer Cammeraden baldige Ankunfft mit singen, aus. Das Rothkehligen, welches sich ebenfalls einzeln in denen Stauden und Gärten wo die Sonne starck hin scheinet sehen lässet, und nahe an die Häuser hinan flieget, auch dadurch diejenige, so es kennen und wissen, wie man es fangen soll, gleichsam einlädet, ihm ein Quartier in der Stube zu geben. Der Specht, welcher zum Theil, sonderlich der Grün-Specht nahe zu denen Häusern flieget, zum Theil aber, sonderlich die Hohl-Krähe oder Schwartz-Specht, im Winter so wohl als im Sommer in tieffen Wäldern bleibet. Der Stieglitz, mit welchem es fast gäntzlich eine Beschaffenheit hat, wie mit dem Hänfling. Der Zeisig, oder das Zeiselein, so zwar in grossen Schaaren im Winter auf Erlen-Bäumen lieget, es sind aber solche Schaaren, (wie bey Hänflingen und Stieglitzen,) doch nur das übergebliebene von denen, so vorher im Herbst, obschon in kleineren Schaaren, hinweg gestrichen. 3) In Vögel, die gantz und gar hinweg streichen. Unter diesen machet im Herbste den Anfang die Rhein-Schwalbe, welche meistens zwischen Petri Pauli und Jacobi sich verlieret, wenigstens selten nach der Mitte des Julii noch gesehen wird. Dieser folget der Kirsch-Vogel bald nach, sonderlich in denen Jahren, in welchen die Kirschen zeitig reiff werden, und bald vergehen. Die Gereuth-Lerche verweilet sich denn auch nicht mehr lang. Deren Strich sich so bald um Jacobi anfängt, ob sie schon kurtz zuvor erst die Brut beschlieſſen; es währet aber solcher Strich fort bis Bartholomäi; und zu gleicher Zeit machen sich auf den Weg der Guckguck, nachdem er wohl vier Wochen zuvor zu schreyen aufgehöret, und unterschiedliche andere kleine Stauden-Vögel, als da sind: Der gemeine Dornreich mit mehrern ihm an Farb und andern Eigenschafften nicht ungleichen Vögeln; wobey zu gedencken, daß man unter verschiedenen Vögeln, die bald nach einander streichen, nicht gewiß und eigentlich sagen könne, welcher dem andern vorgehe; denn viele lassen sich zwar an ihrem gewöhnlichen Orte nicht mehr sehen, sind aber doch noch im Lande, und

bleiben

bleiben länger, als andere, welche erst nach ihnen von ihrem Stand, den sie in der Brut gehalten, sich hinweg begeben. Also siehet man die Nachtigal offt nach Bartholomäi noch, nachdem sie schon um Johannis ihren Ort verlassen; hingegen ist der Storch zu solcher Zeit vollkommen hinweg, ob man ihn gleich zu Ende des Julii, ja wohl noch den achten und neunten Augusti auf dem Neste sitzend gesehen. Diesen folgen die Steinbeisser, Rothschwäntzlein, Wendehalse, oder Natterwindel und dergleichen Vögel, die sich von Gewürme nähren. Im September kommet alsdenn gleichsam der gantze Schwarm der streichenden Vögel, so wohl derjenigen, welche nur zum Theil verstreichen, von denen oben bereits Meldung geschehen, als derjenigen so gantz und gar hinweg gehen. Unter diesen machen den Anfang die so genannten kleinen Neuntödter, welche im October meistens schon fort sind. Hingegen der kleine schwartz-köpffigte Dornreich, oder so genannte Mönch, hält sich etwas länger auf, und geniesset der zeitigen Hollunder-Beere, womit er wider die Natur seiner andern Cammeraden, die auch deßwegen so lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt. Diesem folgen die Bachstelzen, und die Weiß-Drosseln; denn verlieren sich allgemach die Wachteln mit den Heck-Schnarren; diese begleiten die Schwalben und Heyde-Lerchen, folgends die Turtel-Tauben, wilde Tauben, Wiedhopffe, und die kleinen Visperlein, oder Weyden-Zeisige. So dann verlieren sich die Rothschwäntzlein, Bibitze, Moos- und Wald-Schnepffen, Korn-Lerchen und Stahren. Diesen folgen diejenigen Vögel, von denen man sagen kan, daß sie viel mehr zu uns her, als von uns weg streichen, weil sie im Sommer wenig, und in etlichen Orten gantz und gar nicht, bis erst in dem Winter gesehen werden, als da sind: Der Hacker oder Gögler, der Gimpel, oder Blut-Fincke, das Gräßlein, oder wie es auch sonst genennet wird, das Meer-Zeißlein oder Birscherling, welcher Vogel sich zwar bey uns offt in neun Jahren gar nicht, alsdenn aber in unsäglicher Menge mit Schaaren sehen lässet; der Krammets-Vogel, die Roth-Drossel, die See- oder Meer-Amsel, und der Seiden-Schwantz. Im Wieder-Strich machen den Anfang gleich um Lichtmeß die Korn-Lerchen, welche, wie alle andere Vögel, viel schneller zu uns eilen, als sie von uns gehen; denn ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, ehe sich eine Art Vögel gantz und gar verlieret; im Frühling hingegen sind sie auf einmal da, und ist, wenn um Lichtmeß schönes Wetter einfällt, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket, welche mit ihrem Gesang in der Lufft sich hören lassen. Es singt aber die Korn-Lerche, welche neu einfallender Kälte halben offt wieder schweigen muß, nicht lang allein; so lässet sich ohngefehr vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen später, ihre Verwandte, die Heyde-Lerche, mit noch viel grösserer Lieblichkeit hören; fast zu gleicher Zeit kommt der Staar. Denen folget auf Petri Stulfeyer, wenn das Wetter nicht noch gar zu winterisch, der Storch, und gleich darauf die wilde Taube. Indessen macht sich die Bachstelze mit vielen andern Vögeln auch herbey, als da sind die kleinen Stauden-Schnapper, die Rothschwäntzlein, Weiß-Drosseln und Steinbeisser; hingegen streichen die Winter-Gäste, als Krammets-Vögel und dergleichen, wieder hinweg. Gegen dem Ende des Mertzen kommen die Rothkehligen, die zwar eigentlich unter diese Classe nicht gehören, weil etliche, ob schon sehr wenige, über Winter bleiben. Es lassen sich auch um diese Zeit meistens etliche wenige Haus- und Mauer-Schwalben wieder sehen. Hierauf kommet der Weyden-Zeisig, oder das in Oesterreich so genannte Wisperlein, und bey recht eintretendem April neben allerhand Schwalben-Arten, der Wiedhopff, die Gereuth-Lerche, und der Guckguck. Gegen der Mitten dieses Monats kommt der Wendehals, oder Natterwindel, und alsdenn die Nachtigal, welcher viel solche, von Fliegen, Mücken und Gewürm sich nährende Vögel in wenig Tagen so bald nachfolgen, als da sind: Der kleine Dornreich, der im Schilff sich aufhält, der Wittwald, und dergleichen mehr. Zu Ende des Aprils, oder wenn es lang kalt, und das Getraid kurtz bleibet, noch später, kömmt alsdenn die Wachtel wieder, und nach solcher der Schnerff oder Heck-Schnarre, die Turtel-Taube, der Mönch, oder schwartzköpffige Dornreich, und der grosse Dornreich; endlich der Kirsch-Vogel, und denn gantz zuletzt die Rhein-Schwalbe; und sind der Kirsch-Vogel und die Rhein-Schwalbe diejenigen, die am ersten hinweg, und im Frühling am spätesten wieder her streichen.

Streichen, siehe Lerchen-Streichen, und Ziegel-Streichen.

Streich-Karpff, suche Karpff.

Streich-Käse, siehe Steiff-Kaas.

Streich-Netz, heisset beym Vogel-Fang ein Netz, welches sechzig oder siebenzig Schuhe lang, und bis 24. Schuh breit, mit einem Sack in der Mitten versehen, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgesperret ist. An dem untern Rand mögen Federn oder Späne angehänget werden, die Vögel aufzuschrecken. Wenn man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und strecken das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack; also schleiffen sie das Netz schräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wenn etwas aufflattert, legen sie das Netz nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netz auf, und gehen weiter. Dieses muß bey Nacht und im finstern geschehen; denn bey Mond-Schein wird nichts ausgerichtet. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht, weil aber leicht Wachteln, gantze Volck Rebhüner, auch junge Hasen damit beschlagen werden, ist ausser dem Herrn des Wild-Bahns, oder wem es der-

selbe erlaubt, niemand befugt, mit denselben zu gehen.

Streich-Teich, siehe Karpffen-Teich.

Streiffen, sagt man, wenn denen Raub-Thieren, als Wölffen, Luchsen, Dachsen und dergleichen der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen, heisset, wenn man entweder auf grosses Wildpret einige Netze stellet, und darauf zutreiben lässet, oder wenn man bloß mit Hunden ins freye Feld zeucht, und was man antrifft, auf eine oder die andere Weise fället. Dieses wird mehrentheils im Herbst und Winter vorgenommen.

Strengel, suche Kehlsucht.

Streu, heisset das Stroh, welches den Pferden oder andern Vieh in den Ställen untergestreuet wird, daß sie darauf liegen, wenn sie ruhen oder schlaffen wollen. Wo Stroh-Mangel ist, wird in den Laub-Höltzern das eichene und andere Baum-Laub, in schwartzen Höltzern aber die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zusammen gerechet, und zur Streu gebrauchet. Die alte Streu soll fleißig aus denen Vieh-Ställen auf die Mist-Stätten geschaffet, und dem Vieh zum öfftern frische Streue gemachet werden, so man eben Streuen heisset.

Streu-Gabel, ist eine höltzerne selbst gewachsene Gabel, womit den Pferden die Streu aufgeschüttelt wird.

Streu-Stroh, wird dasjenige Stroh genennet, so zum Streuen vors Vieh gebrauchet wird.

Strich, heisset bey denen Vögeln die Zeit, wenn sie in grossen Schaaren oder einzeln und zerstreuet von uns wegziehen, und Wieder-Strich, wenn sie wieder auf solche Art zu uns kommen. Wenn der Strich und Wieder-Strich einer ieden Art Vögel, die nicht Jahr aus Jahr ein bey uns bleiben, geschehe, davon ist oben unter dem Wort Streichen bereits Meldung gethan worden.

Strich, wird der junge Saame der Fische, insonderheit der Karpffen genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter gestanden, auf den Herbst des andern Jahres heraus gefischet, und alsdenn zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich soll man seiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich ist, den ersten Sommer oder Herbst nicht fortführen oder fortsetzen; denn er pfleget solchenfalls gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu sterben. Dahero am rathsamsten, man lasse ihn auf seiner ersten Stelle zween Sommer wachsen, so erstrecket er sich, und kan nachmals viel besser verführet, und in die gehöriaen Orte zum Erstrecken gesetzet werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander seyn, und man den Strich gerne in die nechsten Teiche haben will, darff man ihn nur zugleich mit dem Wasser hinein lauffen und gemächlich gehen lassen, weil er obgedachter massen kein hartes Tractament erleiden kan.

Strich, ingleichen Strick-Naht, wird die Kunst und Wissenschafft genennet, da man mit weissen Zwirn in ein Gestrick nehet, entweder nach alter Art, nach dem sogenannten Dupff mit lauter Wollen und Wiesel, oder nach der neuern Mode nach dem Riß, der gemeiniglich aus gestreueten Blumen, schönen Schwung und Laubwerck bestehet, welche auf Papier entworffene und mit Farben schattirte Risse unter das in Rahm gespannete Gestricke geleget, der Zeichnung nach mit Fäden zu umlegen, zu vollen, zu zwiefeln, mit allerley Modeln auszufüllen, und der Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit solcher Strich-Naht werden meistentheils die Überzüge der Betten, so insgemein mit bunten Taffent, oder Caton unterleget, verbrämet, wiewohl sich solche Naht auch bey Tisch-Tüchern und Qvelen anbringen lässet.

Strich-Zaun, ist eine Art eines Einbaues in einem Fluß, Tab XVI. fig. 1. womit ein schadhafft geworden Ufer wiederum ergänzet, und vor weiterer Auswaschung des Wassers verwahret wird. Wo nemlich bey krummen Flüssen das Ufer an einigen Orten von dem gewaltsamen Stoß des Wassers Schaden leidet, pfleget man nach Befinden der Umstände ein gutes Stück noch vor dem schädlichen Einriß zu oberst am Ufer anzufangen, und bis gantz in das Wasser heraus nach einer schrägen Linie a. b. Pfähle einzuschlagen, und diese bis auf den Grund, wie sonst einen Zaun mit Nether-Gerthen zu verzäunen, dergestalt, daß von dem letzten Pfahle im Wasser die Gerthen etwas weit in das Wasser c. reichen, über diß auch einen oder zwey kleine Qver-Zäune d. bey den letzten Pfählen zu machen, daß bey sogestalten Sachen das Wasser sich nicht darhinter fangen, und den Grund unten vielmehr ausspielen könne. Weil aber das Wasser, so bald dieser neue Strich-Zaun etwas dürre worden, die Nether-Gerthen von dem Pfahl leicht abheben kan, so ist dienlich, daß man zu oberst allezeit den andern oder dritten Pfahl mit höltzernen Nägeln e. verwahre, daß sich das Geflochtene nicht herab streifen lasse. Der ledige Raum f. hergegen wird bey tieffen Wassern mit Dornen und solchen Gestrüpe, bey flachem Ufer aber mit Steck-Reisen ausgestecket, welche alsdenn grünen, wachsen, und einen dauerhafften Boden zu wege bringen. Wo das Ufer sehr hoch, und die Wasser auch hoch steigen, müssen derer Zäune etliche hinter einander angeleget werden, weil ein einiger nicht genugsam der Gewalt des Wassers widerstehen kan, und werden alsdenn diese übrige etwas gerader gegen den Strohm angeleget, weil sie in denselben nicht so weit als der erste hinein zu stehen kommen, siehe Tab. XVI. fig. 2. Übrigens ist wegen der Anlage eines Strich-Zauns annoch zu behalten, daß er ja nicht weder mit dem Ufer, noch mit dem Flusse parallel gehe, sondern mit beyden einen spitzigen Winckel mache; auch sollen, wo man deren etliche hinter einander zu machen nöthig hat, dieselben nicht weit von einander zu liegen kommen. Diese Arbeit wird insgemein nach der Anzahl derer eingeschlagenen Pfähle bezahlet, da man vor einen 8. Pfennige bis 1. Groschen Lohn rechnet.

Strick, siehe Seil.

Stricken, nennet man die Wissenschafft, einen Faden er sey von Wolle, Zwirn, Seide und der-

ergleichen vermittelst langer von verschiedener Stärcke zubereiteter Nadeln, aus Meßing, Eisen oder Stahl, so man Strick-Nadeln heisset, dergestalt künstlich in einander zu schlingen, daß sich dadurch nach der besten Form Strümpfe, Handschuh, Mützen, Camesöler, ja gantze Nacht-Habit und Kleidungen heraus bringen lassen, in welche Sachen vielerley veränderte Model und Figuren zugleich mit eingebracht werden können, davon siehe Muster-Buch. Da nun dieses eine gantz reinliche Arbeit, und bey der Ausübung überall mit sich genommen werden kan, wie denn zu diesem Ende das Frauenzimmer in einem kleinen von Seide gestrickten Beutlein, so sich oben mit einer Schnur zusammen ziehen lässet, die gantze hierzu benöthigte Geräthschafft gantz bequem mit sich führen kan; also bedienen sie sich darbey eines kleinen entweder viereckigt länglichen saubern Kästleins mit einem Auszug, oder der in Form eines Reise-Coffers verfertiget, darinnen sie gedachtes Strickwerck am füglichsten verwahret zu sich stecken können; ein solches Behältniß heisset ein Strick-Kästlein.

Striegel, ist eine Art eines eisernen Kammes mit etlichen Reihen Zähnen, wie Sägen, und einem höltzernen Stiel oder Griff, womit man die Pferde in den Ställen überfähret, und den Staub aus den Haaren kratzet und heraus bringet; und dieses heisset Striegeln. Der Striegel soll man in einem Stall, wo viele Pferde gehalten werden, verschiedene Gattungen haben: Denn zarte und kurtze Haare erfordern einen Striegel mit kurtzen und stumpffen; grob und lange Haare aber einen Striegel mit längern und schärffern Zähnen. Die Türckischen Striegel sind aus Bimsen gemacht, wie ein Teller, oben und in der Mitte mit einem höltzernen Knebel versehen, bey welchem man sie zwischen den Fingern hält.

Stroh, sind die Stengel und Halme, so von ausgedroschenen Feld-Früchten überbleiben. Das Stroh wird unterschieden in langes oder Schütten-Stroh, und in krummes oder Wirr-Stroh, welches man an etlichen Orten auch Ritt-Stroh nennet. Das lange oder Schütten-Stroh kommt vom Weitzen und Roggen, und wird Häckerling daraus geschnitten, insonderheit aber das Roggen-Stroh zu Deckung der Land-Gebäude, Häuser, Ställe und Scheunen; zu Unterlagen in die Betten; zu Seilen oder Bändern, das abgebrachte Getraide in der Erndte darein zu binden; zu Decken in denen Gärten auf die Mist-Beete, und in die Espaliere, und dergleichen gebrauchet. Das krumme Stroh begreifft alle die übrigen Gattungen, und dienet dem Rind- und Schaaf-Vieh zu Futter, den andern zum Unterstreuen, und dahero kommt der Unterschied des Futter- und Streu-Strohes. An Orten, wo wenig Brenn-Holtz vorhanden, wird das Stroh zur Feuerung, Einheitzen der Ofen, und Kochen auf dem Heerd gebrauchet, wobey doch sonderbare Behutsamkeit nöthig ist, damit die überbliebene Asche nicht auf den Hof geschüttet werde, ehe und bevor die Glut vollkommen erloschen. Wenn das Getraide ausgedroschen, soll man das ledige Stroh fein in eine Panse oder sonst an einen trockenen Ort, eine iede Art besonders zusammen legen, und wohl Achtung geben, daß es von dem Gesinde nicht muthwilliger Weise verthan oder vertragen, sondern rathsam damit umgegangen werde. Wo man zum Stroh, absonderlich aber zum Futter-Stroh, keinen Raum in Gebäuden hat, wird es, wie man sonsten mit dem Getraide und Heu zu thun pfleget, unter freyem Himmel in grosse Tristen oder Feimen gesetzt, und solche mit einem guten Schob-Dach versehen, daß ihnen durch den Regen kein Schaden geschehe; viele sind der Meinung, daß das also in Feimen gesetzte oder aufgeschöberte, und unter freyem Himmel erhaltene Stroh milder, und dem Vieh zur Fütterung nützlicher und annehmlicher sey, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden erhalten wird, indem es die Lufft mürber und schmackhaffter mache, auch nicht so dumpffig, noch von den Mäusen so leicht angegriffen werde, vielweniger einen bösen Geschmack bekomme, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden lieget, und dazu keine Lufft kommen kan. Von aussenher werden die Stoppeln zwar vom Regen, Wind und Wetter etwas schwärtzlicht, inwendig aber ist das Stroh so schön und geschlacht, als ob es in bestens dazu aptirten Gebäuden gelegen. Dahero soll ein guter Haushalter kein Stroh aus seiner Hauswirthschafft verkauffen, angesehen er es auf nur ermeldte Art auch ausser der Scheune aufbehalten kan; weil das Stroh, sowohl als das Getraide, nicht alle Jahr geräth, und derselbe übel daran ist, wenn er bey einfallender Stroh-Theurung Mangel daran hat, und es erst von andern in theuersten Preiß erkauffen soll.

Ein Stroh nennet man eine gewisse Anzahl gevorschlagter Garben, deren gemeiniglich fünff oder sechs genommen, und auf die Scheun-Tenne zum völligen Ausdrusch angeleget werden. Ausser dem bereits bekannten und gemeinen Gebrauch des Strohes, da nemlich theils zur Fütterung, theils zur Streu, theils zur Heitzung, theils zur Deckung der Dächer in einer Haushaltung dieses dienen muß, wird dasselbe auch noch zu mancherley anderen Nutzen angewendet; also verfertiget man daraus die sogenannten Schob-Hüthe, wie auch allerley andere geflochtene Stroh- und Garten-Hüthe, beleget unterschiedene Kästlein damit, daß das bunt-gefärbte Stroh viele Figuren daran vorstellen muß, und pfleget man auch endlich ein und andere Cräntze und Teller daraus zu flechten. Von welchen allen seines Orts fernere Nachricht zu suchen.

Stroh-Bändgen, ist ein zartes und schmahles von offener Seide verfertigtes und starck mit Gummi angeschmiertes Band, so dem Frauenzimmer zu Ducheſſen und anderen Putz und Zierrath dienet.

Stroh-Balcken, heissen diejenige schwache Bau-Stämme, die man insgemein zum Stroh- und Schindel-Dächern zu gebrauchen pfleget.

Stroh-Band, Stroh-Seil, ist ein von langen Roggen-Stroh verfertigtes und in der Mitte zusammen geknüpfftes Seil oder Band, worein zur Zeit der Erndte die Getraide-Gar-

und überstreuet es, wickelt es über einander, daß es die Form einer Wurst bekommt, leget es auf einen grossen Teller, wie eine Schnecke zusammen, und wirfft es sodenn in einen Kessel mit siedendem Wasser, lässet es eine Viertel-Stunde gemählig darinnen paßiren, giesset hernach das Wasser ab, bis auf ein klein wenig, thut den Strudel in eine Schüssel, nimmt Semmel und kröschet selbige in Butter, giesset selbige darüber her, und giebt ihm oben und unten Feuer, daß er bräunlich werde und wohl durchkoche. Man pfleget auch von Krebsen und andern Essen dergleichen Strudel zu machen.

Strümpffe, nennet man diejenigen Uberzüge oder Bekleidungen der Füsse, welche sowohl ihrer Forme als der Materie nach gar verschiedener Art seyn. Es bestehen selbige in Mannes- Weiber- und Kinder-Strümpffen, in gewalckten und ungewalckten, gefärbten und ungefärbten, in Winter- und Sommer-Strümpfen, von einfachen und melirten Couleuren, von zwey und mehr Drat, oder duplirter Wolle, in gestrickten, gewebten, und von Tuch, Leder und leinen zugeschnittenen Strümpffen. Die Mode ist darinnen, wie der übrigen Kleider-Tracht, gar veränderlich. Winters-Zeit sind überhaupt die gantz- und halb-gewalckten, darunter die feinsten Castor-Strümpffe zu rechnen, am üblichsten; des Sommers hergegen bedienet man sich der von drey- oder vier-drätiger Wolle verfertigten Strümpffe. Zu beyderley Gattungen sowohl der gestrickten als gewebten, will die Wolle wohl gesponnen, oder der Faden wohl gedrehet seyn; nicht weniger hat man sich in Acht zu nehmen, daß die schwartzen Strümpffe recht gefärbet, und nicht etwa darinnen verbrennet, oder sonst verlegen seyn, daher man sie nur über die Spitze des Fingers ziehen darff, da sich denn die Löcher bald zeigen, und die Maschen samt der Wolle von einander gehen werden.

Strumeln, ist eine Köhler-Redens-Art, so sie gebrauchen, wenn nemlich die Feuer in einem Meuler so weit nieder kommen, daß sich ein brennend Loh-Feuer unter den Fuß-Scheiten heraus brennend sehen lässet, und die auswendige Scheite von selbigen an untersten Orten oder Enden abbrennen, welches sie eben Strumeln nennen. Siehe Kohle.

Strunck, wird bey dem Kohl-Kraut und dergleichen grüner Waare der Stengel genannt, der aus der Wurtzel hervor getrieben, die Blätter entweder geschlossen oder einzeln ausgebreitet zeuget, und demnach bey diesen Pflantzen eben dasjenige abgiebt, was bey einem Baume der Stamm bedeutet, weil in dessen Kerne eben so wie in diesem der Nahrungs-Safft in die Höhe steiget, und der Blätter Wachsthum befördert. Ausser diesem aber haben sie zuletzt auch noch diesen Nutzen, daß, wenn die Häupter davon abgeschnitten, und sie gäntzlich abgeblattet, selbige entweder zur Düngung des Ackers angewendet, oder bey Zeiten ausgerafft, an der Sonne getrocknet, und Winters-Zeit statt des Holtzes im Ofen verbrennet werden können. Diejenigen Stücken Strüncke, welche bey Einlegung des Sauerkrauts, oder sonst bey dessen Zubereitung in der Küche aus denen Häuptern geschnitten werden, geben denen Schweinen, Gänsen und dergleichen Vieh eine gute Nahrung, wiewohl nicht zu leugnen, daß Gänse, die mit dergleichen klein gestampfften Futter gemästet worden, leichte darnach schmecken, und daher nicht einem ieden anständig seyn.

Strupffen, sind lange Rufen an den hintern und vordern Füssen der Pferde, welche, so sie eralten, sehr hart zu vertreiben sind, zumal so man viel Artzneyen daran versucht hat. Wenn sie aber noch neu, kan man sie folgender Gestalt curiren: Nehmet Schwefel, pülvert ihn aufs kleineste als ihr könnet, mischet ihn mit geseimten Honig, und salbet das Roß damit an den Strupffen, thut hernach nichts weiter daran, bis ihm die Strupffen glatt abfallen; wollen diese Rufen nachgehends wieder wachsen, so salbet sie wiederum, wie vor, und hütet das Roß vor Koth und Wasser. Oder nehmet einen guten Theil Weitzen-Mehl, kochet es mit Wasser zu einem dicken Brey, zerlasset hernach halb so viel Pech-Hartz, mischet es mit dem Brey wohl durch einander, daß es ein Pflaster werde, streichet es auf ein wüllen Tuch, und leget es also warm auf die Strupffen, lasset es drey Tage darauf liegen, und ziehet darnach das Tuch geschwind hinweg, so bleiben die Rufen an dem Tuche hangen, waschet alsdenn den Schaden mit warmer Lauge, und salbet, wenn er trocken worden, den Ort mit durch einander gemengten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig, und so viel Gänse-Koth, siedet es durch einander in einen neuen Topff, schmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das dreymal hinter einander, so wird es gesund. Oder nehmet alt Schmeer, Spangrün, Schwefel, Baum-Oel und Ruß, zerstosset alles zusammen, thut es in einen neuen Topff, und salbet die Strupffen damit. Vor die Strupffen, Rappen und Maucken insgemein, nehmet sechs Loth Schwefel, drey Loth Vitriol, stosset iedes besonders zu Pulver, nehmet alsdenn ein Pfund Rheinborger Schmeer, zerlassets und giessets auf kalt Wasser, thut darzu drey Loth Lohr-Oel, sechs Loth gestossenen Canari-Zucker, und vier oder fünff Löffel voll Honig, Wachs so viel als ein Hüner-Ey, rührets unter einander und schmieret es damit.

Stücke Garn, ist so viel, als sechs völlig gesponnene und abgeweiffte Strehnen Garn.

Stühle, sind erhabene von Holtz gedrehete oder geschnitzte Gestelle mit Hinter-Lehnen versehen, woran diese und die Sitze über und über ausgestopffet, und mit Sammet, Plüsch, Triy, Tuch, gewürckter oder Stuhl- und Teppicht-Naht-Arbeit, ingleichen mit bunten oder schwartzen, gold- oder silbernen Leder überzogen und bekleidet; Man hat auch eine gewisse Art von Stühlen, so gar mit nichts überzogen, sondern statt des Leders, oder Polsters von einer Art Holtz, oder vielmehr Rohr, durchflochten und sauber umschlungen seyn. Uber die feinsten und kostbarsten beschlagene Stühle pfleget man Stuhl-Kappen, das ist, nach der Form und Grösse der Stühle verfertigte Uberzüge von Leder oder andern schlechteren Zeuge zu streiffeln. Bisweilen sind die Gestelle nur

mit Leinwand beschlagen und ausgestopffet, hergegen werden die nach den Gestellen eingerichtete Stuhl-Kappen sauber genehet, und die schlechten leinwandenen Stühle damit bekleidet, und bey dem Besuch iedesmal erst überzogen.

Stümpler, siehe Pfuscher.

Stürmen, heisset man, wenn auf denen Kirch-Thürmen, mit eintzelen hinter einander gethanen Schlägen an die Glocke ein Zeichen gegeben wird, daß Noth und Gefahr an einem Ort vorhanden. In manchen Orten, wie etwa hiesigen Orts, pfleget man in Feuers-Gefahr auch durch die Anzahl der Schläge ohngefehr anzudeuten, wo das Feuer befindlich, daher, wenn es in der Stadt, drey, wenn es aber in der Vorstadt, zwey Schläge auf einander folgen.

Stürtzen oder Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit zur Sommer-Saat, da nemlich nach vollendeter Erndte, und darauf erfolgten Winter-Saat, im October oder November diejenigen Aecker, so nechst-vergangenen Sommer, Rübsen, Weitzen, Roggen oder Winter-Gerste getragen, auch gedünget gewesen, und darein man auf künfftigen Frühling Gerste oder Haber säen will, umreisset, iedoch nur seichte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen. Etliche stürtzen etwas weitläufftig, daß sie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Rasen gleich auf den andern stehenden auflegen, welcher denn also den Winter über auf einander liegen bleibet, wordurch der Acker vom Froste fein murbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geschiehet aus folgenden Ursachen: Daß die Oyecken zerrissen werden; vors andere, daß der Rasen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht so sehr zu Kräfften kommen möge; und denn auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefroste ausgezogen und mürbe gemacht werde; wie er sich denn solchenfalls viel besser arbeiten und zurichten lässet, als wenn er allererst von neuem müste umgerissen werden. Dieses Stürtzen oder Stoppeln und das Brachen sind nur den Nahmen und der Zeit nach von einander unterschieden, daß dieses, nemlich das Brachen, im Sommer, bald nach Pfingsten, jenes, das Stürtzen, aber kurtz vor Winters geschiehet; sonsten aber ist es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge sich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerste öffters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stürtzen, werden die runden irdene oder von Eisen-Blech etwas erhabene und oben mit einem Knöpfflein versehene Deckel genennet, welche man über die Töpffe bey dem Kochen zu stürtzen pfleget. Diejenigen, so man gebrauchet, über die Schüsseln oder Teller zu decken, welche mit darauf angerichteten Speisen verschicket werden sollen, sind von verzinnten oder auch meßingen Blech und durchlöchert, etwas formlicher zubereitet, lauffen oben nicht spitzig zu, sondern es sind einig flach, damit auf selbige eine andere Schüssel gestellet werden könne, so man derer etliche auf einmal durch eine Person fortbringen lassen will.

Stunde, ist eigentlich der vier und zwantzigste Theil eines natürlichen Tages, das ist der Zeit, darinnen die Sonne einmal um die Erde herum kommet. Eine solche Stunde wird eingetheilet in sechtzig Minuten, und eine Minute in 60. Secunden. Weil aber der Tag nicht von allen Völckern, und auch überhaupt nicht zu einer Zeit angefangen wird, so bekommen dahero auch die Stunden ihre unterschiedene Benennungen, und sind vornemlich gleiche und ungleiche Stunden. Die Jüden fangen den Tag mit dem Untergang der Sonne an, und theilten vor diesen einen ieden Tag, er mochte lang oder kurtz seyn, und also auch die Nacht in 12. Stunden, dahero waren in langen Tagen die Stunden auch lang, und in kurtzen Tagen dargegen kurtz; die Stunden der Nacht solglich im ersten Falle kürtzer, als im anderen, und dieses heissen ungleiche Stunden oder auch Jüdische. Die allermeisten Europäische Völcker hingegen fangen den Tag von Mitternacht an zu zehlen, bis zu Mittags, von Mittag aber zehlen sie bis Mitternacht wiederum 12. Stunden, und dieses nennet man gleiche, ins besondere aber, Europaische Stunden; da im Gegentheil die Astronomi und Stern-Kündiger den Tag von Mittag anfangen, und in einer Reihe fort, bis wieder dahin, vier und zwantzig Stunden zehlen, welche Art der Stunden Astronomische Stunden heissen. Die Italiäner und mit diesen die Sineser, wie auch die Babylonier zehlen ebenfalls wie die Astronomi ihre Stunden des Tages vier und zwantzig in einer Reihe fort, allein mit diesem Unterscheid: Die Babylonier fangen mit der Sonnen Aufgang die Stunden zu zehlen an, und solche neñet man auch Babylonische Stunden; die Italiäner aber und einige andere Orte setzen den Anfang des Tages, wenn die Sonne untergehet, welches hernach Italiänische Stunden heissen. Wenn demnach ietzo, da ich dieses schreibe, die Sonne nach Mittag um 4. Uhr bey uns untergehet, so ist es nach der Italiänischen Uhr genennet, wenn wir 7. zehlen, um 3. Uhr; daher kommt es, daß in Nürnberg, woselbst nach gedachten Italiänischen Stunden, ein Stadt-Seiger zu schlagen pfleat, wenn z. E. die Sonne um 8. Uhr des Abends untergehet, und es nach unserer Art Nachmittag um 5. Uhr ist, die Glocke sodenn 21. schläget, und man auf die Frage, wie viel Uhr es seyn möge? zur Antwort bekommt: Es sey 3. Uhr gen Tag, das ist, es wären noch drey Stunden übrig, so gienge die Sonne unter. welche Stunden, wenn sie von achten, als der Zeit des Untergangs, abgezogen worden, die Europäische Stunde 5. anzeigen.

Sturtz-Acker, heisset ein Stücke Feld, darauf die Stoppeln umgerissen, oder welches gestürtzet worden.

Sturm-Wind, heisset die so starcke und heftige Bewegung der Lufft, daß dadurch die Dächer von den Häusern weggerissen, ganze Häuser umgestürtzet, und die grösten Bäume mit ihren Wurtzeln aus der Erde gezogen und über den Hauffen geworffen werden. Die neuern Natur-Kündiger, und unter diesen Wolff in seinen Gedancken von den Würckungen der

Natur

Natur §. 215. schliesset also auf den Ursprung dergleichen Winde: Der Wind sey eine Bewegung der Lufft; wenn er nun eine grosse Krafft erhalten solle, so müsse er sich geschwinde bewegen; die Lufft aber bewege sich aus einem Ort in den anderen mit desto grösserer Geschwindigkeit, ie grosser der Unterscheid ihrer ausdehnenden Krafft oder Schwere seye, derowegen entstünden Sturm-Winde, wenn dieser Unterscheid in benachbarten Ländern sehr groß sey.

Stutte, Mutter-Pferd, ist ein Pferd weiblichen Geschlechtes, so entweder zur Zucht oder zur Arbeit, oder, wie bey den Bauren geschiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer sich Stutten zur Zucht anschaffen will, thut am besten, er kaufe sich erstlich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es ist auch, wenn sie zum erstenmal Füllen getragen, darauf zu sehen, ob sie Milch genug haben, und die Junge reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung dessen, es mögen auch die Stutten so schön und so edel seyn, als sie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allererste Nahrung abgehet. So ist es auch eine absonderliche Tugend an einer Stutte, wenn ihre Füllen dem Beschehler gleich sehen, weil diese sonsten gemeiniglich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater zu gerathen pflegen. Die also zur Zucht erwählte Stutten müssen wohl gepartet, auch dergestalt gefüttert und unterhalten werden, daß sie fein gesund bleiben, und weder zu fett noch zu mager werden. Das beste Alter, in welchem eine Stutte zu belegen, ist, wenn sie vollkömmlich drey Jahr erreicht, daß sie nach Verlauff des vierten Jahres ihr erstes Füllen haben, weil sie fruchtbarer und Milch-reicher werden, und besser zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünffte Jahr zu warten pfleget. Zur Beschehlungs-Zeit ist der Frühling am bequemsten, weil eine Stutte gemeiniglich eilff bis zwölff Monat trächtig gehet, solcher gestalt fällt die Zeit zu Fohlen in den nechst folgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelst der guten frischen Weide, desto besser ernähret werden, und den ersten Antritt ihres Wachsthums mit desto mehrern Vorschub fortsetzen und ausführen mögen. Denn die Herbst-Füllen werden von den wenigsten für so gut gehalten, weil sie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte, mehrentheils schwach, und also mit ihrem Wachsthum sehr zurücke bleiben. Wie lang man eine Stutte zur Zucht brauchen solle, darff man nicht so wohl die Jahre, als das Vermögen ansehen, sonderlich aber die Gesundheit, wenn sie wohl bey Leibe ist, wohl frisset, guten Milch-Zeug hat, auch, wie oben gedacht, schöne und wohlgestalte, dem Beschehler gleiche Füllen träget: Denn man hat Exempel, daß von bereits zwantzig Jahr alten Stutten noch schöne starcke Füllen gefallen. Die Stutten, welche man zum Zug gebrauchet, müssen bey annahender Füllen-Zeit mit schwerer Arbeit ein wenig geschonet, auch besser, als sonst, gefüttert werden; wenn sie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und rühret ihnen nachhero etliche Tage nach einander Gersten- oder Haber-Mehl, oder Schrot ins Sauffen, als wovon sie mehr und bessere Milch bekommen. Man stallet sie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade wiederfahre. So lange die Füllen saugen, müssen die Stutten besser gefüttert, und indessen auch mit schwerer Arbeit verschonet werden, als wordurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stutten-Fohlen, siehe Fohlen.

Stutten-Gaul, suche Beschehler.

Stutten-Meister, Wilden-Meister, ist der Aufseher und Befehlshaber bey einer oder etlichen Stuttereyen. Seine Verrichtungen bestehen kürtzlich in folgenden: Er muß die Protocolla und Register über die Pferde fleißig und correct halten, ohne seiner Herrschafft Vorbewust und Genehmhaltung nichts wichtiges unternehmen, auf den Stuttereyen nach allen und ieden fleißige Nachfrage halten, in den Ställen von den geringsten bis zum grösten visitiren, und nachsehen, wie das Heu und Stroh, das glatte Futter und der Heckerling beschaffen, ob es wohl gesäubert, und nicht faul, stinckend oder schimmlich sey? Die Stutten auf der Weide und die Fohlen wohl besichtigen; wenn die Beschehl-Zeit vorhanden, die Belege-Register aufsetzen, die Beschehler und Stutten, nach deren Farbe, Taille und Race ordentlich zusammen sortiren, und seiner Herrschafft vorzeigen, damit, wenn etwas daran zu ändern, solches beyzeiten geschehen möge; zur Beschehl-Zeit allemal gegenwärtig seyn, und nicht zugeben, daß einige fremde Pferde, ohne Vergünstigung der Herrschafft, in Hof und auf die Weide kommen, vielweniger seine eigene Pferde oder Fohlen, ohne ausdrücklichen Special-Consens darinnen halten; das rauhe und glatte Futter, welches von andern Orten in die Stutterey zu schaffen, von keinem verdächtigen Orte herbey bringen lassen; das Wappen, Zeichen und die Zahl den Pferden selbst anmachen, und keinem andern solches zu thun befehlen, auch nicht leiden, daß die Knechte Gänse, Enten, Hüner, Schweine, Schaafe, Rind-Vieh und dergleichen halten; einen guten Schmied in der Stutterey haben, welcher, nebst dem Beschlagen, auch die Roß-Artzney wohl verstehe; auf die Füllen fleißig achtung geben; nicht mehr Stall-Knechte oder Jungen annehmen, denn zu Besorgung der Stuttereyen in iedem Stalle nöthig sind, auch solche erwehlen, von deren Fleiß, Treue und Redligkeit er gewiß versichert ist; die Untüchtigen, die ihrer Gebühr nicht nachkommen wollen, wieder hinweg schaffen, und an deren Stelle geschicktere erwehlen; besorgt seyn, daß die Stall-Knechte und Jungen die Pferde zu rechter Zeit füttern und tränken, die Streu aufschütteln, das Futter schwingen, den Stall ausräumen, den Mist an gehörige Oerter bringen, und nicht lange vor den Thüren liegen lassen, den Pferden die Augen und Ohren fleißig ausputzen, die Mähne und Schweiffe auswaschen und kämmen, sie, so offt sie ihnen Futter geben, allemal mit einem Stroh-Wisch überfahren, abwischen, und die Stände rein-

reinigen, alles Zeug fein sauber halten, und nach dem Gebrauch wieder an die gehörigen Oerter thun, die Pferde liebkosen, und ihnen nichts zu leide thun, im Winter Sorge tragen, daß das Eis, welches sich um die Brunnen gesammlet, des Morgens fleißig aufgehacket und klein zerschlagen werde, die Thüren und Fenster-Läden fleißig zuhalten, und den trächtigen Stutten und kleinesten Fohlen in das Getränke warm Wasser schütten. Er muß endlich acht haben, daß die gallten Stutten, die beschehlet werden sollen, nicht zu feist werden, und, wenn es vonnöthen, ihnen am gewöhnlichen Futter abbrechen, im Früh-Jahr die Maulwurffs-Hauffen auf der Weide aushauen, die Weide ausputzen, und wenn das Gras ein wenig hervor kommt, die Fohlen hinaus lauffen lassen, und übrigens in allen und ieden Stücken den Nutzen seiner Herrschafft befördern, Schaden hingegen, so viel als möglich, abhelffen und wehren.

Stutten-Stall, siehe nachfolgenden Artickel.

Stutterey, heisset ein Ort, wo viele Pferde zur Zucht gehalten werden, und auch die Pferde selbsten insgesammt, so an einem solchen Ort, unter Direction des Stutten-Meisters und anderer Stall-Bedienten stehen, und daselbst ihre benöthigte Wart- und Verpflegung geniessen. Wer eine Stutterey anlegen will, muß vor allen Dingen überlegen, ob er auch Gelegenheit darzu habe, ob reine und gesunde Lufft, gut Wasser, tüchtige und genugsame Weide, so wohl zu nassen als dürren Zeiten, da herum anzutreffen, item, ob er so viel Heu aufbringen könne, daß das Jahr damit auszukommen, und er nicht alles ums baare Geld kauffen müsse; ob das glatte Futter in der Nähe gebauet werden könne, oder von weiten Orten mit grossen Unkosten zuzuführen sey. Sind alle diese Requisita vorhanden, soll man erstlich einen etwas bergigten Ort zum Platz, wo man die Stutterey anlegen will, aussehen, denn es ist die Lufft da viel reiner und gesünder, als auf der Ebene; es wachsen auch bessere und gesündere Kräuter da. Die an solchen Orten befindlichen Wasser sind viel härter, frischer und gesünder; und die Pferde, die an bergigten Orten und auf festen Boden erzogen werden, sind viel dauerhaffter, stärcker und arbeitsamer. Nichts desto weniger muß man nicht durchaus schliessen, als wenn die ebenen Stuttereyen gar zu verwerffen wären: Denn es sind beyde, die bergigten und die platten gut. Jene, die bergigten, sind gut für die Füllen, weil sie durch das Hin- und Wiedersteigen und Lauffen, nicht nur auf den Füssen, in gefährlichen Wegen gewisser, sondern auch auf denen Schenckeln stärcker; die ebenen aber stehen denen trächtigen Stutten wohl an, weil allda weniger Gefahr ist, daß sie etwas zerreissen, sie verwerffen nicht so leichtlich, und sind sonsten für vielen andern Beschwerligkeiten sicher. Es ist dahero gut, wenn der Platz dergestalt beschaffen, daß man beyderley beysammen haben, und Absonderung auf solche Weise fürnehmen kan. Die Grösse oder Weite des Stutten-Hofes kan so eigentlich nicht beschrieben werden, sondern steht in eines ieden Gefallen, ihn nach Befindung der Umstände, groß oder klein, weit oder enge zu bauen, denn nicht allenthalben der Grund und Boden darnach beschaffen ist. Am schönsten und bequemsten ist es, wenn man den Stutten-Hof dergestalt anbringen kan, daß er mitten innen, die Weide und Felder aber rings um ihn herum liegen, wiewohl es die Gelegenheit nicht überall zulässet. Der trächtigen Stutten Ställe, wie auch die übrigen, müssen alle in gleicher Höhe, nicht zu hoch und nicht zu niedrig seyn: Denn wenn sie zu niedrig, so sind sie gar zu dumpffig, welches den Pferden gar ungesund und schädlich ist, wenn sie aber zu hoch, sind sie im Winter zu kalt, man verwahre und verstopffe sie auch, wie man wolle. Die Ställe sollen mit ihren Giebeln nach Morgen und Abend, mit denen langen Seiten aber nach Mitternacht und Mittag sehen. Die Thüren sollen an der Mittags-Seite stehen, und ziemlich weit gemachet seyn, weil die Stutten, die sich ohnedem gerne drängen, räumlich dadurch müssen gehen können. Die Bähren oder Krippen werden von Aufgang gegen Niedergang gesetzet, und in der Mitte zwischen denenselben ein Gang ledig gelassen, damit der Stutten-Meister und seine Knechte auf beyden Seiten denen zu fütternden Stutten desto füglicher nahe treten, und ihnen das Futter reichen können, weil die Stutten mit denen Köpffen gegen einander stehen, und man also zwischen denenselben wegsehen kan. Die Krippen, welche oben anderthalb, unten am Boden aber nur einen Schuh weit, und einen Schuh tieff seyn sollen, müssen fünfftehalb Schuh von der Erde stehen. Das Lager mag vornen bey der Krippe anzurechnen, um eine Viertel-Elle, oder sechs Zoll höher, als hinten seyn, damit die Unreinigkeit füglich abfliessen, und der Stand desto reiner bleiben möge. Die Pflaster-Steine, womit man diesen Stall aussetzen lässet, sollen nicht spitzig, sondern fein flach und breit seyn. Die Länge der Stände, von der Krippe an, soll neun Schuh, und sechs Schuh breit seyn. So lang ein Stand ist, so weit weg soll hinter denen Ständen, längst den Stall durch eine Schwind-Grube, eines Schuhes weit, und drey tieff, zum Ablauff des Urins fein abhängig gegraben und ausgemauret, oben aber mit eichenen Pfosten bedecket werden. Der Ausfluß mag gegen Morgen oder Abend gerichtet seyn, so ist es eins, wenn nur der Unrath monatlich geräumet, ausgelöffet, und die Rinne mit frischem Wasser ausgespület wird. Der Hof muß von aller Unsauberkeit rein seyn, und im geringsten keine Miß-Stätte darinnen gelitten werden: Denn durch die Sauberkeit werden die Roß-Käfer, Mücken, Würmer, Mäuse und anderes Ungeziefer, so den Pferden sehr zuwider, ziemlich abgehalten. Man muß auch durchaus keine Schweine, Schaafe, Gänse, Hüner und dergleichen bey Stuttereyen leiden, weilen der Gestanck denen Pferden nicht zuträglich ist. Das Heu und Stroh muß man auf den Böden der Ställe verwahren, und es zu vorhero, wenn man solches im Stall brauchen will, wohl ausschütteln, von allem Staub säubern, und es alsdenn von dem

Boden in den Stall werffen. Das glatte Futter, oder der Haber ist auf den Stall-Boden an saubern und nicht staubichten Orten aufzubehalten, auch sind die Fenster entweder mit eisernen Drat-Gittern, oder gestrickten Netzen wohl zu verwahren, daß die Sperlinge und andere Vögel nicht hinein fliegen, und es wegfressen. Das Futter muß nicht im Stalle, sondern im Hofe geschwungen werden, damit der Staub nicht zu den Stutten und Fohlen dringe, und Unheil bey ihnen verursache. Wie die Ställe derer Fohlen, nach ihrem Alter, beschaffen seyn sollen, davon ist bereits unter dem Wort Fohlen-Stall Erwehnung geschehen. Die Weiden müssen mit Stangen oder Schrancken in gewisse Felder eingetheilet und abgesondert werden, sonsten kan man nicht verwehren, daß nicht die Rosse durch die völlige Weide sich hin und her tummeln, und daher, was sie nicht abweiden, mit den Füssen zertreten, und unbrauchbar machen. In Ansehung dessen kan man bey wenigem Gestütte, dergleichen ein mittelmäßiger Landmann, seinem Stand und Vermögen nach, halten kan, mit der Weide alle drey Wochen wechseln, dergestalt, daß man nach der dritten Woche den andern Theil der Weide eröffne; dadurch wird die erste Einfassung wieder in Ruhe und in das Vermögen gesetzet, immer wieder frisches Gras nachzutreiben, welches denen Pferden, wenn sie die dritte Einfassung abgeweidet, trefflich wohl zustatten kömt. Die Hengst-Fohlen, ehe sie noch über das dritte Jahr sind, müssen ebenfalls ihre besonders eingefaßte Weide haben. Ist die Weide von denen Ställen weit abgelegen, so muß man besondere Schupffen auf die Weide bauen, darunter die Pferde einen Schirm wider das Ungewitter haben können. Von des Stutten-Meisters Verrichtungen ist oben bereits Meldung geschehen; ausser diesem ist auch bey wohlangelegten Stutthereyen allezeit ein guter Schmied und Roß-Arzt nöthig. Dieser muß den jungen und alten Pferden, die täglich zum Reuten gebraucht werden, alle Monate alle Eisen abbrechen, und nach den Hufen sehen, ob sich einiger Manael daran ereignen will, damit man denselben bey Zeiten abhelffen könne, die Mäuler besichtigen, ob sie dürre Wartzen, Wolffs-Zähne, Frösche und dergleichen haben, um ihnen Rath zu schaffen: denen von Natur voll-hufigen Pferden nicht viel einschlagen, die aber, denen die Hufe nicht recht wachsen wollen, mit guter Horn-Salbe fleißig warten, die Pferde nach Gestalt der Hüffe ziemlich wohl auswürken, sonderlich an den Ballen oder Hüffen, daß sie wohl geöffnet und nicht zwang-huffig werden, doch ihnen auch nicht zu tieff kommen, die anstößigen Pferde mit Salben, Einschlägen, Pflastern und aller nöthigen Wartung nach seinem besten Wissen und Gewissen wohl besorgen, die Drüsen-Pulver, Horn-Salben, und andere nützliche Medicamenta, stets im Vorrath haben, und dieselben nie abkommen lassen; die Kräuter und Wurtzeln im Frühling zu rechter Zeit ausgraben, abbrechen, einsammlen, und an reinen trockenen Orten aufbehalten, auch sonst alles, was ihm zukommt, wohl in Obacht nehmen.

Stutz, ist ein mittelmäßiges höltzernes Faß, so man in einer Wirthschafft nöthig, und zu mancherley, z. E. zur Siede vor das Vieh ꝛc. gebrauchen kan.

Suo, Süden, suche Mittag.

Sud-Wind, siehe Wind.

Süde, suche Siede.

Sümmer, ist ein Getraiden-Maaß, welches in Nürnberg und andern Orten des Francken-Landes gebräuchlich ist. Es giebt aber dessen dreyerley Sorten: Denn ein Sümmer rauh Getraide, als Gerste, Dinckel und Haber hält vier Malter, oder zwey und dreyßig Metzen; ein Sümmer hart Getraide, als Korn und Weitzen, hält nur zwey Malter oder sechzehn Metzen; ein Sümmer Hirsen aber sechs und zwantzig Metzen.

Sümmern, siehe Sömmern.

Süßholtz, Lackritzen- oder Leckritzen-Holtz, ist ein Wurtzel-Gewächse, welches man bey uns in den Gärten, an einigen Orten aber, sonderlich in Francken, und vornemlich um Bamberg herum, wo Handel damit getrieben wird, auf den Aeckern erbauet. In Spanien und Italien wächset es wild. Die Wurtzel ist auswendig braun, inwendig gelb, treibt sehr weit, und wuchert offt mehr, als nöthig ist. Sie bringt einen Honig-süssen Zweig bis drey Ellen hohen Stengel, und lange, spitzige, dicke, dunckel-grüne und klebrichte Blätter, deren je zwey und zwey gegen einander stehen. Im Julio kommen braun-rothe oder Purpur-farbne Blümlein, welche Trauben-weise beysammen hängen, und aus denselben kurtze, gelblichte, rauhe Schötlein herfür, in welchen zwey oder drey Körnlein, denen Linsen nicht ungleich, liegen. Die Stengel verderben im Winter, hingegen sprossen im Frühling an deren statt wieder frische hervor. Alle drey oder vier Jahr wird nach dem süssen Holtz, als wie nach einem verborgenen Schatz gegraben, und zwar im Anfang des Novembers; wie denn zu dem Ende Gruben, zween Schuh weit, und drey oder vier tieff den gantzen Acker hindurch gemacht, die starcken und langen Wurtzeln ausgenommen, die kleinen aber im Grunde, damit sie hernach wieder ausschlagen, gelassen werden. Das süsse Holtz erfordert keinen harten leimigen, sondern einen leichten, wohlgemengten und tieff-geackerten Grund. Es wird aber dasselbige von Schößlingen und Beysetzern fortgepflantzet, und ist leicht aufzubringen, daß, wenn es einmal eines Feldes gewohnt, es so leicht daraus nicht vertrieben werden kan: Wie es denn, wenn es gleich tieff in der Erden abgeschnitten worden, mit der darinn gebliebenen Wurtzel die Lufft suchet, und wieder von neuem wächset, so, daß man hernach mit demselben geringe Mühe, und doch grossen Nutzen hat. Das Feld, wo das süsse Holtz wächset, muß man vor dem Vieh, sonderlich aber vor den Schweinen, welche mit ihrem Wühlen grossen Schaden zu verursachen pflegen, gar wohl verwahren. Das süsse Holtz will wohl in acht genommen werden, daß es nicht verderbe, welches leicht geschiehet, wenn es durch Hagel oder Regen geführet, oder im Keller aufbehalten wird; solches aber dennoch

lange frisch zu erhalten, vergrabe man es nur in einem trockenen Keller in Sand, welcher vorhero an der Sonne wohl getrocknet und dürre gemacht worden: Denn in feuchten Kellern und Sand wird das Holtz mit Schimmel überzogen, bitter, und zum Gebrauch nicht nur unannehmlich, sondern auch undienlich gemacht. Von diesem Gewächse wird alleine die Wurtzel gebraucht, welche eine gelinde, anmuthige Süsse, und die Krafft, zu eröffnen, zu erweichen, zu reinigen und zu lindern hat. Sie dienet wider alle scharffe, salzige Flüsse, sonderlich, der Brust und Lunge, wider die Engbrüstigkeit, Husten, Blutspeyen und den Sod. Die Wurtzel gepülvert, und mit Hollunder-Blüthe, um die Rose geschlagen, ziehet die Hitze aus: Auf Podagrische Glieder gelegt, lindert die Schmertzen. Es wird ein bekannter Safft daraus gesotten, ingleichen ein Syrup, eine Essentz, und ein Extract davon bereitet, welche alle, sonderlich aber der Syrup, der Brust und Lunge dienen.

Sultze oder Salz-Lecke, ist ein mit Leimen und untermengtem Saltz, auch andern Materien zubereiteter Platz, wobey sich die Hirsche und das Wildpret gerne aufzuhalten pflegen. Dergleichen Sultzen sind sehr nützlich und verträglich in Thier-Gärten und Gehägen, sonderlich aber sehr gebräuchlich an denen Grentzen in Wäldern, da das Wildpret wechselt, wiewohl sie nicht aller Orten gedultet, wenigstens doch nicht öffentlich zu halten, erlaubet werden, weilen gemeiniglich die Jäger durch solche Saltz-Lecken das Wild aus denen fremden Gehägen dahin zu locken und weazuschiessen pflegen. Der Hirsch und das Wildpret lieben solche des Jahres zweymal, als des Früh-Jahres, wenn das Laub ausschläget, und der Hirsch sein Gehörn geworffen, und wieder aufsetzet; das Wildpret aber zur Kalbe-Zeit, und des Herbsts nach der Brunfft, wenn der Hirsch wieder an Kräfften zunehmen will. Es werden aber die Saltz-Lecken am nützlichsten geschlagen, wo sich entweder das Wild aufzuhalten, oder doch wenigstens zu wechseln pfleget, und vor allen Dingen, wo Wasser und Gras, wie auch Dickigte und Behältnisse vor dieselben vorhanden: Sie werden auf unterschiedliche Art zugerichtet. Wo sie heimlich und verschwiegen seyn müssen, werden sie an einen Hügel gemachet, und erstlich ein guter Grund, in Gestalt einer Schüssel, von fettem Dohn und Eichen-Laub gerammlet, hernach die Materie einer halben Elle tieff in die Erde eingeschlagen, und mit Streuling oder Laub dünne überstreuet, damit dennoch der Wind den Geruch der Materie dem Wilde zuführen kan. Wo es aber öffentlich erlaubet ist, Sultzen zu machen, wird ein Kasten von Schaal-Holtz, zwey Ellen, oder drüber, ins Gevierte, und einer Ellen hoch über der Erden gemacht, solcher mit der Materie gantz und gar voll, und oben darauf noch ein spitzig zulauffender Hauffen geschlagen, in dessen Mitte ein etwas fein ausgeschneidelter Bruch, oder junges Tannen- oder Fichten-Bäumlein, nach Wendemanns Gebrauch eingestecket wird. Zu solcher Materie nimmt man [illegible] von alten Back-Oefen, Saltz oder Härings-Lacke, Campher-Oel, Eber-Wurtzel, Liebstöckel, das Wasser von der Blase eines Thier-Theils, schmieret diese Materie an alle Stämme, wo das Wild wechselt, in eingehackte Löcher, iedoch nicht an der Wetter-Seite, damit der Geruch länger allda bleiben möge. Item, wenn in einem gefällten Stücke Wild ein Hirsch-Kalb gefunden wird, so graben sie dasselbe einer Ellen tieff in die Sultze. Dieses aber thut man allein in den Wäldern, das Wildpret dahin zu locken, denn in den Thier-Gärten bedarff es dergleichen nicht. Die Sultzen muß man nicht nur alle Jahr von neuen schlagen, oder wenigstens verneuen, sondern auch wöchentlich zweymal mit Urin, darinnen man ein Loth Campher, sechs Loth Salpeter, acht Loth Alaun, und ein halb Pfund Saltz zergehen lassen, fleißig besprengen, auf viermal ist dieses genug, und muß dieses Spreng-Wasser alle vierzehen Tage wieder frisch gemacht, und also gebraucht werden. Die Hirschen, so dieser Saltz-Lecken fleißig geniessen, sollen ihr Geborne weit höher verrecken, und viel reinere Häute bekommen, als wo dergleichen nicht zu finden; doch wo an einem Orte salpetrige Erde anzutreffen, achten sie die Saltz-Lecken nichts, sondern pflegen an statt derselben solcher Erde zu gebrauchen.

Sultze, siehe Gallerte.

Sumach, Schmack, suche Gerber-Baum.

Sumpff, Sumpff-Loch, heisset bey denen Ziegel-Streichern ein weites und tieffes viereckigtes Loch, in oder hart bey einer Ziegel-Scheune, dessen Boden und Wände mit Pfosten gut beleget und ausgesetzet sind, daß es Wasser halte, weil die zu den Ziegeln geworffene Erde da hinein gefahren, eingesümpffet, das ist, mit Wasser begossen, und zu Leim gearbeitet, von daraus aber auf die gleich dabey befindliche Traten geschafft wird.

Sumpff-Klee, suche Biber-Klee.

Suppe, heisset die sehr bekannte, und sowohl Gesunden als Krancken dienliche Löffel-Speise, welche entweder schlecht hin aus Brod und Wasser, Cofent, ja welches kräfftiger, aus Fleisch-Brühe, Wein, Milch und Bier zubereitet wird, oder vielmals mit unterschiedenen anderen nahrsamen und gesunden Ingredienzien versetzet und verändert werden kan, davon wir hier nur einige wenige anführen wollen, weil ohnedem schon hin und wieder die Zurichtung derer üblichsten beschrieben worden. Die gesundesten und kräfftigsten Fleisch-Brüh-Suppen geben das Ochsen-Fleisch, welches vornen an der Brust sitzet, die Schaafs-Hälse und Kälber-Brüste, die Hüner und sonderlich die alten fetten, wie auch die Capaunen. Wenn man nun in einem Tiegel geschnittene Semmel-Krume fein Gold-gelb geröstet, giesset man hernach von oben gedachter guter Fleisch-Brüh etwas daran, und lässet es zusammen kochen, rühret es klar ab, thut noch ein paar Eyer-Dottern, Butter, und etwas Muscaten-Blüthen hinzu, legt alsdenn ein Blech mit Kohlen oben darauf, unter den Tiegel aber schieret man die Kohlen hervor, an die Seiten herum, und lässet es also oben und unten etwas

was bräunen, da es endlich wohl garniret aufgetragen werden kan; oder man nehme ein Viertel oder ein halb Pfund Biscuit, lege die Helffte davon in eine Schüssel, darein die Suppe kommen soll, ein Viertel davon thue man in Milch, und siede diese, qvirle es in der Milch gantz klar, schlage in einen Topff drey oder mehr Eyer-Dottern, nachdem der Suppe viel werden soll, qvirle diese mit ein paar Löffeln voll kalter Milch und etwas Zucker, klar ab; hierauf schütte man die siedende Milch an die aufgeschlagenen Eyer-Dottern, rühre es wohl, daß es nicht zusammen rinne, richte es endlich über das auf die Schüssel gelegte Biscuit an, und garnire es mit den übrigen ein Viertel Biscuit und darüber gestreueten Zucker, so ists gut. Oder man ziehe ein Viertel-Pfund süsse Mandeln, wie auch an derer Statt frische Welsche Nüsse ab, thue selbige in kaltes Wasser, und stosse sie in einem Mörser mit etlichen Tropffen kalter Milch gantz klein. Wenn man nun inzwischen eine Kanne gute Milch abgesotten, so werden erst in einer Schüssel die Mandeln mit ein wenig von dieser Milch eingerühret, daß sie schön klar werden, und nicht kollig bleiben, alsdenn thut man die Milch vollend daran, schüttet etwas Zucker und ein wenig Rosen-Wasser darein, bähet Semmel-Schnitten auf einem Rost, schlägt etliche Eyer-Dottern in ein besonder Töpffgen, und rühret diese auch klar ab, und legt endlich die Semmel in die Schüssel, darein die Suppe soll angerichtet werden, ziehet so denn die Milch, womit die Mandeln eingerühret worden, an die aufgeschlagene Eyer-Dottern, treibet es wohl durch einander, daß es nicht zusammen rinne, und giesset solches nach diesen an die Semmel-Schnittgen, bestreuet solche mit Zucker, und trägt diese Suppe zur Tafel.

Susies, ist eine Art eines halb-seidenen und halb-baumwollenen Gewebes, welches meistens gestreifft zubereitet wird, so man zu Hals-Tüchern, Schürtzen, Schnupp-Tüchern, Hauben und dergleichen vielfältig zu gebrauchen pfleget.

Syringe, wird der Spanische Hollunder genennet. Siehe Hollunder.

Syrischer Pappel-Baum, suche Alcea.

Syrup, ist ein mit Zucker zur Dicke des Honigs eingesottener Safft, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speisen, als: Gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen und dergleichen, an statt des Zuckers zu giessen pfleget. In den Apothecken findet man eine grosse Menge von allerhand aus Blumen, Kräutern, Früchten und Wurtzeln bereiteten, und zur Gesundheit dienenden Syrupen.

Taback, Toback, ist ein Kraut, welches aus America erstlich Anno funffzehn hundert und etliche zwantzig von Francisco Hernandez de Toledo nach Portugall, alsdenn nach Spanien, und endlich von dar in andere Europäische Länder gebracht und bekannt gemacht worden, dergestalt, daß dasselbe nunmehro an vielen Orten Teutschlandes mit gutem Nutzen gebauet wird. Was den Nahmen Taback anlangt, so weiß man nicht, ob die Insel, da man das Kraut erstens gefunden, schon Tabago geheissen, und also das Kraut den Nahmen von der Insel: Oder, ob die Insel, welche bey der Erfindung des Tabacks entdeckt worden, von dem Kraut, Tabac den Nahmen erlanget habe. Herba Nicotiana ist es von Johann Nicot, Königs Francisci II. in Franckreich, Staats-Rath und Abgesandten am Portugiesischen Hofe, der es von dar zum ersten nach Franckreich geschickt, und eben auch zu dessen Angedencken das Kraut der Gesandten genennet worden. Weil es auch die damahlige Königin in Franckreich, Catharina de Medices, in dem Königlichen Lust-Garten pflantzen und fortzielen ließ, wurde solches das Kraut der alten Königin, ingleichen das Catharinen-Kraut genennet. Die Italiäner gaben ihm anfänglich den Nahmen Tornabona, weilen es ein Bischoff, Nicolao Tornabono, aus Franckreich, in Italien geschickt. Und weil es der Cardinal de S. Cruce, welcher sich zu Lissabon als Päbstlicher Nuntius aufgehalten, mit sich nach Rom gebracht, wo die Kräuter ohnedem mehr Wunder, als an andern Orten, thun, so hat man es Heilig-Creutz-Kraut betittelt. Nach Engeland brachte es Richard Grenwil, 1568. unmittelbar aus Virginien, von dar aus sich so wohl der Gebrauch des Rauches, der von den Matrosen in America zuerst erlernet, und hernach den Europäern von selbst bekannt worden, als auch die Pflantzung des Gewächses nach Holland und endlich nach Teutschland weit und breit fort gezogen und sich ausgebreitet; dahero auch der Taback nach den verschiedenen Ländern, da er gebauet und fabriciret worden, gar verschiedene Bey-Nahmen bekomt. Die feinsten Sorten davon seyn: Der Canaster, Morian, Türckische, Virginische, u. a. m. Der Stengel dieses Krautes erwächset zu der Höhe eines Mannes, wenn ihme nicht der Gipffel abgebrochen wird, welches man thun muß, damit die Staude sich nicht überwachse. Die Wurtzel ist zaserig, die Blätter lang, breit, vorne spitzig, mit starcken Rippen durchzogen, dick, und als wären sie mit Oel beschmieret. An den Spitzen der Zweige kommen weisse in Purpur oder Blau fallende Blumen, wie ein Kelch oder Glöcklein hervor, die in einem Knopff, der einem Mohn-Häupt in etwas gleichet, einen schwartz-braunen kleinen Saamen bringen, welcher fast dem Majoran-Saamen gleichet, nur daß er etwas grösser, und daß er erst nach Michael zur Reiffe gelanget. Dieser wird im Monat Martio, so bald man ins Erdreich kommen kan, in ordentliche Pflantz-Beete, oder auch in ein Mist-Beet gesäet, so gegen Mittag freye Sonne, und gegen Norden eine Mauer hat, auch unten drey Fuß hoch mit Pferde-Mist, oben drüber aber mit einem Fuß gesiebter Erde versehen ist. Der Saame muß mit Kreiden-Pulver vermischt seyn, damit man desto besser sehen möge, ob er zu dicke oder zu dünne gesäet werde. Man darff ihn nicht tiefer, als zween oder Finger in die Erde bringen, und müssen die Beete mit Stroh und Bretern, die Mist-Beete aber bey Tage mit Glas-

Fenstern

Fenstern wohl bedecket werden, daß keine Kälte hinein dringen möge, sondern inwendig sich alles wohl erwärme, solcher gestalt wird der Saame in neun oder zehen Tagen ohnfehlbar aufgehen. So bald sich die Pflänzlein zeigen, muß man sie fleißig gäten, und von dem Unkraut befreyen, damit sie nicht darunter ersticken. Wenn sie das fünffte Blat getrieben, versetzet man sie in ein wohlgebautes und gedüngtes Land, nachdem man zuvor um iede Pflantze das Erdreich sammt der Wurtzel und Kraut ausgegraben, in ein Gefäß voll Wassers geworffen und die Erde von der Wurtzel abgesondert, so kan man ieden Stengel mit seiner Wurtzel von dem andern nehmen, weil sonst die fasichten Wurtzeln sich zu sehr verwirren, und in einander wachsen. Man pflantzet sie anderthalb oder zween Schuh von einander, damit die Blätter genugsamen Platz zum Wachsthum haben. Die Verpflantzung geschiehet gerne bey Regen-Wetter, damit die Pflantzen desto eher bekleiben, und nicht so offt begossen werden müssen, denn sonst verdorren sie, indem sie so jung gar keine Hitze vertragen können, so gar, daß man sie an einigen Orten bey sehr dürren Wetter anfänglich mit grosser Mühe mit Moos zudecket. Je zeitlicher man den Toback verpflantzet, ie besser ist es, weil er desto eher reiff werden kan; fällt aber zur Pflantz-Zeit dürres Wetter ein, so lässet man die Pflantzen lieber noch länger auf denen Pflantz- oder Mist-Beeten stehen, daß sie etwas mehr erstarcken. Wenn die versetzten Pflantzen ins Wachsen kommen, bricht man die untersten zwey Blätter, weil sie zu nichts dienen, hinweg, und häuffelt die Stengel mit Erde an, wie man bey dem weissen Kopff-Kohl oder Cappes-Kraut zu thun pfleget. In festen schwartzen Boden, der sehr hart wird, daß man ihn, wenn es in vierzehen Tagen nicht regnet, nicht zerschlagen kan, muß man den Toback öffters solcher gestalt häuffeln und behacken, welches hingegen in luckern Boden nicht nöthig ist. Im May oder Junio nimmt man die erste Abblatung in abnehmenden Monden vor, und bricht so dann von unten die stärcksten drey Blätter kurtz an den Haupt-Stengel ab, welches man Erd-Gut nennet, und wegen der angezogenen Erd-Dämpffe nicht so wohlschmeckend ist. Die übrigen zehen oder zwölff grossen Blätter lässet man fortwachsen, bricht aber, wenn das Kraut oben schosset und blühen will, den Gipffel ab, samt allen Neben-Schossen und kleinen Blättern, welche man den Geitz zu nennen pfleget, damit denen grossen Blättern allein die gantze Nahrung zugehen möge. Hernach blatet man im Julio und Augusto immer nach und nach die gröbsten Blätter ab, daß mit Ausgang des August-Monats die gantze Abblatung verrichtet sey. Die Stengel, als untüchtige, bleiben stehen und erfrieren den Winter über; oder sie werden umgerissen, und der Acker zu fernerer Nutzung zubereitet. Zum Saamen sondert man die stärcksten Pflantzen aus, blatet sie auch wie die andern, und bricht die Neben-Schosse weg. Den mittelsten oder Haupt-Schoß aber muß man ihnen lassen, welcher alsdenn blühet, [illegible]et, und den besten und kräfftigsten Saamen bringet. Den abgebrochenen Blättern schneidet man die grosse Rippe bis auf die Helffte aus, lehnet sie darnach aufgerichtet an eine Wand, viele Reihen auf einander, und lässet sie also stehen, so erhitzen sie sich, und fangen an zu schwitzen. Innerhalb sechs oder acht Tagen, nachdem das Wetter warm oder frisch ist, haben sie genug geschwitzet, und muß man offters zufühlen und achtung geben, damit sie nicht zu viel schwitzen, gar zu schwartz werden und verderben. Wenn sie genug ausgeschwitzet, auch fein gelbe und zähe worden, so werden sie an einen starcken Faden, der nicht leichtlich reisset, mit denen darzu gehörigen Tabacks-Nadeln angereihet, und so lange auf einen lufftigen Boden, wo weder die Sonne noch der freye Wind dazu kan, gehänget, bis er recht dürre worden; darauf nimmt man ihn wieder ab, und schlägt ihn auf grosse Hauffen, welcher denn also roh Centner-weise verkaufft, oder zu Rollen gesponnen wird. Unter denen aus America in Rollen zu uns kommenden Gattungen von Taback sind der Canaster- und Brasilien-Taback die berühmtesten; wiewohl mit beyden Arten grosser Betrug gespielet wird. Viele stehen auch in der vielleicht nicht irrigen Meynung, daß der Teutsche, um Nürnberg, Hanau, Franckfurt und anderer Orten gewachsene Taback, zu Hamburg, Bremen, und in denen Holländischen Handel-Städten, dahin er in grosser Menge verführet wird, auf allerhand besondere Arten zubereitet, und nachgehends, als ein in fremden Landen gewachsenes Gut, um hohen Preiß wieder zu uns gebracht werde. Der Gebrauch des Tabacks ist bekannt, daß er nemlich klein geschnitten, in eine von Dohn verfertigte und gebrannte, oder so genannte Meerschaumene oder höltzerne mit Blech gefütterte Pfeiffe gesteckt, angezündet, der Rauch in den Mund gezogen und wieder ausgeblasen wird. Die Perser pflegen ihren Taback also zu rauchen: Sie nehmen eine gläserne Flasche oder Krug und dergleichen Geschirr, füllen selbiges über die Helffte mit Wasser, welches offte auch ein wohlriechendes seyn kan, lassen von oben herab bis fast auf den Boden eine Röhre geben, die zu oberst eine Crone oder Behältniß hat, darein der Taback gefüllet wird. Uber den Wasser aber ist noch eine andere Röhre angemacht, durch welche, indem man die Lufft an sich ziehet, alsdenn der Taback-Rauch, weil das Geschirr ausser der obern in das Wasser herab gehenden Röhre keine Lufft hat, durch das Wasser in den Mund gezogen wird; da er denn einen lieblichern Geschmack giebt, weil er in dem Wasser die fette und schwartze Materie, welche offt der Zungen empfindlich, gäntzlich zurücke lässet. Und eben dies hat Anlaß gegeben, daß man auch unsers Ortes solche kleine gläserne Taback-Machinen zu gebrauchen pfleget, welche so bequem verfertiget, daß man sie bey sich führen, auch nach dem Gebrauch so gleich wiederum reinigen kan; ausser dem sie sonst einen sehr üblen Geruch von sich geben. Der Taback hat eine trocknende, wärmende, zertheilende, reinigende, daneben auch eine betäubende, einschläffende und starck purgirende Krafft. Er dienet die

Bruſt zu öffnen, den zähen Schleim abzuführen, die unmäßige Fettigkeit zu benehmen, die Würme im Leibe zu tödten, und die Stein-Schmertzen zu lindern. Die Blätter in Bier geweicht und davon getruncken, machen ein Erbrechen, davon die Magen- und Gallen-Fieber curiret werden. Der Taback heilet auch friſche und alte Wunden, Fiſteln, Geſchwüre und Krebs-Schäden, wenn der Safft aus den Blättern gepreſſet, in den Schaden geſtrichen und mit Tüchlein aufgeleget wird. Der Balſam aus dem Safft gemacht, tödtet den Krebs. Die Blätter in Waſſer geſotten, und den Kindern das Haupt damit gewaſchen, heilet allerley Grind, und vertreibt die Läuſe, welches auch die Tabacks-Aſche thut, wenn ſie nach dem Kopff-Waſchen auf das Haupt geſtreuet, und wohl eingerieben wird. Die Blätter in ſtarcken Wein gelegt, und gichtbrüchige Glieder damit gerieben, bringt ſie wieder zurecht. Die Tabacks-Aſche reiniget die Zähne, und heilet das Zahn-Fleiſch. Das Oel vom Taback, welches aus den alten Pfeiffen leicht zu bekommen, einem Fiſch oder Froſch auf den Kopff geſtrichen, iſt ihm tödtlich; einer Katzen auf die Zunge geträufft, macht ſie unſinnig, verurſacht endlich Zuckungen, und zuletzt den Tod. Der Taback mäßig gebraucht, verſüſſet das Geblüt, unterhält den Umlauff deſſelben, lindert allerley Schmertzen, verdünnet den Nerven-Safft, bringt einen ſanfften Schlaff, und bewahrt für der Peſt. Der Tabacks-Rauch, als ein Clyſtier beygebracht, wozu man beſondere Werckzeuge erfunden, iſt ein unfehlbares Hülffs-Mittel in den ſtärckſten Verſtopffungen; wenn aber der Taback übermäßig und bey ſtarcken Getränken genommen wird, da ziehet er die nöthige Feuchtigkeiten ab, zerſtreuet die natürliche Wärme, ſchwächet das Haupt und die Sinnen, verurſachet Schlaf-Sucht und Trägheit, und ziehet endlich den Schlag zu. Wer ihn zur Geſundheit brauchen will, thut am beſten, daß er ihn lieber aus langen, als aus kurtzen Pfeiffen rauche, weil in jenen das ſchädliche und widerwärtige Narcotiſche Oel eher zurücke bleibet; daß er ihn des Morgens nüchtern, oder auch bey einer Taſſe Thee, und ſonſt nicht alſobald nach der Mahlzeit, weil der Magen mit der Dauung noch beſchäfftiget iſt, nehme; daß er hierzu den beſten und ihm am zuträglichſten, weder zu alten noch zu dürren Taback erwehle; und daß er des Tages nicht über drey oder höchſtens vier Pfeiffen mache; wiewohl ihn andere ſolcher geſtalt nur alle acht oder vierzehen Tage einmal zu rauchen erlauben wollen, damit ſich die Natur nicht zu ſehr daran gewöhne. In guten Policey-Ordnungen wird das Taback-Rauchen an gefährlichen Orten, in Ställen, Scheunen, Heu-Böden, auch in Wäldern und anderswo, da durchs Feuer Schaden entſtehen kan, auf Poſt-Wagen, Land-Kutſchen, und dergleichen rechtmäßig und heilſamlich verboten. In Apothecken wird aus dem Taback ein Waſſer, Spiritus, Tinctur, Syrup, Pflaſter, Salbe, Oel und Saltz bereitet. Das Waſſer thut gut in Engbrüſtigkeit, Waſſerſucht und kalten Fiebern; äuſſerlich umgeſchlagen ſtillet es die Schmertzen des Haupts, zertheilet die Roſe und allerley Geſchwulſt. Der Spiritus dienet vortrefflich wider den Schlag. Die Eſſentz oder Tinctur thut gut in Bruſt-Kranckheiten. Der Syrup reiniget und heilet die Lunge, und vertreibet den Huſten und Schwindſucht. Das Pflaſter erweichet und öffnet die Miltz. Die Salbe und das Oel heilen Krätze, Schwären, Krebs, Zitermahl, giftige Wunden und Brand-Schäden. Das Saltz öffnet den Leib, vertreibet kalte Fieber, führet den Stein und Gries ab, die Würme und alle böſe Feuchtigkeiten des Unterleibes. Die Stengel, welche man gemeiniglich in dem Acker ſtehen läſſet, ſollen gedörret und verbrannt eine treffliche Seiffenſieder-Aſche geben. Aus dem Saamen ſoll, eben wie aus dem Lein- oder Rübſen-Saamen, ein gutes Brenn-Oel geſchlagen werden können, welches keinen Dampff von ſich geben ſoll.

Tachs, ſiehe Dachs.

Tacht, heiſſet man die vier, fünff und mehrfach zuſammen genommene Fäden, welche hernach mit Unſchlitt oder Wachs überzogen werden, und den vornehmſten Theil des Lichtes abgeben. Dieſe Tachte werden von Garn verfertiget, das entweder aus Baumwolle geſponnen, oder aus groben werckenen Fäden zuſammen gedrehet worden; welches letzte aber vorhero etwas gebleichet und weich geklopffet werden muß, daher es von einigen auch Klopff-Garn, insgemein aber Tocht- oder Licht-Garn genennet wird.

Täſchel-Kraut, ſonſten auch Hirten-Taſche, Hirten-Seckel oder Seckel-Kraut, iſt ein gutes Heil- und Wund-Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Das eine hat dünne, weiſſe und zaſerichte Wurtzeln, eines ſüßlichen Geſchmacks. Die unterſten Blätter ſind ſtarck zerſchnitten, wie die Wegwart- oder Pfaffenröhrleins-Blätter, ſonſten lang und etwas rauh. Der Stengel, ſo anderthalb Spannen lang, theilet ſich in viele Neben-Zweigelein aus; oben kommen viele kleine weiſſe Blümlein hervor, und nach ſolchen kleine Hülſen oder Täſchlein, wie Hertzen geſtaltet, ſo an langen dünnen Stielen hängen, und den ſchwartz-braunen kleinen Saamen beſchlieſſen. Das andere Täſchel-Kraut hat dunckel-grüne, runde, rings herum etwas zerkerbte und rauhe Blätter, und etwas längere Täſchlein. Beyde Arten dieſes Krautes haben einerley Tugend, indem ſie unter die Fußſolen, oder unter die Achſeln und auf den Nacken gebunden, oder nur in der Hand gehalten, das Bluten der Naſen ſtillen, und zugleich wider Blutſpeyen, Blutharnen, Durchlauff und rothe Ruhr dienen; dahero es auch von einigen Blut-Kraut genennet wird; wiewohl man dieſen Nahmen auch dem Wegtritt beyzulegen pfleget. Dem Rindvieh, welches den Bauch-Fluß hat, ſoll man Täſchel-Kraut zu eſſen geben, den Pferden aber das Kraut klein zerſchneiden, mit dem Futter vermiſchen, und alſo vorſchütten.

Taubrich, ſuche Tauber.

Tafel, wird eines Theils vielmalen vor den Tiſch genommen, darauf man die Speiſen zu ſetzen, und ſelbige daran zu verzehren pfleget.

Dieser Tisch bestehet ausser denen, die manches mal von Stein oder gar von Silber gefunden werden, allermeist aus Holtz, und ist der Forme nach gantz veränderlich; bald ist er ein rechtes Viereck, bald hat er zwey lange und zwey kurtze Seiten, bald ist er rund, bald oval, bald vieleckigt und gebrochen; ja, bey sonderbaren Festins pfleget man auch besondere Formen zu den Tafeln zu erwehlen, immassen dergleichen nach der Absicht der Herrschafft und nach der Ursache des angestellten Festins eingerichtet, die meisten stellen ein Hufeisen, halben Mond und dergleichen gebogene Tafel für, weil man an die krummen Linien mehr Personen placiren kan, als nach einer geraden Linie. Ja, es werden auch solche Tafeln durchlöchert, um Fontainen oder andere zur Ergötzung dienliche Machinen dadurch anzubringen, deshalben auch solche Tafeln nicht auf gewöhnlichen Gestellen liegen, sondern nur bloß auf darzu gerichteten Böcken ruhen. Andern theils verstehet man auch offt die Speisen selbst und deren Genuß darunter, z. E. wenn man sagt: Er geniesset die Tafel bey Hof; er bekommt Tafel-Gelder; er halt eine gute Tafel ꝛc. worzu noch zu zehlen das offene Tafel halten, da ein grosser Printz gemeiniglich an Galla-Tägen und solennen Festivitäten en Ceremoniel speiset, dabey von den Hof-Marschällen, Ober-Schencken, und wem es sonst zukömmt, mit dem Stab aufgewartet wird: Nicht weniger pflegen ebenfalls grosse Ministri in Ansehen ihres hohen Principalen zu gewissen Zeiten, oder auch wohl wöchentlich, ja täglich offene Tafel zu halten, indem sie vor sechs, acht oder zehen Personen zurichten lassen, welche sie hernach aus denen, so etwa des Morgens bey ihnen Visite und Cour gemacht, erwehlen, und sie zur Mahlzeit bey sich behalten. Endlich ist allhier ebenfalls zu gedencken der bekannten Gewohnheit an grosser Herren Höfen, da die Trompeter und Pauckers mit Einstimmung der Kessel-Paucken zur Tafel blasen, das ist, das Signal und Zeichen geben, wenn auf die Königl. oder Fürstliche Tafel die Speisen aufgetragen werden.

Tafel, diß Wort hat im übrigen noch mancherley Bedeutung in dem gemeinen Leben, und verstehet man insgemein darunter eine gevierte Fläche, dergleichen sind die grossen viereckigten Gläser zum Spiegeln, wie auch die, welche zum Fenstern statt der Scheiben dienen; die von Eisen, Meßing und anderen Metall gegossene viereckigte oder also getriebene flache Stücken; nicht weniger werden auch die guten das Haupt stärckende Morsellen, die Chocolate und dergleichen mehr in Tafeln verkaufft; in der Zimmer-Arbeit sind ebener massen die Tafeln wohl bekannt, welche aus zwey oder höchstens drey an einander geleimten Bretern bestehen, die auf der einen Seite fein glatt gehobelt, dergleichen gebraucht werden die Fuß-Böden damit zu belegen, oder die Wände damit zu verdecken, welches bey den alten Zeiten, ehe man die Gips-Decken und Tapeten aufgebracht, als eine der besten Auszierung gebraucht, und Tafelwerck genennet worden.

Tafel-Krantz, ist ein erhöheter Reiff oder Ring etwas darauf zu stellen, man nennet ihn daher auch einen Schüssel-Ring, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Tafel-Riß, wird derjenige Entwurff genennet, welcher anzeiget, wie die Tafel nach einer gewissen Figur mit Speisen und Aufsätzen zu besetzen; worbey denn vornemlich darauf gesehen wird, daß die Tafel in der angenehmsten Ordonantz der Confituren und Rangirung der Schüsseln überall wohl besetzet, und für die Gäste über dieses noch ein bequemer Raum gelassen sey, daß sie sich dessen bey dem Genuß der vorgelegten Speisen und des darbey befindlichen Getränckes nach Gefallen bedienen können; nicht weniger muß man satt von allen Seiten, ohne grosse Beschwerlichkeit der an der Tafel sitzenden Personen, zu den aufgesetzten Schüsseln langen können. Wie nun die Anzahl derer Speisen unterschiedlich, und diese zudem bisweilen Gänaen- oder Trachten-weiß, bisweilen aber auch auf einmal aufgesetzet werden, über dieses annoch die Forme der Tafel auch immerzu nach den Absichten der Herrschafft, oder dessen der tractiret, sehr veränderlich; also lassen sich auch die Tafel-Risse nach solchen Umständen fast unzehlig verändern. Hier sind Tab. XVII. dreyerley Exempel vorgestellet, daraus ein ieder abnehmen kan, wie etwa nach seinem Gefallen und denen anderen vorkommenden Umständen eines und das andere geändert werden könne. Fig. 1 ist der Tafel-Riß zu dem Küchen-Zettul No. 13. von 26. Essen auf zwey Gänge; Fig. 2. ist dergleichen zu No. 10. von 26. Essen auf einmal aufzusetzen; und Fig 3. gehöret zu No. 8. von 16. Essen auf einmal, wozu demnach das Wort Küchen-Zettul nachzuschlagen, und die daher genommene Nummern dargegen zu halten.

Tafel-Servies, heisset insgemein dasjenige Geräthe, so man zu Bestellung einer gedeckten Tafel nöthig hat. Bey hohen Standes-Personen ist es insgemein von Silber, bey Privat-Personen aber von Zinn verfertiget. Hierzu gehören Schüsseln von grosser, mittel- und kleiner Gattung, Commentlein, Aßietten, Teller, Löffel, Vorlege-Löffel, Messer, Salz-Mäuen, Leuchter, Schüssel-Ringe, Pocale und dergleichen mehr.

Tafel-Zeug, wird in dem Wäsch-Inventario alles dasjenige Geräthe genennet, womit man bey grossen Ausrichtungen und Gastereyen die Tafeln zu bedecken, oder es sonst darbey zu gebrauchen pfleget. Es bestehet solches gemeiniglich in einem grossen und langen eigentlichen Tafel-Tuche von weissen Damast, Zwillig oder Stangen- und anderer Leinwand, darunter die Holländischen und die Schleisischen die saubersten und allerfeinsten, welche mit schönen Mustern und Figuren, die hauptsächlich nach der Länge und Grösse der Tafel abgetheilet, und also gewürcket; worzu noch zu rechnen die Teller-Tücher und Servietten, welche gemeiniglich und von Rechtswegen mit dem Muster und der Güte des Tafel-Tuches accord seyn sollen.

Taffet, ist ein leicht gewebter Zeug von offenen und ungedreheten Fäden, und in vielen von unterschiedener Gattung und Güte, schlecht oder

der piccirt, auch offt mit piccirter Rangaae, infach oder doppelt, schielicht oder einfärbigt, ngewässert oder gewässert, welcher letzte wieer in Tobin, Tabinet und schlecht gewässert ingetheilet wird. Den gantz gemeinen Taffet eisset man Bast, der allerschlechteste und gantz ünne heisset Frantz-scheerer Taffet, oder uch Zindel-Taffet.

Tag, dieses Wort wird gar verschieden geraucht, iedoch kan folgender Unterscheid davon behalten werden: Es ist nemlich der Tag in natürlicher, und verstehet man darunter ie Zeit, welche vorbey gehet, ehe die Sonne inmal um die Erde herum kommet, welches 4. Stunden austräget, die hernach wiederum n die Astronomische und bürgerliche Stunden ingetheilet werden, davon das Mathematische Lexicon nachzuschlagen. Es heisset aber uch schlechter Dings Tag die Zeit, welche die Sonne über unsern Horizont zubringet, und die ogleich der Nacht entgegen gesetzet ist; dahero eyn in diesem Falle bekannt die Tag- und Nacht-Gleiche, da die eine des Frühlings, und war den 21. Mertz einfället, wenn die Sonne m Widder kommt, und die andere des Herbsts en 23. September, wenn die Sonne in die Waage tritt; der kürtzeste Tag, welcher den 11. November eintrifft, da nemlich der Winter ich anfähet, und die Sonne in den Steinbock ritt; der längste Tag, der den 21. Junii einällt, an welchem Tage des Sommers Anfang, a die Sonne in den Krebs eintritt; zu dem natürlichen Tag ist zu zehlen der Schalt-Tag, welcher alle vier Jahre am 24. Februarii eingeschoben wird, und dieser Monat alsdenn 29. Tage bekommt. Mit diesem Tag hat es folgende Bewandniß: Die Sonne bringet 365. Tage . Stunden 49. Minuten zu, bis sie die zwölff mmlische Zeichen durchläufft, welche Zeit wir ben ein Jahr nennen. Weil nun dieses grosse Unordnung im gemeinen Leben machen solte, enn sich nicht das Jahr immerzu mit einem Tage anfangen, sondern alle Jahre wenigstens am fünff und eine Viertel-Stunden weiter fortzerücket würde, so lässet man im gemeinen bürgerlichen Leben diesen Uberschuß an 5. Stunden und 49. Minuten fahren, und rechnet vor ein gemeines Jahr 365. Tage, bis endlich die übrige 5. Stunden und 49. Minuten ebenfalls einen gantzen Tag ausmachen, welches aller vier Jahre geschiehet, da denn der erwachsene Tag aus dem gedachten viermal genommenen Uberschuß der 5. Stunden und 49. Minuten eingeschaltet werden muß, deshalben auch ein Schalt-Jahr 366. Tage hat.

Tagelöhner, wird derjenige genennet, der um ein tägliches Lohn, zu einer ungemessenen Arbeit gedungen wird. Ein Hausvater oder dessen Haushalter, soll zwar denen von ihm angenommenen Tagelöhnern, bey ihrer Arbeit stets auf dem Dache seyn, damit der Tag nicht unnützlich verschleudert, sondern etwas verrichtet, und das Tagelohn nicht umsonst bezahlet werde; hingegen ist er auch schuldig, denenselben des Winters eine, und im Sommer zwey Ruhe-Stunden nachzulassen, und ihren verdienten Lohn ohne erhebliche und rechtmäßige Ursache nicht über die Zeit aufzuhalten, als welche Unbilligkeit sowohl in dem Alten Testament unter die Sünden, über die GOtt ein schnelles Gericht kommen lassen wolle, gezehlet, als auch im Neuen Testament als eine Himmel-schreyende Sünde, die vor die Ohren des HErrn Zebaoth kommt, angegeben wird.

Tage-Netze, suche Lerchen-Netze.

Tage-Register, siehe *Diarium*.

Tages-Schlaffe, ist ein Vogel, der diesen Nahmen mit gutem Rechte führet, indem er sich, wie die Eule, des Tages gar nicht, als wenn er geschreckt wird, sehen lässet, und sich gerne in hohle Bäume, auch unter die Gebüsche und Stauden im Holtze, woselbst er sich iederzeit aufzuhalten pfleget, verbirget. Seine Gestalt ist von Grösse, als der Kibitz, hat auch eine sprencklichte Farbe, ausser daß er bräunlich mit dunckel-grau vermenget, fast wie eine Wald-Schnepffe aussiehet, dahero man ihn auch, wenn er auf der Erden sitzet, so wenig als diese, ins Gesichte bekommen kan; dabey hat er auch einen kurtzen Schnabel, welcher nach dem Kopffe zu breit wird, wie die Thurm- oder Mauer-Schwalben zu haben pflegen, womit er die Mücken, Fliegen, Käfer und dergleichen fliegendes Gewürme (welches er bey Tages- und Nachtes-Wechsel, als um welche Zeiten Abends und Morgens er sich allezeit sehen lässet, sonderlich emsig suchet) desto bequemer wegfangen kan. Seine Brut bestehet in 4. sprencklichten Eyern, in Gestalt und Forme der Elster-Eyer, welche er insgemein auf Schlägen und andern lichten Plätzen, in weniges Geniste zu legen und wohl zu verbergen weiß. Er gehet Herbst-Zeit, wie andere Vögel, auf dem Zuge, doch ohnvermercket, mit weg.

Tage-Zeit, werden diejenigen Termine oder gewisse Fristen in dem Jahre genennet, zu welcher gesetzten Zeit vor das auf diese Condition erhandelte Gut das rückständige Kauff-Geld abgetragen, und in einzelnen Posten bezahlet wird.

Tag und Nacht, suche Glas-Kraut.

Tag- und Nacht-Blume, siehe Viole.

Tag- und Nacht-Gleiche, heist die Zeit, wenn die Sonne in den Widder oder in die Waage tritt, und da folgends auf dem gantzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das ist, von zwölff Stunden ist. Es wird eingetheilet in das Frühlings- und Herbst-Æquinoctium. Jenes fällt auf den ein und zwantzigsten Martii, dieses auf den drey und zwantzigsten September.

Tagwerck, ist ein Feld-Maaß, so zu Ausmessung der Wiesen und Teiche oder Weiher an etlichen Orten Teutschlandes gebrauchet wird, und bedeutet so viel, als ein Acker oder Morgen.

Tag-Wurtzeln, suche Thau-Wurtzeln.

Talch, siehe Unschlitt.

Talemüse, nennet man eine Art von Butter-Gebackenen, welches also zubereitet wird: Man treibe ein Stücke Blätter-Teig vermittelst des Roll-Holtzes rund, in dessen Mitte thut man eine Käse-Fülle, schliesset alsdenn den Teig oben zu, doch also, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem herein geschla-

nen Rande gleichsam drey Hörner formiret werden, daß dieses Gebackens fast einer Jesuiter-Mütze ähnlich sehe, und lässet es im Ofen fein gelbe backen. Wegen der Forme pfleget man solches auch Jesuiter-Mützen zu nennen.

Tamarinten-Baum, dieser wächset sonst durch gantz Ost-Indien, und ist mit dem folgenden Tamarisken-Baum nicht zu verwechseln. Er hat Früchte wie die Bohnen, mit Kernen fast dem Johannis-Brod gleich. Die Blätter, so an den Stengeln zu beyden Seiten sitzen, sind spitzig wie die Senes-Blätter. Gedachte Schoten oder Bohnen, wenn sie über einander geleget worden sind, werden teig wie unsere Mispeln, welche hernach in Feigen-Blätter gewickelt von den Indianern in grosser Menge zu Marckte gebracht werden. Sie schmecken Weinsäuerlich, und lassen sich zu vielen Essen mit etwas Zucker vermischet gebrauchen. Diese Tamarinten-Bohnen in Zucker eingeleget nimmt man als eine gute Schiffs-Provision mit sich, immassen sie, davon gegessen oder getruncken, eine sonderliche Erfrischung vor den Scharbock seyn. Ja, es werden offt gedachte Früchte auch nur in Saltz eingeleget, und also nach Teutschland gebracht, welche man hernach zu Julepen und andern Artzneyen gebrauchet. Wenn man etwas frisches Wasser auf die mit Zucker eingelegten Tamarinten giesset, sie wohl unter einander knätet, auch hernach wohl ausdruckt, und den Safft durch ein reines Tuch seihet, so kan man ihn entweder also trincken, oder Zwyback darein weichen, und es ein wenig mit geriebener Muscaten und Zimmet bestreuen, so ist dieses so gut als eine der besten kalten Schalen von Wein gemacht. Unseres Orts werden sie nur zum Laxiren gebraucht, wiewohl auch manchesmal zu allerley Sossen und Tuncken.

Tamarisken-Baum ist ein Baum, welcher, in der Grösse eines Qvitten-Baumes, in den mittägigen Provintzen Franckreichs, auch in Teutschland am Ober-Rhein und der Donau wild wächset, bey uns aber nur in Stauden, unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Er hat eine starcke Wurtzel, eine dunckel-braune Rinde, viele Aeste und Zweige, grüne spitzige Blätter, wie etwan der Cypressen- oder Sade-Baum, und bekommt im Junio Purpur-farbne Blüthen, auf welche dreyeckige Knöpfflein folgen, die, wenn sie bersten, einen weissen Saamen, wie eine zarte Wolle fliegen lassen. Seine Vermehrung geschichet am besten durch die Beyschosse oder Zerreissung der Staude. Er will fleißig begossen und auf den Winter beygesetzet seyn. Die Rinde, welche von der Wurtzel und dem Stamm abgeschälet wird, und wenn sie von der äusserlichen dunckel-braunen rauhen Rinde gesäubert ist, an Farbe gelb, am Geruch lieblich, und am Geschmack bitter und zusammen ziehend seyn soll, ist ein bewährtes Miltz-eröffnendes Mittel; in Wasser gesotten und davon getruncken, verzehret sie die melancholischen Feuchtigkeiten, vertreibet das viertägige Fieber, die schwartze- und gelbe- auch die Wassersucht, ingleichen die Krätze und das Jucken der Haut. Zu dem Ende werden auch Kannen, Becher und andere Trinck-Geschirre aus dem Holtze verfertiget, darinnen die Krancken ihr Getränckе halten, und daraus trincken mögen.

Tamm, suche Damm.

Tangel-Holtz, heisset dasjenige Holtz, welches, an statt der Blätter Nadeln hat, die Sommer und Winter grün, und an den Zweigen des Baumes sitzen bleiben, dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen gesetzet wird, welches seine Blätter gegen den Winter fallen lässet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne, die Fichte, und die Föhre oder Kienföhre, (Kiefer) unter dieser aber zehlet man den Lerchen-Baum, den Taxus, den Eiben-Baum, und den Wachholder-Baum. Von deren ieden behörigen Orts insonderheit gehandelt wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geschiehet durch den Saamen, welcher in dem Zapffen enthalten ist; wenn dieser von sich selbst ausfället, gehet er auf; weil es aber gar zu lange währet, so ist besser, wenn er durch Menschen-Hände in die Erde kömmt. Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitlicher reiff, als in dem andern, nachdem nemlich die Witterung ist. Will man vor der Saat den Boden auf eine Viertel-Elle tieff mit Pflügen, Hacken oder Graben umreissen, so ist es gut; wo nicht, muß man Grüblein von ein bis zwey qver Finger tieff in Reihen aufmachen, den Saamen einstreuen, und wieder einebnen, so gehet er gemeiniglich nach sechs Wochen auf. Das Tangel-Holtz wird sonsten auch Schwartz-Holtz, ingleichen Hartz-Holtz genannt.

Tanne, Tannen-Baum, ist ein Wald-Baum, welcher unter das sogenannte schwartze oder Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen gerad in die Höhe wächset. Er hat für andern Bäumen eine ziemliche Hertz-Wurtzel, welche den Saamen fest hält, und von Sturm-Winden nicht leicht umstürtzen lässet. Seine Rinde ist weißlicht oder Silber-grau, und dicke, aber dabey sehr mörsch und brüchig; die Aeste wachsen rund um den Stamm, verlieren sich aber von unten auf, nachdem der Baum erwächset, und lassen einen glatten Stamm bis über die Helffte. Die Tangeln sind auswendig schwärtzlich-grün, inwendig aber etwas weisser; das Holtz hingegen ist weiß, weich und leichte. Man findet zweyerley Arten der Tannen, rothe und weisse. Der Unterschied bestehet in denen Nadeln oder Tangeln, welche an den rothen breiter, grüner und weicher, aber auf dem Rücken nicht so weich sind, als die Tangeln der weissen Tannen. Der Saamen dieser Bäume wächst in Zapffen, die aber nicht, wie bey den Fichten unterwerts hängen, sondern auswerts stehen; er bestehet in einer hartzigen Materie, am Geruch wie Terpentin, fleugt im Herbst aus, und wird von dem Winde weggeführet. Auf der Tanne wächset vor allen andern Bäumen die Mistel häuffig. In nassen und morastigen oder sumpffigen Orten hat dieser Baum keinen besondern Wachsthum, sondern liebet vielmehr die Gebürge und einen trockenen Boden. Die Abköpffung des Gipffels oder seiner Spitzen, ingleichen die Abschälung seiner Rinde, verursachen dessen Tod und Verderben: dahero

ero unter andern Beobachtungen in denen Wald- und Forst-Mandaten auch dieses eine on denen fürnehmsten ist: daß man die Gipfel von denen Tannen, nicht zu Wein- oder Bier-Zeichen, sondern vielmehr von dergleichen Reißig geflochtene Krantze gebrauchen olle; ingleichen daß die Forst-Bedienten, auf as muthwillige Schälen der stehenden und guten Tannen fleißig Achtung geben, und solches eder Gerbern, Färbern, noch andern Leuten, eichtlich erlauben sollen, weil sonsten mit diem Abstutzen, Schälen und Behauen, das meiste junge und alte Tannen-Holtz verderbet wird. Die Tanne hat einen vielfältigen Nutzen, massen ihr Holtz nicht nur zum Einheitzen, Kochen und Brauen, sondern auch beym Bauwesen ehr wohl zu gebrauchen, und vor andern zu Balcken vortrefflich gut ist: Nicht weniger dienet es zu Rinnen, Röhren und Bretern, ingleichen zu Bottichen, Fässern, und anderm Böttcher-Geschirre wegen seiner Dauerhafftigkeit; u Schindeln, weil es leichte und sich wohl spalten lässet; dem Geigen- und Instrument-Macher zu allerhand Resonantz-Böden, und endlich auch im Schiff-Bau vornehmlich zu Masten. Die Bauren und Land-Leute wissen auch in manchen Orten die Rinden wohl anzuwenden, indem sie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienen-Stöcke wider den Regen damit verwahren. Unter der Rinde wachsen zuweilen kleine Hübel oder Beulen,

Tannen-Blattern genannt, die, wenn man sie ritzet, ein vortreffliches Hartz, so durchsichtig, und am Geschmack fast wie Citronen-Schalen ist, fliessen lassen. Dieses

Tannen-Hartz, wird insgemein Weiß-Hartz genennet, und hat einen Geruch fast wie Weyrauch. Es dienet zur Artzney vor Menschen und Vieh. Dessen ein Loth in Wein eingenommen, reiniget die Nieren und treibet den Stein. Es wird auch zu Heilung der Wunden und Schäden gebraucht. Die Bier-Schenken pflegen es in das Bier zu thun, daß es sich besser halte.

Tannen-Heher, oder Tannen-Häher, siehe Häher.

Tannen-Hirsch, suche Dam-Hirsch.

Tapeten, Tapezereyen, heissen diejenigen Bekleidungen der Wände, welche man heute zu Tage an statt des Tafel-Wercks in denen Putz-Stuben und Prunck-Zimmern zu gebrauchen pfleget. Es bestehen diese entweder aus bunten seiden, oder halb seiden und wollen, oder gantz wollen, ingleichen manchmal mit einem leinenen Garn untermengten und mit allerley Figuren gewürckten Teppichten, oder aus einen Drell auf dergleichen Art gemahlten Tüchern, oder auch aus einer feinen Wachs-Leinwand, darauf theils gemahlte, theils gedruckte Figuren und Einfassungen zu finden, dergleichen heut zu Tage gar viele um noch gar guten Preiß zu haben, und vielfältig gebrauchet werden. Die oben erwehnte Arten sind wohl am üblichsten, und theils Stück- theils Garnitur-weise zu bekommen; die Türckische und Persianische aber, als welche sehr reich von Seide, schwer und dick, auch sonst sehr künstlich gewürckt, als worinnen diese Nationen etwas besonderes haben, werden vor den anderen im hohen Werth gehalten.

Tarletent, ist eine Art Nessel-Tuches, welches sehr zart, klar, und daher auch leichte ist.

Tartar, siehe Wein-Stein.

Tarte, Torte, ist ein aus einem guten Butter-Teig, in einer darzu gehörigen Pfanne formirtes Gebackens, worein eine sonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten ꝛc. geschlagen, und selbige hernach im Back-Ofen gebacken wird. Sie sind am delicatesten, wenn sie warm gegessen werden. Weil es nun dieser Art Gebackens eine grosse Menge giebt, davon gantze Koch-Bücher häuffig angefüllet, als wollen wir an diesem Ort uns nicht weitläufftig darbey aufhalten, sondern nur an einem und andern Exempel weisen, worauf die gantze Sache bey der Ausübung ankommt; ein nur in etwas nachdencklicher Koch wird hernach von selbst die Veränderung wegen der Fülle anzustellen wissen. Es wird nemlich zuvörderst entweder ein mürber Butter-Teig, oder wie zu dem Blätter-Gebackens, ein Teig bereitet, und aus selbigem zwey Blätter getrieben, davon leat man das eine in die gewöhnliche Tarten-Pfanne, nachdem sie vorhero überall mit Butter wohl beschmieret, bestreicht den Teig mit Eyern, und formiret einen feinen Rand daran, schüttet die abgeriebene oder sonst gehörig zugerichtete Fülle darüber her, schneidet aus dem andern übrigen Blat mit dem Back-Rädgen schmale Streiffen etwa eines Fingers breit, legt die wie ein Gitter über die Tarten her, bestreichet es abermalen mit Eyern, schneidet den übrigen Teig um die Tarten-Pfanne rings herum ab, setzet sie also im Ofen und lässet sie gemählich backen. Die Füllen darzu sind entweder eingemachte Johannis-Beere, eingemachte Stachel-Beere, eingemachte Kirschen, Citronat, Citronen-Schalen, Himbeere, Hagebutten, ingleichen Kirsch-Mus und Pflaumen-Mus, welches alles mit etwas Wein vorhero angemacht und mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen unter einander gerühret, darauf gestrichen wird; oder man nimmt ein Pfund Rinder-Marck, schneidet es gantz klein, thut Muscaten, Citronen, geriebene Citronen-Schalen und in Milch geweichte, aber auch wieder gantz rein ausgedruckte Semmel hinzu, und reibet es in einem Reib-Asch fein klar unter einander mit ohngefehr funffzehn darzu geschlagenen Eyern wohl ab, streuet Rosinen und geschnittene Mandeln mit darunter, und streichet es endlich auf den Teig; oder man braucht auch zur Fülle frisches Obst, welches aber vorhero gehörig vorbereitet, und hernach mit Zucker wohl versetzet werden muß. Ja, weil auch sonst unter den Tarten die so genannten aufgelauffene Köche mit begriffen werden, so kan man hierzu dasjenige nachlesen, was davon an seinem Orte bereits gemeldet worden.

Tarten-Bleche, sind von Kupffer oder auch von Blech, auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Gefässe, so bey dem Torten-Backen gebrauchet werden.

Tarten-Pfanne, ist ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Torten zubereitet und gebacken werden. Man findet auch in denen grossen Küchen Torten-Pfannen, die hoch, und mit einem Blech und Deckel versehen sind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Tartelletten, sind kleine Tarten, welche in kleinen Pasteten-Pfännlein, von Teig und einer Fülle bereitet, gebacken werden.

Tartuffeln, ist eine fremde Art von Erd-Aepffeln, so aus der Americanischen Landschafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten häuffig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und Purpur-farbne Blumen, welche letztere Art gemeiner, als jene ist. Die Früchte gleichen kleinen Aepffeln, welche erstlich gantz grün, hernachmals aber, wenn sie reiff werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflantzet werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössesten zur Speise behalten, die Kleinen aber in Keller und Sand gelegt, und im Frühling bey vollen Mond-Schein in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tieff, und einer Spannen weit von einander eingeleget werden. Man darff aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erd-Morcheln verwechseln, welches blosse Erd-Schwämme seyn, und von den Italiänern unter eben diesen Nahmen zu uns gebracht werden. Man pflegt sie in Wasser abzukochen, alsdenn die Haut davon abzuziehen, und in Wein oder in einer guten Fleisch- oder Hüner-Brühe mit Butter, Saltz, Muscaten-Blumen und dergleichen, nochmahls zu übersieden, oder an Rind- und Hämmel-Fleisch zu thun, oder Scheiben-weise geschnitten, in Oele zu backen, oder eine Zwiebel- oder Citronen-Brühe darüber zu machen, oder kalt mit Baum-Oel, Wein-Eßig und weissen Pfeffer zuzurichten.

Tasche, heisset ein Oval-runder von Sammet, Estoff, Brocard, Damast und andern deraleichen Zeug verfertigter, geneheter oder gestickter Beutel, der oben an einen stählernen, ja zuweilen silbernen Bügel mit einem daran befindlichen Schloß gehefftet, und in der Mitte mit einem Unterscheid versehen, und wegen des zu oberst daran befindlichen Ringes und Haackens an den Rock unter die Schürtze gehangen werden kan, um das eintzele und Ausgebe-Geld darinnen verwahren, und beqvem bey sich tragen zu können.

Taschen-Dach, wird von einigen auch das zweyhängige Dach genennet. Siehe Dach.

Taschen-Kraut, suche Klaffter.

Taschen-Krebs, Krabbe, ist eine Gattung Fische in Schalen, davon mancherley Geschlechter, die an Gestalt und Grösse von einander unterschieden, vorhanden. Die gemeinesten werden in der Nord- und Spanischen See gefangen, haben einen bey nahe runden Taschenförmigen Leib, acht Füsse und zwey Scheeren, eine harte Schale, und einen kurtzen Schwantz, den sie so fest einklemmen, daß man ihn kaum finden kan. Ihr Fleisch ist sehr weich, und mehr einem dicken Schleim gleich, aber von gutem Geschmack, sonderlich die Weiblein, wenn sie Eyer haben.

Tatzen, heisset man des Bären seine Füsse.

Taube, ist ein bekannter gemeiner Vogel, dessen man vornemlich zwey Haupt-Gattungen hat, nemlich die zahmen Tauben und die wilden Tauben. Die erstere Gattung wird wieder in die gemeinen Feld- oder Flug-Tauben und in die Haus- oder Stuben-Tauben eingetheilet. Jene, die Feld- oder Flug-Tauben, haben ihren Nahmen daher, weil sie aus denen Tauben-Häusern oder Tauben-Schlägen, wo sie zum Nutzen bey der Wirthschaft gehalten werden, ausfliegen, und die meiste Zeit des Jahres ihre Nahrung auf dem Felde suchen. Diese, die Haus- oder Stuben-Tauben, werden mehr zur Lust und Zierrath bey den Häusern in beqvemen Gemächern gehalten; und, ohne daß man sie ausfliegen lässet, nur aus der Hand gefüttert, folglich mit mehrern Unkosten, als die gemeinen Feld-Tauben erhalten. Dergleichen sind die Pfauen-Tauben, also genannt, weil sie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten; die rauch-fußigten Tauben, die gebaubten Tauben, die grossen Türckischen oder Kropff-Tauben, die Trummel-Tauben, und endlich die kleinen Türckischen oder Lach-Tauben, welche einen Semmel-farbenen Rücken, einen weissen Bauch, einen schwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen und rothe Füsse haben. Eine gute Flug- oder Feld-Taube soll glatte rothe Füsse, einen glantzenden Hals, einen rothen Ring um die Augen, und lange Fittige haben, auch an Farben lieber dunckel, als weiß seyn, damit sie von dem Raub-Vogel nicht so leicht gesehen werde. Die den wilden Tauben am ähnlichsten sehen, werden vor die schnellsten und dauerhafftesten gehalten. Sie finden ihre Nahrung auf dem Hof und im Felde, und darff ihnen wenig vorgestreuet werden, ausser, wenn draussen auf dem Acker nichts zu finden, da sie denn mit allerley ausgesiebten Körnern, insonderheit mit Wein-Körnern, die man zu dem Ende aus den Trestern sondern kan, oder mit gedörrten und zerstossenen Eicheln zufrieden sind. Will man aber, daß sie zeitig brüten, und besser ausbringen, ist es gut, daß man im Frühling ihnen etwas besser mit Hirsen, Heide-Korn, Gersten, oder Wicken, streue. Sie bringen das Jahr fünff- sechs- und mehrmal aus, wenn sie sich begattet, wird das Ey in fünff Tagen zeitig, sie brüten zwantzig Tage, der Tauber und die Taube, Wechsels-weise, und erziehen in andern zwantzig Tagen die Junge. Wenn diese fünff Monat alt worden, paaren sie sich, so, daß die, welche im Mertz ausgeheckt worden, noch in demselben Jahre gleicherweise ausbringen können. Die Junge, so vor Pfingsten auskommen, sind gut zur Zucht, die andern in die Küche. Es sollen auch die alten nicht über vier Jahr gelassen, und, damit sie leicht zu erkennen, jährlich im Winter eine Klaue gestutzet werden. Den Tauben wird von allerhand schädlichen Thieren, als Mardern, Katzen, Ratten, Mäusen, Schlangen und Wieseln, ingleichen von Eulen

und

nd allerhand Raub-Vögeln, wenn sie in das auben-Haus kommen können, nachgestellet, adenn ein sorgfältiger Haus-Vater zu trach- en hat, wie er sie mit allerhand Fallen, Schlin- en, Schlag-Netzen, und auf alle mögliche Wei- wegfange, und vertilge. Die Schlangen wer- en, wie vorgegeben wird, durch gewisses Räu- hern, oder durch angenageltes Eschen-Holtz; ie Wiesel durch Raute, und insgemein alle hädliche Thiere durch einen im Tauben-Hause ufgehangenen Wolffs-Kopff daraus gehalten. Daß die Tauben sich gerne zu dem Tauben- auſe halten, mache man einen Teig von Töpf- r-Thon, Fleisch-Brühe von einem zerkochten iegenbocks-Kopffe, etwas Saltz, Kümmel, Wicken und Hauff-Körnern, formire daraus rosse Kugeln, lasse sie an der Sonne hart wer- en, und werffe sie in den Tauben-Boden. Oder an nehme Leimen aus einem Back-Ofen, zer- osse ihn, und knete Anis, Fenchel, Coriander, anff-Gersten- und Weitzen-Körner, Eisen- raut und Saltz mit Wasser darunter. Oder, an nehme weissen Kümmel mit Honig und Weitzen-Mehl, und mache Kügelein daraus. Oder, hänge Eisen-Kraut in den Taubenschlag, der verspünde den Kopff einer Fleder-Maus arein. Oder streue ihnen zum öfftern Korn in en Taubenschlag, nachdeme solches vorhero rey Tage lang in Wasser, worinn Anis gesot- en worden, gelegen. Die Flug- oder Feld- auben werden von einigen in einer Haushal- ung vor mehr schädlich als nützlich, gehalten, eil sie im Felde grossen Schaden thun, zu auſe die Dächer zerreissen, viel auszuwintern ostet, und im Ende hinweg gefangen, oder dem aub-Vogel zu theil werden; Alleine, wer hin- gegen betrachtet, daß sie durch fleißiges Brüten ich wohl bezahlen, daß sie allzeit eine bereite peise sind, und die Küche mit einem Uberfluß uten Fleisches versehen, wie solches die Erfah- ung an Orten, wo austrägliche Korn-Felder orhanden, und man sich mit Fleiß auf die Tau- en-Zucht leget, genugsam bestärcket, der wird ich keines weges hindern lassen, bey seinem and-Gute eine proportionirte Anzahl Flug- auben zu halten. In Rechten ist an einigen rten der Tauben-Flug eine besondere Gerech- igkeit, die alleine denen zustehet, die Aecker im elde haben, und nach dessen Vielheit gemäßi- et, auch deßwegen von der Obrigkeit die Be- chtigung der Taubenschläge angestellet wird. remde Tauben abfangen, wird als ein Dieb- ahl geachtet, und willkührlich bestraffet. Die aus- oder Stuben-Tauben erfordern, weil e nicht ausfliegen, daß ihnen das gantze Jahr urch vorgestreuet werde; sie wollen reine örner von Erbsen, Wicken, Gersten, Hirsen nd dergleichen haben, in einem reinen, lufftі- en, im Winter aber etwas warmen Gemach ohnen, und mit frischem Wasser täglich ver- rget werden. Dagegen ist ihr Fleisch nicht ur zärter und besser, sondern man kan es auch n Winter haben, wenn die andern nicht brü- en. Das Tauben-Fleisch ist gesund, sonder- ch denen, so mit der Gicht und Zittern der lieder behafftet. Es soll auch für der Pest be- ahren; Doch ist alles nur von den jungen Nestlingen zu verstehen, weil die alten Tauben ein unverdaulich Fleisch haben. Wenn man sie schlachtet, soll ihnen, wie einige wollen, der Kopff abgerissen, nach anderer Meinung aber, nur das Genick gebrochen, oder die Haut aufge- schnitten, und die Gurgel ausgerissen, den alten aber eine ihrer eigenen stärcksten Federn in den Kopff gestossen werden. Sie dienen, ob sie gleich nur in der zweyten Ordnung des edlen Geflügels stehen, zum Kochen, Braten und in Pasteten. Eine frisch abgetödtete Taube auf einen Schlangen-Biß gelegt, ziehet das Gifft aus, und lebendig auf dem Rücken gespalten, geöffnet, und auf das Haupt gelegt, stillet die Raserey in hitzigen Fiebern. Der Tauben- Mist mit Honig zu einem Pflaster gemacht, und um den Hals gelegt, vertreibet die Bräune, auf den Bauch gelegt, stillet er den Durchbruch; mit Gersten-Mehl und Eßig, erweicht er die Kröpffe und alle harte Geschwulst. Sonsten ist auch der Tauben-Mist ein guter Dünger vor kalte nasse, und zugleich eben-liegende Wiesen, weil er hitzig. Wenn aber seine Hitze vergan- gen, so ist er sehr gut bey denen Bäumen, son- derlich den Aepffel- und Birn-Bäumen, zu ge- brauchen, indem er die halb-erstorbene wieder lebendig machet, wie man auch die Erfahrung an denen Citronen- und Pomerantzen-Bäu- men hat. Alle Krafft-lose Bäume kan man mit alten Tauben-Mist, und darunter gemischter Erde von einem Schind-Anger, (wo das umge- fallene Vieh pfleget hingeführet zu werden,) die man im Herbst um des Baumes Wurtzel schüt- tet, wieder curiren, und ihnen zurechte helf- fen. Der

Wilden Tauben giebt es vornemlich drey Gattungen: Die Ringel-Tauben, die Holtz- oder Hohl-Tauben und Turtel-Tauben. Die Ringel-Taube, ist um ein merckliches gröſſer, als die gemeinen Haus- und Feld- Tauben; sie hat einen blau-spiegeligen Hals und einen weissen Ring um denselben, davon sie auch den Nahmen führet, schöne graue Federn am Ober-Theil des Rückens, welche weiter hin- unter nach dem Schwantz zu, mit demselben Aschenfarb werden, einen weissen, und zum Theil auch Aschen-farbnen Bauch, rothe Füsse und dergleichen Augen, einen gelblichten Schnabel, und in den Flügeln etwas weisse Fe- dern. Sie macht ihr Nest von wenigem Geni- ste auf einen starcken Ast einer Eiche oder Tan- ne, bringet aber niemals mehr als zwey Junge, und gemeiniglich einen Tauber und Täubin, aus. Es ist ein sehr scheuer Vogel, der weder im Felde, noch in dem Holtze anders nicht, als im Anstellen, wenn sie von denen Feldern auf dür- re Bäume gerne sussen, oder beym Nest, oder bey der Tränckе sind, wohl zu schiessen ist. Die Holtz-Taube ist an Gröſſe unsern gemeinen Feld-Tauben, sonsten aber der vorigen gleich, nur, daß sie keinen Ring um den Hals hat, und etwas blaulicher an Federn siehet, nicht weni- ger im Heulen unterschieden ist, indem diese ge- schwinder, als jene, heulet. Ihre Brut ist je- ner gleich, ausser daß diese allezeit in die hohlen Bäume, wie ein Specht nistet, und brütet, auch davon Hohl-Taube und Loch-Taube, diejе-

und kleinen Wurtzeln ätzen. Den Nahmen haben sie daher bekommen, weil sie ihre Nahrung zu suchen, unter das Wasser tauchen, und lange darunter bleiben können, dahero sie auch sehr hart zu schiessen sind, massen sie, so bald sie nur das Feuer vom Zünd-Kraute sehen, sich so schnell unter das Wasser begeben, daß der Schuß ohnfehlbar verlohren ist. Wenn auch gleich zuweilen ein Taucher von einem guten Schützen getroffen wird, und er bleibt nicht gleich auf der Stelle todt, so fähret er doch unter das Wasser, ergreifft den Schilff mit dem Schnabel, und stirbt also im Wasser. Sie nehren sich mit allerhand Wasser-Gewürme, und ziehen, wie andere Vogel, zur Herbst-Zeit weg, doch findet man dererselben öffters noch Winters-Zeit auf denen offenen Flüssen. Ihr Fleisch ist schwartz und hart, und tauget wegen seines thranigen Geschmacks nicht wohl zum essen. Wenn man diese Vogel rupffen will, halten die Federn ungemein hart, so man sie aber etliche mal, indem sie noch warm sind, in kalt Wasser tauchet, lassen sie sich eher ausräuffen. Wenn sie aber in heisses Wasser gesteckt werden, sollen sie noch härter halten. In der Artzney, soll das Hertz gedörret und gepülvert, in Wasser eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigem Saltz gegessen, ein kräfftiges Mittel seyn, die von einem tollen oder wütenden Hund Gebissene wieder zu recht zu bringen. Wenn diese Vögel des Morgens früh schreyen, so soll es ein Ungewitter bedeuten, und wenn sie stets die Flügel winden, und sich tauchen, Wind und stürmigtes Wetter anzeigen.

Tauchpeern-Garn oder Taupel, ist ein Fisch-Garn, Karpffen und andere so grosse als kleine Fische damit zu fangen. Es ist viereckigt gestricket, und also sechs Schuh oder drey Ellen lang, und auch so breit, ist oben offen, unten aber mit einem gestrickten Boden versehen, und hat grosse zwey Zoll weite Maschen oder Schmaschen. Dieses Garn Tab. XVIII. Fig. 1. A. wird mit seinen Wänden a b c d an zwey Creutzweise über einander fest gemachte höltzerne Bügel B. C. gebunden, und, wenn man es brauchen will, eine gute Hand voll grosser Regen-Würmer (welche in der Mitte dergestalt zusammen gebunden, daß sie sich mit dem Kopff und Schwantz regen können) oben an das Bügel-Creutze D dergestalt angehängt, daß ermeldte Regen-Würmer in den Tauchpeern oder Taupel einen halben bis gantzen Schuh noch hinein hängen; Darauf nimmt man eine lange und leichte Stange, D. E. welche sich iedoch nicht gerne biegen lässet, bindet einen Schuh weit von ihrer äussersten Spitze den Tauchpeern mit einem Strick also daran, daß zwischen der Stangen, und denen Creutz-weise über einander gehenden Bügeln, nicht mehr als zwey oder drey qver Finger breit Raum bleibe, damit man den Tauchpeern nach Belieben umdrehen, und denselben also desto besser einsetzen könne. Wenn er besagter massen fertig, lässet man ihn mit einem kleinen Geräusche in das Wasser, untersincken, da denn die Fische, die gerne wissen möchten, was dieses sey? gegen dem Garn, und zwar die kleine Fische zuerst, hinzu schwimmen, und wenn sie die in der Mitte desselben hangende und sich regende Erd- oder Regen-Würmer ersehen, um selbige sich herum versammlen und sie anfressen; die Alten hingegen, die schon listiger, streichen etwas weiter davon herum, bis sie sehen, daß die Junge, ohne einige Hinderniß ein Geäß gefunden, da sie denn herzuschwimmen, die kleinen verjagen, und, wenn sie anbeissen, durch schleunige in die Hohe-Rückung des Garns gefangen werden. Wenn etwas in der Taupel oder dem Tauchpeern, kan man solches daraus abmercken, wenn die Stange, daran er hänget, sich beweget, alsdenn muß man ohne Zeit-Verlust, weil der Karpffe sich nicht lange darinnen verweilen wird, dieses Garn mit der Stange, so man in Händen hat, eiligst in die Höhe heben, und an das Land bringen. Etliche binden ein wenig gebratene und mit Speck bestrichene Leber, nebst einem Stein mitten in den Boden der Taupel, daß sie einen Sack mache, so sollen die Fische desto lieber drauf gehen.

Taue, werden die grossen starcken Stricke oder Seile genennet, welche man auf den Schiffen zu gebrauchen pfleget, oder, wie sie an manchen Orten zu denen Fähren von einem Ufer des Flusses qver über denselben, bis an das andere Ufer gespannet werden.

Tauff-Zeug, begreifft in den Wäsch-Inventariis alles dasjenige weisse saubere Zeug, so aus Nessel-Tuch, Cammer-Tuch, Caton oder einer sauberen und zarten Leinwand zubereitet, womit das neugebohrne Kind, wenn es zur Tauffe geschicket wird, bekleidet ist, und bestehet in einem so genannten Eulgen und Wester-Hembögen, davon seines Orts gehandelt worden; in einem Tauff-Mützgen, welches ein kleines Brocardnes, Atlas oder Damastenes Kinder-Mützgen, so mit goldenen oder silbernen Litzen, oder Zäckgen besetzet, und über dieses auch mit feinen zarten Spitzen vornen frisiret. Es wird aber dieses nach dem Unterschied des Geschlechtes auf zweyerley Art verfertiget; vor die Mägdlein ist es drey-theiligt, und die Spitzen seyn vorwerts frisirt geleget, vor die Knäblein hergegen ist es vier- und sechs-theiligt, und mit hinterwerts gelegten Spitzen frisiret; hierzu gehöret endlich noch ein Tauff-Tuch, so man an einigen Orten über das getauffte Kind decket, und selbiges darunter wieder nach Hause trägt, dahero solches ziemlich groß und lang; endlich rechnet man darzu eine saubere Tauff- oder Staats-Windel.

Tausch, ist der allerälteste Contract, da man nemlich Waare gegen Waare giebt, als auf welche Art der Handel zu der Zeit getrieben wurde, ehe man das Geld erfunden. Denn so lange die Menschen sich nur mit den Dingen begnügen lassen, welche sie zum Unterhalt ihres Lebens benöthiget gewesen, so lange haben sie sich auch mit Vertauschung der Sachen und der Arbeit beholffen, so bald aber bey ihnen die Begierde zu Vermehrung der Republic und die Pracht und Wollust überhand genommen, so fieng man an, das Geld, als den höchsten Preiß der Sachen einzuführen. Nun pfleget man

zwar auch noch heutiges Tages offtmalen durch Tausch zu handeln, allein, es werden die Sachen, damit ein Tausch getroffen werden soll, vorhero nach einen gewissen Werth des Geldes angeschlagen.

Tauschlächtig, siehe Thauschlächtig.

Tausend-Blat, suche Schaaf-Garbe.

Tausendblätteriger Jaßmin, s. Jaßmin.

Tausendgülden-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Geschlechter hat, das grosse und das kleine. Das grosse Tausendgülden-Kraut, welches auch Aurin und Biber-Kraut genennet wird, wächset gerne an feuchten und sumpfigten Orten, und in wässerigten Wiesen, hat Blätter, fast wie der Ysop, nur etwas breiter, eine weisse oder Fleisch-farbne Blüthe, und einen scharffen bittern Geschmack. Dieses Kraut führet die wässeriate, zähe und galligte Feuchtigkeiten aus, daher es bey viertägigen Fiebern, Scharbock, Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider die Würmer mit Nutzen gebraucht wird. Das Kraut gepülvert, und in die Wunden gestreuet, heilet sie in kurtzer Zeit; der Safft aber dick gekocht, oder mit Rosen-Oel und frischem Wachs zu einer Salbe formiret, wird zu Geschwären und alten Schäden gebraucht. Die Pferde, die von diesem Kraut auf der Weide fressen, bekommen den Durchbruch, und werden matt davon. Das kleine Tausendgülden-Kraut, wächset an dürren sandigen Orten, und bekommt einen glatten Stengel, schmale Blätter, und braunrothe, bisweilen auch Leib-farbne Blümlein. Wegen seiner grossen Bitterkeit wird es Erd-Galle, und wegen seiner Krafft Fieber-Kraut genennet. Daneben ist es ein vortreffliches Wund-Kraut, in- und äusserlich zu gebrauchen; Mit Erbs-Brüh abgekocht, und das Haupt damit gewaschen, hilfft es kräfftig wider den Grind. Die Blümlein mit Johannis-Blümlein vermengt, und Baum- und Terpentin-Oel darüber gegossen, geben einen guten Wund-Balsam. Mit diesem Tausendgülden-Kraut und Wermuth wird im Herbst von etlichen ein sehr gesunder Wein gemacht, der zu vielen innerlichen Gebrechen dienet, und sonderlich den Magen stärcket.

Tausend-Schön, suche Amaranthen und Margarethen-Blümlein.

Tar-Wurtzeln, siehe Thau-Wurtzeln.

Tar, bedeutet den von der Obrigkeit bestimmten Werth einer Sache, oder es ist die Vorschrifft des Preises, um welchen dieselbe verkauffet werden muß. Bey einer wohl eingerichteten Policey finden sich solche Tar-Ordnungen nicht nur vor alle Profeßionen und Handwercker; sondern auch wohl vor diejenigen, welche mancherley Victualien von dem Lande in die Städte zu bringen pflegen.

Tar-Baum, ist ein niedriger Baum, der in keinen sonderlichen Stamm wächset, sondern sich oben im Wipffel gleich einem Busch, und wie der Wachholder-Baum ausbreitet, dahero man ihn auch in die Gärten zu pflantzen, und vermittelst der Scheere allerhand Figuren, als [illegible]amiden, Kronen und dergleichen daraus [illegible]n pflegt. Er hat breite Tangeln, wie eine Tanne, die aber nicht so hart und steiff sind, und bleibt Winters und Sommers grün. Im May bekommt er grünliche Blümlein, und im Herbst länglich-runde rothe Beerlein, welche mit einem weissen süssen Safft angefüllet, und bey uns ohne Gefahr zu geniessen sind.

Tazzetten, sind eine Art von Narcissen, deren es von vielerley Gattungen und Farben giebt, als weisse, gelbe, bleiche, einfache, gefüllte, grosse, gemeine, früh- und spat-blühende. Die Kelche sind klein und fast einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine dunckle, inwendig eine weisse Haut. Der grossen Tazzetten giebt es zweyerley, ein Theil hat vereinigte, das andere von einander gesonderte, oder zertheilte Blätter. Die vereinigte Tazzetten haben sechs weisse breite Blätter, deren eines das andere auf sich liegen hat und träget; der Kelch ist in der Mitten, und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander gesonderte haben gleichfalls sechs weisse Blätter, mit einem Becher von eben dieser Farbe; sie sind aber weit schmäler und mehr von einander getheilet, erstrecken sich auch in der Weite, oder in dem Umkreis nicht so weit, als die erste. Die kleine sind von denen grossen anders nicht unterschieden, als daß ihre Blumen kleiner sind. Die bleiche hat breite Blätter, und einen Becher von Citronen-Farbe. Die gefüllte wird am höchsten geschätzt, so wohl wegen ihrer vielen Blätter als auch, weil sie viel lieblicher, als die andere anzuschauen ist. Die Tazzetten lieben die Sonne, und ein Erdreich wie die Narcissen. Man muß sie vier bis fünff Zoll tieff, und neun bis zehen Zoll weit von einander setzen. Nach dreyen Jahren werden sie ausgehoben, und die junge Brut davon abgenommen. Diese und die Narcissen wollen zuerst ausgehoben, aber auch zuerst wieder versetzet seyn. Wenn sie so frühzeitig aufblühen, daß noch Reiffe zu besorgen, müssen sie des Nachts zugedeckt werden. Im Fall die Scheide, oder gleichsam der Schoß-Balg, darinnen sie stecken, so zähe ist, daß zu befürchten, die Blume möchte darinnen ersticken, kan man selbige mit einem Ritz eröffnen, und also der Blume heraus helffen. Die ausgenommenen Kiele müssen in einem trockenen Zimmer, bis zur Einlegung, verwahret werden.

Teer, suche Theer.

Teich, Weiher, ist ein geraumer Umfang eines stehenden Wassers, darinnen man gewisse Fische halten, und das Wasser nach Gefallen, und wenn es die Nothdurfft erfordert, ablassen kan. Er ist darinnen von einer See unterschieden, die man nicht ablassen kan; an der Grösse aber von denen Einsätzen und Fisch-Behältern, die nur enge und kleine sind. Die Eintheilung der Teiche ist mancherley. Erstlich giebt es Teiche, welche sich selbst besaamen, aber nicht gantz können abgelassen werden, sondern von den zufliessenden Bächen oder Flüssen, wie auch bisweilen von innerlichen Quellen sich immer wieder anfüllen, und frische Fische einführen, welche darinnen ihre Nahrung und Wachsthum finden. Die andere Art bestehet in Teichen, welche man mit Sätzlingen ordentlich besetzen

Digitized by Google

setzen muß. Diese haben zwar auch von Bächen, Qvellen oder Feld-Wassern ihren Zugang, müssen aber ordentlich entweder mit Karpffen, Karauschen, Hechten, Forellen oder andern Fischen besetzt werden. Bey der erstern Art, die sich selber besetzen, und doch nicht abgelassen werden können, ist der beste Rath, wenn an dem Orte, wo sich der meiste Fall befindet, durch vorhergehende Abwägung, so es die Tieffe nicht hindert, ein Stolle gemacht wird, damit, nach Ablassung des Wassers, alsdenn die Besetzung auch richtig angestellet werden könne. Wo aber dieses sich nicht will thun lassen, hat man darauf zu sehen, was vor Art Fische der Teich am nützlichsten trage, entweder Karpffen, Hechte, Forellen ꝛc. mit welchen man ihn zu besetzen, iedoch mit der Obacht, daß man unter dem Eise dem Hecht und Bärsch, auch andern Raub-Fischen, so viel möglich wehre, und solche zu tilgen suche. Zu Verhütung Schadens bey grossen Gewittern, daß die Fluthen nicht in die Teiche fallen, muß ein Schutz gemacht werden, welchen man im Fall der Noth in die Höhe ziehen, und dergestalt stellen kan, damit nicht mehr, als nöthig, einfliesse, welches dann, wenn der Teich in der Nähe, leicht zu thun. Wo man aber bey dergleichen Fluthen wegen der Weite nicht bald zum Teiche kommen kan, muß man vorhero das Schutz- oder Vorsatz-Bret in solcher Höhe aufziehen, damit nicht mehr, als nöthig hinein fliesse, das übrige aber beyweg falle. An solchen Teichen, da nicht alles Wasser durch den Ständer gehen kan, muß ein Fluder oder Fluth-Bett von Holtze, oder welches besser von Qvadersteinen oder Werckstücken gemacht werden. Damit auch das Wasser unter dem Fluth-Bette nicht den Damm auswasche, muß solches hineinwärts im Teich wohl verwahret, und wo es grossen Fall hat, mit Wasser-Böncken versehen werden. Wenn auch bey einem Teich grosse Fluthen zu befürchten, muß man oben auf das Fluder einen Rechen setzen, damit die durch den Einfluß hinein gekommenen Fische nicht wieder hinaus steigen können. Der andern Art Teiche, nemlich, die mit einer gewissen Art Fische besetzt werden müssen, sind vornehmlich dreyerley, als Karpffen-Teiche, Hecht-Teiche und Forellen-Teiche; von denen allen an seinem Orte ins besondere gehandelt worden. Kleine Teiche werden Einsatze und Behälter, Hälter oder Fischhälter genennet. Jene dienen die Fische, die man nach Fischung der Teiche nicht alsobald verthun kan, einzusetzen, bis sie nach und nach weg gebracht werden; diese sind näher am Hause, gantz klein, und werden gebraucht, die Fische, so zur täglichen Nothdurfft dienen sollen, bey der Hand zu haben. Siehe Fischhalter. Einen neuen Teich soll man nicht auf einmal anlauffen lassen, sondern nach und nach, damit der Damm sich allgemach setze und befestige; es ist auch gut, wenn das angelassene Wasser ein- oder mehr mal wieder abgelassen wird, damit der rohe und wilde Geschmack aus dem Boden gezogen werde. An Befestigung des Dammes ist viel gelegen, dieweil, wenn er ausreisset, viel Arbeit und Kosten verlohren gehen. Insgemein wird er im Grunde dreymal so breit als oben, und oben so breit als seine Höhe ist, angeleget. Wenn ein Fahrweg drüber gehet, muß er so breit seyn, daß zween Wagen einander ausweichen können. Die Erde, davon er aufgeführet wird, soll lettig seyn, damit sie wohl zusammen halte; sie muß wohl auf einander gestampffet, und ja kein Holtz oder Steine darunter gelassen, auch der Fuß, so hoch das Wasser reichet, wohl verneehret, das ist, mit starcken eichenen Pfählen verwahret, und diese mit Weiden eingeflochten werden. Oder man kan dem Fuß des Dammes eine grosse Böschung von zehen bis zwölff Ellen, auf drey Ellen Höhe geben, so braucht man keinen Nether, es wächset auch das Gras auf solchen Böschungen gerne, wovon die Fische gute Nahrung haben. Weiden auf den Damm setzen ist unschädlich, hohe Bäume aber sollen davon bleiben. Der Ablaß wird, wo der Teich am tiefsten, und ein paar Zoll tieffer, als der Boden des Teiches eingelegt. Die Rinne wird am besten von Eichen-Holtz ausgehauen, und muß etwas vor dem Damm hinaus in den Teich reichen, damit der Zapffen oder Ständer ins Wasser zu stehen komme, und nicht iedermann dahin langen könne. Wo ein allzu starcker Zufluß zu besorgen, wird ein Fluth-Bett mit einem Rechen in einer solchen Höhe, als das Wasser stehen bleiben soll, angelegt, damit das Uberwasser dadurch ablauffen möge. Wenn ein Teich allezeit mit Wasser angefüllet bleibt, versauret der Boden, die trächtige süsse Erde wird verzehret, und die Fische finden nicht genug guter Nahrung. Dieses zu verhüten, soll man, wenn der Teich im Herbst abgelassen, auf den Frühling ihn umackern, mit Hirsen, Wicken, Gersten oder Haber, und wenn solches abgeschnitten, wenn man will, nochmals mit Rüben besäen, davon aber nur etwas nehmen, das übrige mit Kraut und Wurtzeln stehen, und den Teich also wieder anlauffen lassen. Andere lassen ihre Teiche zwey Jahr ruhen, düngen und besäen sie mit Weitzen. Solche Bestellungen geben den Fischen frische Nahrung, und bringen die Kosten reichlich wieder. Ist aber der Grund morastig, und zum pflügen untüchtig, darff man nur denselben ein Jahr trocken liegen lassen, damit der Frost im Winter und der Sonnen-Schein im Sommer den Boden verjüngere und besser mache. Wer Teiche oder Weiher zu kauffen Lust und Gelegenheit hat, soll sich vor allen Dingen erkundigen, ob die Dämme, Rechen und Abläße in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Rohr und Schilff bewachsen; ob sie in einer Nähe beysammen liegen, daß die Fische in einen zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringer Mühe und Unkosten gefischt und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimig, kiesig, oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch mosig oder nach dem Moraste schmecken? ob das Vieh täglich oder doch öffters zur Tränckе dahin getrieben werde? als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben. Ob sie an der Sonnen und Sor

mer-Seite, oder im Schatten und Waide liegen? weilen die Fische dorten besser wachsen, hier aber, wegen der Kälte und von denen Fisch-Gevern und andern Raub-Vögeln abgefangen zu werden in Gefahr sind; die Fische auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Laubes und Blättern von denen Bäumen, gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen und zu Forellen taugen, auch in dürren und heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder ob sie nur von Schnee- und Regen-Wassern angefüllet werden, und also bey lang anhaltender Dorre eintrocknen? ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mogen? ob gute Einsätze und Fisch-Behälter, die im Winter nicht zufrieren, vorhanden, die Brut, Sätzlinge und Speise-Fische darinnen zu erhalten? ob die Fische in der Nachbarschafft ihren guten Vertrieb haben? ob die Teiche, wegen der darein fliessenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es nicht ein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan? ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme durchreissen, oder sonst Fische durch Uberschwemmung aus den Teichen heben, und andern Teichen und Wassern zuführen können, und was dergleichen mehr.

Teich-Buch, siehe Fisch-Buch.

Teich-Damm, suche Damm.

Teicheln, ist eine Art zu pfropffen mit dem Röhrlein. Siehe Pfropffen.

Teich-Graber, ist ein solcher Mann, der die Wissenschafft hat, neue Teiche bequem und nutzbar anzulegen, und auszugraben; alte hingegen zu schlämmen, und wieder in guten und brauchbaren Stand zu setzen. Wer Gelegenheit hat, bey seinem Land-Gute einen oder mehr neue Teiche anzubringen, hat sich vor allen Dingen um einen guten verständigen Teich-Gräber umzuthun, mit dem er den Platz, wo der Teich hinkommen solle, fleißig begehe, denselben abwägen und abstecken lasse, und dabey des Teich-Gräbers Gutachten anhöre und erforsche: Wo die Dämme anzubringen? wie starck und hoch solche zu machen? wie er sie so wohl im Grunde, als an der innern Seite gegen den Teich zu, wider das Anstossen der Winde, und Anspülen des Wassers, entweder mit Rasen setzen, nethern, oder auf andere Weise verwahren; ingleichen das währenden Ausgraben hervor quellende oder herzu schiessende Regen- und Gewitter-Wasser auf die Seite schaffen oder allenfalls mit Schnecken oder Machinen ausmahlen wolle? Wo der Ständer und Ablaß-Graben, oder, wo es nöthig, ein Rechen und Fluth-Beete am bequemsten anzubringen? Ob er, nach der bestimmten Tieffe, so viel Erdreich, als zu den Dämmen nöthig, heraus bekommen, und, falls daran Mangel vorfallen solte, wo er es hernehmen, oder wenn Erdreich übrig, wo er es anderweit mit Nutzen anwenden und gebrauchen wolte? Wie viel er die Ruthe Damm und Ablaß-Graben, ingleichen vor die Quadrat-Ruthe, dem Stiche nach auszugraben, und auszuführen, nicht weniger vor die Ruthe Nether zu machen, oder Rasen tüchtig zu setzen, fordere? Was er überhaupt vor Verfertigung aller dieser Arbeit haben? wie viel er Leute zu der vorhabenden Arbeit anlegen, und in was Zeit er damit völlig fertig und im Stande seyn wolle? Hat der Teich-Gräber über vorher stehende Puncte sich expliciret, muß der Haus-Vater alles und iedes wohl überlegen, und kan so dann, nach genauer Erwegung aller hierbey vorkommenden Umstände, mit dem Teich-Gräber in einen Handel darüber treten, und was sonst bey der Arbeit zu beobachten, einen schrifftlichen Contract abfassen, und den Teich-Gräber, zumal, wenn er ein fremder, so wohl darmit, als mit Zurückhaltung etwas Lohns zu vinculiren; daß er seinen besten Fleiß anwende; von der Arbeit, ohne sonderbare Noth, keinen Tag hinweg gehe; wenn die Arbeit gleich verdinget, dennoch wöchentlich einen Zettul, worauf nebst ihm seine Arbeiter mit Vor- und Zunahmen, und wie viel Tage sie in der Wochen gearbeitet, samt ihrem Lohne specificiret, dem Teich- und Bau-Herrn, welcher die Unrichtig- oder Richtigkeit solcher Specification durch behutsame und stille Aufsicht leicht erfahren kan, einhändige, und das darauf erhaltende Geld denen Tage-Löhnern und Arbeitern getreulich auszahle, damit von diesen zu schlechter Ehre des Bau-Herrn keine Klage geführet werde; denn es lehret insonderheit die Erfahrung, daß manche Teich-Gräber, wenn sie entweder Lohn zum Voraus, oder währender Arbeit bekommen, und wohl in solcher Summa, aber nicht in ihrem vorhabenden Wercke avaneiret, das empfangene durchgebracht, folglich, da sie gesehen, daß es kein gutes Ende nehmen würde, manchmal noch den Herrn, und ihre armen Teich-Arbeiter um ein paar Wochen Lohn betrogen, und sich damit schändlicher Weise aus dem Staube gemachet haben. So ist auch dem Teich-Gräber wohl einzubinden, daß, im Fall nicht genugsam einheimische, oder in benachbarten Dorffern wohnende bekannte Arbeiter vorhanden, er keinen fremden und unbekannten Leuten Arbeit gebe, er habe sie denn vorhero dem Bau-Herrn, oder denen Gerichten des Orts vorgestellet, und wegen ihres Thun und Lassens, auch woher sie gebürtig seyn, wo sie sich sonsten, und vornemlich letztens aufgehalten ꝛc. Erkundigung einziehen lassen; denn es ist zum öfftern liederliches verlauffenes Gesindel darunter, welches nur nach Gelegenheit zu mausen, oder sonst Unheil anzustifften trachtet, und sich nachmals unsichtbar machet; dergleichen Verdruß aber durch obige Précaution von dem Teich-Gräber, so viel mensch- und möglich, verhütet werden, und dieser sich dadurch ausser aller Verantwortung setzen kan. Daferne nun der Haus-Vater mit dem Teich-Gräber völlig richtig, und dieser nur den Anfang seiner Arbeit zu machen hat, so wird demselben eine gewisse, nach der Grösse des Wercks proportionirte Anzahl guter und tüchtig beschlagener Kasten-Karren, oder so genannter Radebergen überantwor-

ıntwortet, so er, nach vollendeter Arbeit, wie-
der behörig zu übergeben, oder falls einige zu
schanden gegangen, wie es denn so genau nicht
abgehen wird, mit den Stücken zu berechnen
hat. Wie nun diese Radebergen, (welche ei-
nem Teich-Gräber, der heute hier, und morgen
an einem andern etliche Meilen davon entfern-
tem Orte arbeitet, wo es nicht à parte mit ein-
gedinget, selbsten anzuschaffen und zu halten,
wohl nicht zuzumuthen;) ingleichen die beno-
thigten Breter und Pfosten hergegeben werden,
also muß derselbe seine Arbeits-Leute dahin an-
halten, daß ein ieder, nach seiner beym Teich-
Graben auf sich habenden Arbeit, sich tüchti-
ges Werckzeug, als Spaten, Schüppen, Rade-
hauen und Spitz-Haacken anschaffe, und da et-
was daran schadhafft wird, die Reparirung mit
seinem Gelde bezahle. Hierauf stellet der
Teich-Gräber seine Leute zur Arbeit an, und
theilet solche in drey Parten, davon die eine mit
Spaten das Erdreich ausgräbet, oder wo Kieß
vorhanden, mit Spitz-Haacken heraus hauet.
Die andere Part ladet so denn das ausgegrabe-
ne in die Radebergen, und die dritte fähret das-
selbe an den behörigen Ort. Ist das Erdreich
weit zu verführen, so braucht man wenig Grä-
ber und Läder zu vielen Fuhr-Leuten; dahin-
gegen, wo es nicht weit zu schaffen, mehr Läder
und Gräber erfordert werden, weil die Fuhr-
Leute geschwinder zurücke kommen, und desto
besser gefördert werden müssen; denn wo ein
einziger Mann müßig stehet, bringet es Scha-
den, und muß das gantze Werck, wie an einem
Schnürgen, und wie ein Uhrwerck gehen. Die
schwächsten unter denen Arbeitern stellet der
Teich-Gräber ans Aufladen, die geschicktesten
zum Graben, und, was ungeschickt und starck,
zum Fahren; die längsamsten und faulsten
Fuhrleute werden mit ihren Radebergen vor-
an, und die emsigern oder hurtigern hinter den-
selben gestellet, daß jene durch diese fort getrie-
ben werden. In Summa, der Teich-Gräber
muß seine Leute, nach Gestalt der Sachen, selb-
sten am besten anzuordnen wissen, will er an-
ders nicht Schimpff und Schande, und zumal,
wenn er gedinget, Schaden dazu haben; ange-
sehen dißfalls keine gewisse Reguln gegeben
werden können, sondern es lediglich auf des
Teich-Gräbers gesunde Vernunfft, und wohl
eingetheilte Veranstaltungen ankömmt. Den
Teich-Gräber selbst anbelangend, wie er sich vor
seine Person an keine gewisse Arbeit bindet, also
muß derselbe der erste an der Arbeit, und der
letzte wieder davon, auch währender solcher
bald hier, bald dorten seyn, damit nirgend zu
Schaden gearbeitet werde; er kan dabey das
ausgeführte, und unordentlich hingeschüttete
Erdreich gerade ziehen, rammeln, Böschungen
machen und abputzen, und andere nothwendige,
und ihm nicht vorzuschreibende Verrichtungen
unternehmen. Muß Wasser ausgemahlen
oder ausgeschöpffet werden, so sind die daran
gestellten Leute alle zwo Stunden abzulösen,
damit sie wieder ein paar Stunden ruhen, und
so denn desto besser solche Arbeit verrichten kön-
nen, als welche an manchen Orten öffters Tag
und Nacht fort gehen muß. Und obwohlen
das Ständer-Setzen, auch Rinnen- und Röh-
ren-Legen von den Teich-Gräbern alleine nicht
verrichtet werden kan, sondern verständige Zim-
mer-Leute oder Röhren-Meister solches thun
müssen, so sind sie doch schuldig, wegen der
schwehren Arbeit, Leute darzu herzu geben, als
welches besonders bey dem Handel ausgedun-
gen werden muß.

Teich-Meister, wird derjenige genennet,
dem bey ansehnlichen Land-Gütern, wo grosse
und viele Teiche vorhanden, die Obsicht über
dieselben anvertrauet ist, damit sie von Dieben
nicht beraubet, von schädlichen Vögeln oder
Thieren nicht verödet, noch auf andere Weise,
durch Vertret- oder Verwühlung des Dam-
mes, von Vieh und Schweinen beschädiget;
hingegen das Wasser in einem so viel möglich
gleichen Stand, daß dessen weder zu viel, noch
zu wenig werde, erhalten, auch der Fische auf
alle vorkommende Fälle behörig gewartet wer-
de. Insonderheit soll er die Teiche fleißig be-
gehen; wenn Sommers- oder Fasten-Zeit Flu-
then kommen, Sorge tragen, daß die Teiche
nicht überlauffen, sondern die wilden Wasser,
wo möglich abweisen, und die Fluth-Betten in
Acht nehmen, daß die Fische nicht durchgehen.
Er soll sich angelegen seyn lassen auszuforschen,
was etwa zum Nutzen der Herrschafft noch hier
und dar vor neue Teiche angeleget werden kön-
ten, die Beschaffenheit des Grundes und Bo-
dens wohl examiniren, und die andere hierzu
nöthigen Umstände in genaue Betrachtung
ziehen, und darauf, wenn seine Herrschafft es
vor gut befindet, sich nach geschickten Teich-
Gräbern umsehen, mit denselben in Ansehung
ihres Lohnes, so entweder überhaupt, oder Ru-
thenweise zu bezahlen ist, accordiren, und bey
der Arbeit fleißige Aufsicht haben. Er muß
sich befleißigen, gute Sorten von Streich-
Karpffen auszukundschafften, und dieselben in
die Teiche zu bringen. Er muß auch nach Ge-
legenheit des Bodens und der Grösse der Tei-
che beurtheilen, mit wie viel Schocken ein ieder
zu besetzen; die Streich-Teiche gegen den
Herbst, ehe es zufrieret, ablassen, nicht nur, daß
er sehen möge, ob die Karpffen auch gewiß ge-
strichen, sondern auch die Hechte, als schädliche
Gäste, die den Strich aufzufressen pflegen, her-
auszufangen, und auch die Karffen herauszu-
nehmen, damit nicht etliche darunter seyn mö-
gen, welche den ersten Sommer nicht gestrichen,
und erst den andern Sommer den Saamen ge-
hen liessen; denn so würde der Strich und
zweyjährige Saame unter einander gemengt,
und man also zu keinem richtigen Satz gelan-
gen. Er soll fleißig Acht haben, daß nicht et-
wan Reusen oder Garn-Säcke von diebischen
Leuten in die Teiche, wo die Fische dem Wasser
entgegen gehen, geleget, und also die Fische ge-
stohlen werden, zu dem Ende nicht allein des
Tages, sondern auch des Nachts, zumal bey
Monden-Schein die Teiche fleißig visitiren,
das Wasser in denen Gräben in seinem richtigen
Gang zu erhalten suchen, damit es sich nicht
verstopffe oder versteige; das Schilff und Rohr
an denjenigen Orten, wo es zu starck stehet, daß
den Fischen dadurch Schade geschiehet, und die

Fischerey des Teiches nicht unternommen werden kan, durch Sensen oder auf andere Art aus dem Teiche schaffen; im Herbst, wenn die Zeit die Teiche zu fischen vorhanden, dieselben gar mählich ablassen, damit die Fische dem Wasser nachfolgen, und nicht an niedrigen Plätzen in den Prudeln stehen bleiben, sondern dem Wasser nach fein in den Zug treten. Bey Ablassung der Teiche soll er die Ständer oder die Zapffen-Löcher fein wohl verwahren, daß mit der Fluth kein Fisch durch komme, vornehmlich, wenn unter dem abgelassenen Teiche kein Teich mehr vorhanden. Er soll Winters-Zeit die Teiche fleißig aufeisen lassen, und wenn in sehr grossen Gefrosten viel Schnee auf das Eiß fällt, alsobald die Zapffen an den Teichen ziehen, und das Wasser mit Macht auslauffen lassen, auch allenthalben Wuhnen hauen, damit das Wasser von dem Eise herab komme. Er muß Sorge tragen, wie den alten ode gelegenen Teichen zu helffen sey, und dahero das Wasser aus solchen ablassen, damit sie den Winter recht ausgefrieren können, ingleichen, wenn sich an Gebäuden ein Fehler oder Wasser-Mangel ereignet, den Damm und Einlaß ausbessern, und das Wasser wieder von neuen hinein leiten, nicht weniger der Teich-Fischerey beywohnen, und Acht haben, daß die Fische fein alle heraus kommen, und nicht etwan etliche in den Tümpeln oder Löchern stehen bleiben, auch dahin sehen, daß nicht liederlich Gesindel von den Fischen etwas weg schleppe, und der Herrschafft Schaden zufüge.

Teig, heisset diejenige Masse, welche aus Mehl und Wasser oder Milch, Eyern und Butter zubereitet wird. Diejenigen, worzu man Roggen-Mehl und Wasser nimmt, gebraucht man nicht nur zum Hausbacken-Brod, sondern es wird auch zu den grossen Pasteten ein Teig daraus zugerichtet, den man einen gebranten Teig nennet, dabey verhält man sich folgender Gestalt: Man nimmt so viel Mittel-Mehl als nothig, breitet es auf einem Back-Tisch dergestalt aus einander, daß es in der Mitte hohl, aussen herum aber ein guter Rand verbleibe, und saltzet es; hierauf wird siedend Wasser darein gegossen, und das Mehl mit den Händen so lange darunter gemischet, bis der Teig nicht mehr so weich ist, alsdenn durcharbeitet man selbigen völlig glatt, und mercket, daß ie mehr er gearbeitet worden, ie zäher er auch sey. Die übrigen Arten der Teige zum Gebackens sind ein mürber Butter-Teig, und ein Teig mit Butter und Blattern, von dem ersten siehe Butter-Teig, und von dem andern Blatter-Gebackens. Ein Teig, der so mürbe als der beste Butter- und Blätter-Teig, und das Mittel zwischen diesen und den gebrannten ist folgender: Man nehme schon weisses Mehl, so viel als gnug seyn dürffte, thue anderthalb Pfund schön weiß Schweinen-Schmaltz darunter, reibe es mit dem Mehl also ab, als wolte man einen geriebenen mürben Teig machen, schlage drey bis vier Eyer darein, feuchte den Teig mit guter Milch an, iedoch daß er zähe bleibe, saltze solchen, und arbeite ihn fein steiff, hieraus werden so denn die Pasteten zum Rind-Fleisch, Schincken und dergleichen auf gehorige Art aufgesetzet und muß der Boden daran so wohl, als der Rand eines guten Daumens starck und dick gelassen seyn.

Teller heisset in dem Küchen-Inventario dasjenige rund formirte Geschirre, darauf man bey der Mahlzeit die Speisen zu zerschneiden pfleget. Es wird dasselbe theils aus Holtz, theils auch aus Dohn, Porcellain, Blech, Zinn und Silber bereitet, ist insgemein mit einem guten Rand und etwas tieffen Boden versehen, iedoch auch offtmals ohne Rand und gantz platt gedrehet. Diejenigen, welche das Mittel zwischen denen kleinsten Schüsseln, und den grösten Tellern halten, heisset man Aßietten; welche aber auf einen Fuß erhöhet und gantz flach seyn, ohne einige Vertieffung, werden Praesentier-Teller genennet. Noch einer andern Art sind die so genannten Spiel-Teller, deren man sich meist bey dem Charten-Spiel bedienet, die klein, flach und vieleckigt, aus allerley Materie gemacht sind.

Teller, bedeutet auch den rund geschnittenen Streiff aus Flohr, Caton, Nessel-Tuch, Schleyer, Spitzen und dergleichen, welcher an den Hauben und Aufsätzen hinten über das Netz gezogen und gestecket wird.

Teller-Tuch, siehe Servietten.

Tengeln, suche Dengeln.

Tengel-Zeug, siehe Dengel-Zeug.

Tenne, suche Scheun-Tenne.

Tennen-Batsche, siehe Britsche.

Tennen-Meister oder Scheun-Knecht, wird an einigen Orten derjenige unter denen Dreschern genannt, der denen andern zu befehlen hat, und absonderlich verpflichtet ist, dieselben zu guter und fleißiger Arbeit anzuhalten, und die Aufheben so wohl als die angelegten Schocke auf besondere Kerb-Hölzer richtig anzuschneiden, auch da etwas vernachläßiget, oder veruntreuet worden, Antwort und Rechenschafft davor zu geben hat.

Teppich, heisset insgemein diejenige Decke von Tuch oder anderm Zeug, die über einen Tisch, Banck, oder nach der Türcken und anderer Morgenländischer Völcker Gebrauch auf den Boden zur Zierde aufgebreitet wird, und sind in allen so beschaffen, als wie die kurtz vorher beschriebene Tapeten.

Teppich-Naht, siehe Stuhl-Naht.

Termin, wird gemeiniglich diejenige Zeit genennet, zu welcher etwas zu leisten und zu vollziehen. Z. E. wird der Tag oder die Zeit, darinnen man vor Gerichte erscheinen solle, der Termin geheissen; ingleichen wenn man eine gewisse Zeit bestimmet, zu welcher einem andern man etwas zahlen soll, so heisset dieses der Zahlungs-Termin, u. s. f.

Terpentin-Baum, ist ein Baum, welcher auf denen Inseln Cypern und Chio, nunmehr aber auch in Europa gezogen, und durch Spalt-Töpffe vermehret wird. Er ist nicht groß, hat lange Aschen-farbige Aeste und Blätter, wie der Eschen-Baum, gleicht an Holtz und Rinde dem Mastix-Baum, trägt kleine röthliche Blumen, Traubel-weise beysammen, worauf die Blätter und folgends die Früchte in röthlichen

Beer-

Beerlein, etwas gröſſer, als die Wachholder-Beeren, erfolgen. Er bekommet neben ſolchen Beerlein auch etliche rothe Hornlein, in welchen eine weiſſe Feuchtigkeit iſt, nebſt etlichen geflügelten Mücken, wie in den Rüſtern. Dieſer Baum will einen mit Sand und alter Roßlung vermiſchten Grund, und guten Sonnenſchein haben; wenn man an ſeine Nebenſchoß, die er unten austreibt, gute Erde legt, gewinnen dieſe Wurtzeln. Im Winter wirfft er das Laub ab, und muß eingeſtellet werden. In Holland wird er aus dem Saamen gezeuget, welcher blaulicht iſt, und ein gantzes Jahr unter der Erden liegt, ehe er aufgehet, und herfür keimet. Aus dem Stamm dieſes Baumes flieſſet in denen Morgen-Ländern ein durchſichtiger harziger Safft, ſo Terpentin genennet wird; er iſt hart, bleich-gelb, und faſt wie blaulicht Glas anzuſehen, ſcharff und etwas bitter am Geſchmack, und eines guten Geruchs. Dieſen wahren und echten Cypriſchen Terpentin, welcher ſehr klar, und nicht wohl zu haben iſt, pflegt man aus dem Hartz des Lerchen-Baums nachzumachen, welches aber an dem ſtarcken Geruch, und daß er, wenn darein gebiſſen wird, an den Zähnen kleben bleibet, zu erkennen. Weil dieſer Cypriſche Terpentin ſonſten über Venedig aus denen Inſeln kommen, iſt er vormals der Venediſche genennet worden. Der heut zu Tage alſo genannte Venediſche Terpentin aber iſt ein helles Citron-gelbes weiches Hartz, wie ein dickes Oel, ſo auf dem Tyroliſchen Gebürge, und anderswo von Lerchen- oder Fichten-Bäumen geſammlet, aber auch offt verfälſchet wird. Dieſe Verfälſchung iſt nicht nur an der Farbe und an dem Geruch, ſondern auch daran zu erkennen, wenn etwas davon auf dem Nagel des Fingers gelegt, daß es zerflieſſet, oder etwas auf ein Papier geſtrichen, angezündet wird, und dieſes eine ſchwartze Flamme mit Geſtanck giebt, ſo iſt er verfälſcht. Die dritte und gemeine Gattung des Terpentins iſt gantz dick und weißlich, wird im Schwartz-Wald, Thüringen, und wo ſonſt groſſe Fichten- und Tannen-Wälder ſind, aus derſelben Hartz geſchmoltzen, und in Fäſſer gegoſſen. Er ſoll ſchön klar, und nicht mit Unrath vermengt ſeyn, wie der iſt, ſo aus Tann-Zapffen gekocht wird. Alle dieſe Arten des Terpentins ſind von gleicher Krafft und Würckung, indem ſie erwärmen, erweichen und reinigen, und daher innerlich wider die Schwind- und Lungenſucht dienen, die Nieren und Blaſen reinigen, dem Stein vorkommen, den Harn befördern, und andern Gebrechen mehr, ſonderlich der Harn-Gefäſſe abhelffen. Aeuſſerlich wird der Terpentin zu denen zeitigenden und heilenden Salben und Pflaſtern vor Menſchen und Vieh gebraucht.

Terraſſe, ingleichen Terraßirter Boden, heiſſet ein erhabener Platz in einem Luſt-Garten, ſo mit einer ſteinernen Mauer gefüttert, der aber von einer fetten und nicht ſandigen Erde aufgeführet, und nachdem er eine gute Böſchung bekommen, mit ausgeſtochenen Rasen wohl überleget worden.

Tertzinel, iſt ein einfärbiges von gezwirnten ſeidenen Faden geſchlagenes Gewebe, ſo noch leichter als Ferentin, welches man vor dieſem mehr als itzo zu denen Kleidungen gebrauchete.

Teſchel-Kraut, ſiehe Täſchel-Kraut.

Teuffels-Abbiß, ſiehe Abbiß.

Teuffels-Flucht, ſiehe Johannis-Kraut.

Teuffels-Klau, ſuche Bärlappen.

Teuffels-Milch, ſiehe Wolffs-Milch.

Teuffels-Wurtzel, ſuche Eiſenhütlein.

Teutſcher Ingber, ſiehe Aron.

Teutſche Scorzonere, ſuche Scorzonere.

Thaler, Reichs-Thaler, iſt eine Silber-Müntze in Teutſchland, und nunmehro auch Müntz-Rechnung, nachdem die gangbare Müntze von dem Reichs-Thaler-Fuß abgegangen. Alſo gilt heutiges Tages ein gemeiner oder Reichs-Thaler vier und zwantzig gute Groſchen, oder dreyßig Kayſer-Groſchen; oder ſechs und dreyßig Marien-Groſchen; achtzehen gute oder zwey und zwantzig und einen halben leichte Batzen, zwey und ſiebentzig gute, oder neuntzig leichte Kreutzer; da hingegen der harte, oder gantze, oder auch insgemein ſo genannte Species-Thaler auf zween Reichs- oder Kayſer-Gulden, oder zwey und dreyßig Meißniſche oder gute Groſchen, oder viertzig Kayſer-Groſchen, vier und zwantzig gute oder dreyßig leichte Batzen, ſechs- und neuntzig gute, oder hundert und zwantzig leichte Kreutzer erhöhet worden.

Thal-Lilien, ſuche Mayen-Blümlein.

Thau, iſt ein wäſſeriger Dunſt und Feuchtigkeit, ſo von der Wärme bey heiterem Wetter aus der Erden oder Waſſer aufgezogen, in der Lufft wegen ihrer Kälte bald gerinnet, und unvermerckt ſich auf und an andere Cörper ſetzet und anhänget, welches man Fallen nennet, da er denn durch mehrers Nachſetzen zu ſichtbaren Tröpfflein anwächſt. Der Thau fällt ſonderlich gegen den Morgen, weil die hoch aufgezogene Dünſte Zeit haben müſſen, wieder herab zu fahren; er fängt aber bereits des Abends an zu fallen, ſo bald die Lufft nach der Sonnen Untergang erkaltet, und die aufſteigende Dünſte nieder ſchlägt. Im Frühling fällt der Thau am ſtärckſten, weil viele Feuchtigkeiten vorhanden, und die Wärme nicht ſo ſtarck, daß ſie dieſelbe hoch genug aufziehen könne, Wolcken daraus zu zeugen. Häuffig fallender Thau, iſt ein Vorbote einer klaren Lufft und guten Wetters. Wenn es ſich zum Regen neigt, oder windig iſt, fällt kein Thau, weil der Dampff in der feuchten Lufft hängen bleibet, oder von dem Winde weggeführet wird. Der Thau, ob er wohl mit ſeiner Näſſe die Pflantzen und Gewächſe der Erden erqvicket, ſchadet doch zuweilen ſo wohl denſelben als dem Vieh, ſonderlich wenn er zu ſtarck fället, und groſſe Sonnen-Hitze darauf erfolget, indem er jene, nemlich die Pflantzen und Früchte zur Fäulniß bringt, dieſem dem Vieh aber die Raude, und wenn es dergleichen Kräuter genieſſet, den Durchlauff zuziehet, welches die ſcharffe darunter vermiſchte Dämpffe verurſachen, ſo aus faulen, ſaltzigen oder ſchwefelichen Orten aufſteigen; dahero es auch vor ungeſund gehalten wird, in der Abend-Lufft, wenn der Thau fällt, zu gehen, weil man nicht

vermeiden kan, dieselbe durch den Athem an sich zu ziehen wie gemeldt man sich sonst bedecket hätte. Etliche schreiben dem Thau grosse Tugenden zu, sonderlich dem Manen-Thau, als welcher in Tüchern auf Wiesen oder Weitzen-Aeckern gesammlet, in Gefässe ausgedrückt, in Gläser gethan, solglich zur Saat-Zeit in grosse Zuber zusammen gegossen, und den Saamen drein geschüttet, und etliche Stunden eingequellet, denselben dergestalt fruchtbar machen soll, daß eine ungemein reiche Erndte dargegen zu gewarten. Noch überflüßiger aber soll der Genuß seyn, wenn man von dem Stroh des Saamens, den man erbauen will, zum Exempel, Weitzen- oder Roggen-Stroh, eine ziemliche Menge zu Asche brennet, das Saltz davon ausziehet, und mit dem Thau-Wasser, worein man denselben Saamen legen will, vermischet; damit solches Saltz sich hierdurch in den Saamen einquelle. Oder man soll auch eine ziemliche Menge Weitzen oder Korn in dem Thau-Wasser verfaulen, hernach den Safft davon ausdrucken, und das Getraid darinnen, ehe man es säen will, einweichen lassen. Wiewohl alle diese Processe viel leichter bey kleinen Duodez-Haushaltungen, als bey grossen Land-Wirthschafften, wo ein starcker und weitläufftiger Feld-Bau vorhanden, sich practicieren lassen dürfften.

Thau-Erde oder Tau-Erde, heisset beym Wein-Bau die obere Erde, so weit sie vom Regen und Sonnen-Schein durchdrungen und fruchtbar gemachet wird.

Thauschlachten nennen die Jäger, wenn ein wildes Thier im Thau gegangen, und die Tropffen am Korne oder Gras abgeschlagen.

Thau-Wurtzeln oder Tau-Wurtzeln, sind an einem Weinstock diejenigen Wurtzeln, so zur Seite derselben hinaus wachsen, und zwar so tieff, als ungefehr der Thau eindringen kan. Bey dem Räumen im Wein-Berge wird das Erdreich um den Wein-Stock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufgerühret, und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abgerissen, damit die Pfeil-Wurtzel sich desto tieffer strecken, und besser stärcken möge.

Thee, sind zarte, dunckel-grüne, länglichte am Rande herum eingekerbte, und von vorne spitzige gedörrte Blätter, so aus Ost-Indien vornehmlich aber aus China und Japan zu uns gebracht, worauf siedend heiß Wasser gegossen, und dasselbe, wenn es die Krafft der Blätter ausgezogen, noch also warm mit oder ohne Zucker, als ein Heil-Mittel, oder als eine Delicatesse getruncken wird. Der Strauch, daran diese Blätter herfür kommen, soll einem Rosen-Stock gleich, und überall mit Blumen und Blättern bedeckt seyn. Diese letztere sind von unterschiedlicher Grösse, indem die an den untersten Zweigen sitzen, die grössesten sind, aber bis an den Gipffel hinaus immer kleiner fallen. Sie sind auch nicht von einerley Güte massen die kleinesten die besten, so daß offt fünfferley Sorten von einem Stock gelesen werden. Aus den Zweigen kommen zuerst grüne Knospen hervor, aus diesen aber brechen weisse Blümlein, die von aussen sechs Blätter haben, inwendig aber mit noch mehrern besetzt sind. Diese setzen zuletzt einen Knopff, der einen schwartzen Saamen enthält, aus welchem junge Pflantzen erzielet werden, die nach dreyen Jahren zum versetzen taugen; denn dieser Strauch wächset nicht wild, sondern muß gepflantzet, und in bebauem Land etwa drey Fuß weit von einander gesetzet werden. Gedachten Saamen, oder die frische Saat lassen die Ost-Indianer nicht aus ihrem Lande, sondern, wenn sie selbigen an einen Fremden verkauffen, werffen sie solchen erst in ein kochendes Wasser, um zu verhindern, daß andere Nationen dergleichen nicht säen können. Der Thee, so in unsere Länder eingeführet wird, ist gemeiniglich auf zweyerley Art getrocknet, sintemal die Japaner ihren Thee gantz anders, als die Chineser zubereiten. Denn diese pflücken alle Blätter, und zwar, um die Aeste dieses kleinen Baumes nicht zu beleidigen, jedes absonderlich ab, worauf sie solches sauber in ein Körblein legen, nach Hause tragen, und in eine warm gemachte Pfanne werffen, selbige umrühren, und also mählich trocknen lassen; hernach legen sie diese getrockneten Blätter auf feine Matten, und rollen sie in einander, alsdenn schütten sie selbige wieder in ihre Pfanne, trocknen sie abermal, werffen sie alsdenn wieder auf die Matte, rollen sie aufs neue zusammen, und bringen sie hierauf abermal wieder in die Pfanne, bis sie völlig getrocknet sind, und dieses wiederholen sie öffters; zuletzt legen sie diese getrockneten Blätter in zinnerne Gefässe oder blecherne Büchsen; weil sie auch aus der Erfahrung wissen, daß der Thee von der freyen Lufft verdorben werde, und daß eben derselbe nicht allein eine schwartze Tinctur an sich nehme sondern auch der Zungen einen unangenehmen Geschmack verursache; so legen sie, solches zu verhindern, in die Mündung der Flasche ein besonderes Stücke Holtz, welches alle Säure an sich ziehet, und den Thee davon befreyet. Die andere Manier, welche die Japaner haben, bestehet darinne, daß sie die Blätter ebenfalls sauber und zärtlich abpflücken, dieselben aber zwischen Papier trocknen welches denn die Ursach ist, warum der Japanische Thee nicht so sehr, als der Chineser ihrer in einander gerollet ist. Der Kayser-Thee kommt auch aus Japan, und hat nebst dem jungen Thee, oder der Thee-Blume, einen weit bessern und gantz andern Geschmack, als die andern Arten. Je grüner der Thee, oder dessen Wasser, ie besser ist er; derjenige aber, der etwas röthlich aussiehet, ist alt, und wird in Indien Thee-Boy genennet. Der Thee, welcher, wie obgedacht, allezeit warm genossen werden muß, soll den Magen und das Haupt stärcken, die Flüsse zertheilen, die Lebens-Geister ermuntern, die Nieren reinigen, vor den Stein präserviren, Schlag-Flüsse verhüten, dem Schwindel, der Engbrüstigkeit und dem Hertz-Klopffen widerstehen, den rauhen Hals lindern, und das scharffe scorbutische Geblüte versüssen, nicht weniger die Trunckenheit vertreiben, und wieder nüchtern machen. Wie aber durch den Mißbrauch die besten Sachen unnützlich und schädlich werden, also [illegible] es auch beym Thee, indem derselb[illegible]

ebraucht, die natürliche Feuchtigkeit verzeh-
rt, und durch seine allzu flüchtigen Theile gar
l sehr austrocknet, dahero die Schwindsüchti-
en, und die zu einem auszehrenden Wesen in-
iniren, sich davor zu hüten haben. Von dem
) genannten Europäischen Thee, oder dem
reißwürdigen Ehrenpreiß, siehe an seinem Orte.
Der Zeug oder die Geräthschafft, so man bey
essen Gebrauch benöthiget, sind folgende
Stücke:

Thee-Büchse oder Capsul, ist ein meist von
erzinnten Blech, oder aus Bley viereckigtes
Behältniß mit einem engen Hals, und Deckel,
arinnen der Thee vor der Lufft bewahret, und
im Gebrauch gut erhalten wird.

Thee-Kanne, ist ein kleines von Meßing,
Blech, Porcellan, Siegel-Erde, Serpentin-
Stein, oder Zinn rund verfertigtes Geschirr,
mit einer Handhabe und Schnautze, worinnen
er Thee aufgegossen wird; ist insgemein nur
uf eine oder zwey Personen eingerichtet, denn
enn es auf mehr Personen gerichtet, und mit
tlichen Hähnlein versehen ist, heisset es ein
Thee-Pot.

Thee-Kessel, ist ein mäßiger küpfferner Kes-
l mit einem Deckel, einer Schnautze, und von
ben her mit einem hohen Spriegel versehen,
orinnen das Thee-Wasser gekocht zu werden
flegt.

Thee-Köpfgen oder Schälgen, sind dieje-
igen irdene Geschirre, darein man den Thee
n giessen, und alsdenn aus selbigen zu trincken
fleget; es sind dieselben gemeiniglich etwas
kleiner als die Caffee- und Chocoladen-
Köpfgen.

Thee-Pot, siehe Thee-Kanne.

Theer, ist ein klares hartziges Oel, welches
us alten Fichten und Kiefern, oder Kien-Stö-
en und Wurtzeln durchs Feuer ausgezogen
ird. Es geschiehet solches auf dreyerley Art:
Einmal wird das Fichten- und Kiefern-Holtz
n einen kleinen Meuler eingesetzet, und zu
Kohlen gebrannt, da denn im ersten Bähen das
Theer heraus läufft, welches unten in einem
on Leimen gemachten Kessel aufgefangen
ird; oder, man verbrennet auf der Theer-
ütte das hierzu bestimmte Holtz in einer Gru-
e, oder in besonders dazu gebauten Theer-Oe-
n, da denn unweit davon in einem Loche das
Theer sich sammlet. Weil aber an vielen Or-
n das Theer aus dem Stamm-Holtze zu ma-
en nicht mehr vergönnet ist, als werden nun-
mehro die Stöcke und Wurtzeln von denen Kie-
rn darzu gebraucht, und das Theer in denen
Theer-Oefen daraus gezogen. Es wird zwar
n Teutschland hin und wieder viel Theer ge-
macht, das meiste und beste aber kömmt aus
Schweden und Norwegen, und ist unter allen
as Gothländische das beste. Die vier Sor-
en, darinnen es zu Kauff gebracht wird, sind fol-
gende, 1) das dünne, so gantz klar und wie Oel
n reine ist; 2) das Ratheer, welches körnigt;
) das geschmeidig dicke, und denn 4) das gantz
icke. Man bedienet sich dessen vornehmlich
ey dem Schiff-Bau. Die Zimmer-Leute
rauchen es, die Köpffe, oder äussersten Ende
der Balcken, so weit sie in die Mauer zu liegen
kommen, so wohl, als anderes Holtz-Werck, das
an der Lufft stehen bleibt, oder in das Wasser
kommt, als Schirm-Dächer, Rinnen, u. d. g.
damit zu theeren. Die Haus-Wirthe und
Fuhrleute aber brauchen es so wohl bey dem
Vieh, als die Achsen ihres Fuhrwerckes damit
einzuschmieren, damit es besser von statten,
und nicht so sehr über Schiff und Geschirre gehe.

Theilbare Güter, waltzende Güter, sind
eigene oder erbliche Güter, so unter die Erben
ohne Unterschied gleich getheilet, und von den
Lehn- oder Zins-Gütern, als die nur auf
gewisse Erben verfallen, darinn unterschieden
werden.

Theilung, heisset die Zergliederung eines
Gantzen in seine Theile. Hauptsächlich hat
diese in Erbfällen statt, wo mehr als ein Erbe
von dem Erblasser vorhanden, und von diesem
keine Eintheilung selbst vor dem Tode gemacht
worden. Es müssen derhalben zuvörderst alle
Güter, auch die, worauf Schulden hafften, mit
Nutznüssung oder anderer Beschwerniß bele-
get, aufs genaueste aufgeschrieben, durch un-
partheyische Leute ordentlich taxiret, alsdenn in
gleiche Theile gesetzet, und einem ieden Erbe das
seine durch das Loos angewiesen werden. An
vielen Orten Teutschlandes ist hergebracht, daß
der älteste Bruder theile, und der jüngste kiese
oder kühre.

Theriac, ist fast eben ein solches Compo-
tum, als der Mithridat, nur daß dieser ieder-
zeit schwärtzer, hitziger und stärcker als der letzte.

Thermometer, ist eine Art von Wetter-
Gläsern, die Beschaffenheit der Wärme und
Kälte der Lufft das gantze Jahr hindurch, ja fast
alle Tage und Stunden, dadurch so genau als
möglich zu erforschen. Es wird auf mancher-
ley Art zugerichtet. Die gemeinesten sind das
Holländische und Florentinische. Beede
bestehen aus engen gläsernen, mit gefärbten
Spiritu vini angefüllten Röhren, mit dem Un-
terschied, daß bey der ersten Art der Spiritus in
der Röhre steiget, wenn die Lufft kalt, und fällt,
wenn sie warm wird; bey der andern aber
durch das Steigen die Wärme und durch das
Fallen die Kälte angezeiget werden. Zu dem
erstern nehme man eine enge gläserne mit ei-
nem Knopff oder Blase versehene Röhre, hal-
te den Knopff oder die hohle Kugel ein wenig
über ein Kohl-Feuer, daß er erwarme, und die
darinnen enthaltene Lufft verdünnet, und eini-
ger massen ausgetrieben werde. Dann giesse
man vermittelst eines subtilen Trichterleins
gefärbten Spiritum Vini, oder starcken Brante-
wein darein, und eben dergleichen auch in ein
Gläslein mit einem engen Hals, dergleichen
man in den Apothecken zu gebrauchen pfleat, und
zwar in dieses letztere so viel, daß es halb voll
werde; denn halte man die Oeffnung der Röhre
mit dem Finger zu, wende selbige um, und stelle
sie geschwind in das Gläslein mit dem engen
Hals, also daß das Loch der Röhre oder Phiole
recht mitten auf das in der Mitten erhöhete
Hügelein zu stehen komme; denn verstreiche
und verschliesse man die Mündung solchen Gla-
ses mit Wachs, also daß die Phiole gerade und
unbeweglich darinnen stehe, und der Brante-
mei-

wein nicht auerauche, denn sonst würde es im Winter nicht dauren, sondern gefrieren und das Glas zerspringen. Das Wachs kan mit schönem Papier oder Taffet überkleidet werden. Dieses also zubereitete Thermometer wird auf ein mit weissem Papier überzogenes Bret oder Gestell befestiget, an einen gewissen Ort in die freye Lufft gesetzet, und an den Seiten herunter etliche Linien, als ob man einen Maaß-Stab darauf abtheilen wolte, gezogen, und die Abtheilung folgender Gestalt gemacht: Im Winter setzet man ein wenig Wasser in einem Glas unweit davon, wenn nun solches gefrieret, so siehet man, wie hoch der gefärbte Brantewein oder Spiritus in der Röhre gestiegen, und bezeichnet den Ort auf die an der Seite gezogene Linien mit einem Strich. In dem Sommer leget man oben ein wenig Butter auf die Phiole, und mercket, wenn dieselbe zu schmeltzen anfänget, wie weit so denn der gefärbte Brantewein gehet, und zeichnet solches auf dem Papier, wie zuvor, mit einem Strich. Den leeren Raum zwischen diesen beeden Zeichen oder Strichen theilet man in zwey gleiche Theile, so wird die Mitte eine gemäßigte und temperirte Lufft bedeuten; den Zwischen-Raum aber von dem obern Strich bis zu diesem Mittel-Punct theilet man wieder in zehen gleiche Stuffen, und denn auch die andere Helffte bis zu dem untern Strich ebenfalls in zehen gleiche Theile, so deuten die obern die kalte Lufft, die untern aber die warme Lufft an; iedoch, weil es offt geschiehet, daß eine ausserordentliche Kälte, und im Gegentheil eine gantz ungemeine Hitze sich ereignet, so pfleget man so wohl über dem obersten, als unter dem untersten Strich noch vier andere zu verzeichnen, um die höchsten Grade der Hitze und Kälte dardurch anzuzeigen und abzumercken. Zu der andern Art, welche heutiges Tages am üblichsten, nimmt man eine von schönem weissen Glas geblasene Phiole mit einem langen Hals, deren Kugel nach der Länge desselben nicht gar zu groß, sondern wohl proportioniret ist, diese macht man über einem Kohl-Feuer ein wenig warm, stecket so denn die Mündung des Halses oder der Röhre in einen gefärbten Wein-Geist oder starcken Brantewein, so wird derselbe von sich selbst hinauf steigen, und so wohl die Röhre, als auch die Kugel anfüllen; hierauf muß man sie umwenden und erkalten lassen, bis die Helffte der Rohre ohngefehr ledig worden, alsdenn wird das Mund-Stück gedachter Röhre bey einer starcken Lampe warm gemacht, und vermittelst eines Blas-Rohrleins, wie etwa die Goldschmiede gebrauchen zugeschmeltzet. Wenn die Rohre also zugeschmeltzet, oder hermetice sigillirt ist, so wird sie, mit der Kugel unterwärts, an ein hierzu mit Fleiß verfertigtes Gestelle befestiget, und die Abtheilung wie bey der ersten Art gemacht, iedoch mit dem Unterschied, daß oben bey dem äussersten Strich die grosste Hitze, bey dem untersten aber die grosste Kälte angezeichnet werde, weil dieses Thermometer auf eine dem vorigen widerwärtige Weise durch das Steigen die Wärme, und durch das Fallen die Kälte anzeiget. Es ist dieses vor einen Landmann ein nützliches Instrument, wornach er sich mit vielen seiner Arbeiten richten kan.

Theurung, heisset eigentlich, wenn wegen Mißwachs oder anderer Land-Plagen, die Lebens-Mittel, und sonderlich das Brod-Korn, so hoch im Preiß aufgestiegen, daß es das arme Volck nicht bezahlen kan. Diesem Unglück, und denen daraus entspringenden gefährlichen Folgerungen in Zeiten vorzukommen, und, wo es nicht gantz abzuwenden, demselben dennoch möglichst zu rathen, haben unsere Vorfahren in grossen Städten ansehnliche Korn-Häuser angelegt, solche bey guten Zeiten mit Vorrath angefüllet, und im Nothfall dem gemeinen Wesen daraus Hülffe gethan. Heut zu Tage pflegt man noch, ausser diesem Mittel, der Theurung durch Getraide-Sperre, oder Verbot der Ausfuhr, durch Mäßigung des Aufkaufs im Lande, von denen, die das Korn um ihres Wuchers willen aufzuhalten trachten, durch gebotenen Verkauff des vorhandenen Vorraths, durch Setzung eines billigen Tares, auch wohl durch Erlassung der Zölle und Auflagen zu Beförderung der Zufuhr von aussen, und dergleichen mehr zu rathen. Sonsten sagt man im gemeinen Sprichwort: Die Dürre macht selten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung; weil durch den letztern Saat und Erndte gehindert wird. Und hieher gehöret auch das Sprichwort: Gerath das Getraidig auf dem Sande, so wird Theurung im Lande. Denn in allzu nassen Jahren geräth das Getraide in denen Sand-Ländern besser, als in den besten und fruchtbarsten Feldern. Wenn auch eine gantze Gegend durch Schauer- und Hagel-Wetter Schaden leidet, so folget Theurung; ein schmaler Strich aber trifft nur, die es trifft, macht aber keine Theurung.

Thier, eine lebendige, doch unvernünfftige Creatur, welche GOtt dem Menschen zu gut erschaffen, und ihm unterwürffig gemacht hat. Insgemein begreifft dieses Wort alle fliegende, schwimmende, kriechende und vierfüßige Thiere, so wohl als allerhand Ungeziefer, insbesondere aber werden darunter nur die vierfüßigen verstanden. Diese werden wieder verschiedentlich eingetheilt: Einmal in zahme und wilde. Unter die zahmen gehören Pferde, Ochsen, Kühe, Schaafe, Ziegen, Esel, Maulthiere, Hunde, Katzen ꝛc. Die wilden werden wieder in drey Classen abgetheilt. Zu der ersten rechnet man die grimmig reissende wilde Thiere oder Bestien, als den Löwen, das Panter- und Tieger-Thier, den Bären, den Auer-Ochs, und dergleichen. In der andern kommen die edlen Thiere, als der Hirsch, das Schwein, die Gemse, das Rehe, der Dachs, der Hase, das Caninichen ꝛc. In der dritten sind die Raub-Thiere, als der Wolff, der Lucks, der Fuchs, das Marder, der Biber, der Fisch-Otter, die wilde Katze, das Iltis, Eichhörnlein, und dergleichen. Hiernächst werden die Thiere auch eingetheilt in solche, die keine gespaltene Füsse haben, als das Pferd, der Esel, das Maul-Thier ꝛc. und in Thiere mit gespaltenen Klauen; diese sind entweder wiederkäuende oder nicht wiederkäuende. Unter jenen ist der Ochs,

das Schaaf, die Ziege, (und was etwan sonst für wilde Arten unter diese drey gehören,) unter diesen das Schwein ꝛc. Man hat auch Thiere, welche Klauen, wie Finger haben; und diese sind wieder zweyerley, entweder die gleich von der Mutter lebendig gebohren werden, als da sind unter den wilden, der Löwe, das Panter- und Tieger-Thier, der Bär, der Wolff, der Fuchs, der Dachs, Biber, Fisch-Otter, wilde Katze, Hase, Caninichen ꝛc. unter den zahmen, Hunde und Katzen; oder die aus dem Ey gebohren werden, als Frösche, Schild-Kröten, und dergleichen. Die zukünfftige Witterung will von denen vierfüßigen Thieren folgender Gestalt abgenommen werden; Als: wenn das Vieh gegen Mittag nach der Lufft schnappet, und mit offenen Nasen-Löchern über sich oder in die Höhe riechet; wenn die Schweine Heu oder Stroh hin und wieder schleppen und werffen, als ob sie toll wären; wenn die Hunde Gras fressen und wieder speyen, sich auf der Erden offt wältzen, oder gar nichts fressen, in die Erde kratzen, und des Morgens heulen, oder der Bauch ihnen murret, und wie Wasser rauschet; wenn sich die Katzen lecken und putzen, und mit den Pfoten um die Ohren streichen; wenn die Heerd-Schaafe sehr muthwillig, und mit denen Köpffen zusammen stossen; wenn die Rinder die Füsse lecken und brüllend dem Stalle zueilen; wenn die jungen Kühe hin und her, auf und nieder unter die Pferde, oder ander grosses Vieh lauffen, gleich als wären sie rasend und toll; wenn das Vieh mit denen Füssen oder Hörnern in die Erde gräbet; wenn die Esel und Maul-Esel die Köpffe und Ohren ungewöhnlich schütteln und spitzen; wenn die Ziegen übermäßig und begierig zu dem Futter eilen, daß sie sich weder mit Drohen noch Schlägen davon treiben lassen; also auch wenn die Schaafe im Heimgehen das Gras auf dem Weg abfressen, und sich davon nicht abtreiben lassen wollen; wenn die Hirsche unter einander kämpffen und sich stossen; wenn die Wölffe und Füchse heulen und bellen, und sich zu denen Dörffern und Häusern nahen; wenn sich die Hasen an Oerter verkriechen, da es nicht leichtlich auf sie regnen kan; oder da sie aus langem Grase, und aufgewachsenem Getraide auf schlechte Plätze weichen; wenn der Igel die Löcher an seinem Neste zustorffet, so wird von diesen allen Regen vermuthet. Da aber das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weide springet und schwitzet, soll es ein Donner-Wetter anzeigen.

Thier, heisset bey den Jägern das Weiblein des Hirschen, oder die Hirsch-Kuh, so auch sonsten den Nahmen eines Stücke Wildes führet, gleichen Hindin genennet wird. Diese ist ohne Geweih, schwach und unstreitbar, hat ein scharff Gesicht und schnellen Lauff. Es hält sich dieses mit seinem Kalbe zusammen bis zur Brunfft, da es von dem Hirsch heimgesuchet wird. Auf die Fährde eines trächtigen Thieres muß man, wenn die Frucht um St. Georgen-Tag über die Helffte, wohl Acht geben, und die Kennzeichen genau betrachten: Denn weil das Kalb im Hintertheil des Leibes lieget, so bleibet der Hinterlaufft eine Spanne oder mehr zurücke, und setzet das Thier solchen zur Seiten neben aus, weil es seine Frucht schonet, und mit der Keule nicht vorschieben will, indem die Frucht, wo sie lieget, solche Seite ausgefüllet und eingenommen hat. Wenn nun das Thier gehet und schreitet, tritt es viel tieffer mit demselben Hinterlaufft ein, und schleiffet bisweilen auf der Erden, nemlich, wenn es ein Hirsch-Kalb, mit dem rechten Hinterlaufft, so es aber ein Wildkalb ist, mit dem lincken Hinterlaufft, wie vorgemeldet, neben aus, und bleibet zurücke. Das tragende Thier äset sich von Flachs-Knoten und Faul-Baum, höher, als sonst; machet den Schloß-Tritt ins Wahn-Bette mit dem rechten Laufft, schräncket mit dem rechten Hinterlaufft, und so es stehet, stemmet es sich auf demselben, wenn es ein Hirsch-Kalb träget; die Zeichen der lincken Seiten hingegen bedeuten ein Wild-Kalb. Was im übrigen so wohl von diesem, wie auch von dessen Lohsung zu mercken, ingleichen was etwa dasselbe mit dem Hirsche gemein hat, ist bereits oben bey dem Worte Hirsch angeführet, auch sonsten hin und wieder seines Orts mit mehrern erkläret worden.

Thier-Garten, ist ein weitläufftiger mit Gras und Holtzung versehener Platz, darinnen allerhand lebendiges Wild an Rehen, Hirschen und Dambirschen eingeschlossen gehalten wird. Zu einem solchen Thier-Garten gehöret ein lustig gelegener Wald mit Eichen-Büchen- und andern wilden Obst-Bäumen, mit Behältnissen und Dickigten vor das Wild, auch Grasreiche Weide, gute gesunde Qvellen, fliessende Wasser, oder frische Teiche zur Tränche, und an bequemen Orten geraume Scheunen, darinn das benöthigte Heu, und nach Befinden, auch etwas Haber an- und vorgelegt, und im Winter dem Wilde fürgegeben wird; damit sonderlich die von der kurtz vorher gegangenen Brunfft annoch entkräfftete Hirsche sich wieder erholen, und nicht ins Gras beissen müssen. Die Grösse und Umfang des Thier-Gartens richtet sich nach der Gelegenheit und dem Vorhaben. Zur Vermachung desselben werden an theils Orten Mauren, Schal-Wände, oder Stangen-Zäune geführet, das Wild darinnen zu verwahren; weil aber das Mauerwerck sehr kostbar, die Säulen der Plancken oder Schalwände und Stangen-Zäune aber von der Erde stocken und faulen, auch wohl öffters durch den Wind umgeworffen werden, so ist am besten eine lebendige Umzäunung von jungen Buchen, und andern zu einer Hecke wohl tauglichem Holtze herumzuführen. Man legt solche des Frühlings an, in der grossen Sommer-Hitze begeust man sie fleißig, und ehe sie heran wachsen, verwahrt man sie vor dem Vieh mit Stangen. Ein solcher Zaun, wenn er wohl unterhalten wird, kan in fünff oder sechs Jahren gar leichtlich in die Höhe wachsen, und sich sehr dichte in einander flechten. Er stehet auch sehr wohl, und die Nachtigalen hecken gerne darinnen. Durch den Lust-Wald kan man hin und wieder Alleen hauen, damit die Spatzier-Gänge angenehmer seyn, und das Aussehen verbessert werde. Man

kan auch allerhand Statuen, und, nach Gelegenheit der Situation, Fontainen, Cascaden und Wasser-Künste mit angenehmen Figuren anlegen. Es wird auch ein Jagd-Haus mit unterschiedenen Gemächern, theils vor die Jagd-Bediente, die die Aufsicht über den Thier-Garten haben, theils auch vor die Herrschafft selbst zur Lust bey dem Thier-Garten angebracht, und die Zimmer mit allerhand raren Geweyhen und Gehörnen der Hirsche und anderer wilden Thiere, ingleichen mit allerhand Gemählden, die sich zur Jägerey schicken, ausgezieret. Bey solchem Jagd-Haus bringt man einen kleinen Garten an, mit Taxus-Bäumlein, Wachholder-Sträuchern, und andern wilden Gewächsen, die aber doch nach der Kunst in einer guten Ordnung gepflantzet sind. Uber die Portale und Thor-Wege des Thier-Gartens setzet man allerhand von Holtz oder Stein sauber geschnitzte oder gehauene, und mit Oel-Farbe starck bestrichene Bilder, die sich dahin schicken. In denen grösten Thoren müssen noch kleine Thüren seyn, dadurch man aus- und einreiten kan, ohne daß man nöthig hat die rechten Haupt-Thore zu öffnen. In dem Thier-Garten ist auch das Gehöltze mit Abholtzung zu verschonen, massen es sonsten mit der Zeit einen öden und lichten Platz geben würde, weil das Wildpret von jungem Triebe und Sommer-Laten nichts wiederum aufkommen lässet; und letzlich ist dahin zu sehen, daß ein solcher Thier-Garten nicht nahe an eines andern, welcher die hohe Jagd zu exerciren hat, Revier oder Grentze angeleget werde, weil alsdenn zu befürchten, daß durch nächtliche Umwerffung der Mancken, oder Eröffnung des Wildzauns das Wildpret heraus gespielet werden könte. Das Wild, so gemeiniglich in Thier-Gärten eingeschlossen wird, sind Hirsche, Dam-Hirsche, Rehe und Hasen; wiewohl einige aus der Erfahrung observiret haben wollen, daß, wo die Dam-Hirsche in einen Garten wären, und man auch roth Wildpret darinnen halten wolte, die letztern abnähmen, und endlich gar umfielen. Wilde Schweine thun nicht gut, es sey denn in Thier-Gärten, die einen sehr weiten Umfang haben, und darinnen zu ihrer Nahrung genug Eicheln und wildes Obst vorhanden.

Thierleins-Baum, suche Cornel-Baum.

Thlaspi, siehe Bauren-Senff.

Thole, suche Dohle.

Thon, siehe Dohn.

Thonen, suche Dohnen.

Thor-Weg, nennet man diejenige Oeffnung in einem eingeschlossenen Raum, wo man mit einem Wagen, der wohlbeladen, hindurch fahren kan. Insgemein werden sie mit Bögen oben geschlossen, wiewohl es auch einige giebt, die oben gantz offen. Die Bögen sind entweder halbe Circul, oder halbe Oval oder gedruckte, ingleichen gantz niedrige und flache Bögen, und richtet man sich in der Wahl derselben nach der Stärcke des Gebäudes. Der halbe Circul ist der starckste Bogen, diesem folget der gedruckte, der flache aber ist der schwächste. Die Höhe richtet man nach der Weite desselben, und soll man, wo es möglich, einen Thor-Weg iedes mal noch so hoch als weit machen.

Thränen des Hirsches, siehe Hirsch-Thränen.

Thränen des Wein-Stocks, sonst auch Reben-Thränen genannt, sind nichts anders, als das Wasser, welches die Wein-Stöcke zur Frühlings-Zeit von sich fliessen lassen, und hierdurch von vielen Feuchtigkeiten, die ihnen sonst schädlich seyn würden, sich reinigen. Wenn ein Wein-Stock viel thränet und ausläufft, so ist es ein Zeichen eines guten Wein-Stocks, der viel Safft und Krafft hat; es laufen auch alle gute Stöcke aus, ehe die Augen ausgehen, denn hernach fliessen sie nicht mehr. Es halten einige dafür, daß dieses aus dem Wein-Stock rinnende Wasser, wenn es wohl gejohren, und mit etwas Nelcken, Caneel und dergleichen zubereitet wäre, ein so liebliches Getränckе abgeben würde, daß es auch denjenigen anstünde, welchen das Wasser verhaßt ist, und die sonst sehr gerne von dem Gewächs des Wein-Stockes trincken, welches man an seinem Ort gestellet seyn läst, weil es vor denen Säfften so aus andern Gewächsen fliessen, in Ansehung des Geschmacks, eben keinen besondern Vorzug hat. Gewisser ist es, daß dieser Safft in der Artzney, bey unterschiedenen Leibes-Gebrechen seinen sehr guten Nutzen erweiset. Innerlich gebraucht, ist er ein vortreffliches Mittel wider den Nieren- und Blasen-Stein, er thut sehr gut in hitzigen und giftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Der dick-gewordene Safft, den man in Gestalt eines Gummi um den Wein-Stock findet, wenn er in Wein zerlassen, und nüchtern getruncken wird, nimmt die kleinen Steine und den Grieß hinweg. Aeusserlich reinigen diese Thränen die Augen, stärcken das Gesicht, und machen es hell und klar, wenn man des Abends und Morgens etliche Tropffen davon in die Augen thut; sich damit gewaschen, heilen sie die Krätze, den Aussatz, und alle Unreinigkeiten der Haut, nehmen auch die Flechten und Zitter-Maale weg.

Thran, heisset man das ölige Fett, welches von denen See-Fischen, und sonderlich von dem Wall-Fisch gemacht ist, daher es auch Fisch-Thran genennet wird. Man hat dessen unterschiedene Gattungen, unter denen aber behält das weisse Grönländische Cron-Thran den Vorzug, welchen auch die Weißgerber, Corduaner und andere im Leder arbeitende Handwercker wohl auszukochen, und das Leder fein damit zuzubereiten wissen; der braune hergegen ist der schlechteste, und wird insgemein nur in den Lampen verbrennet. Die Probe des besten Thrans bestehet darinne, daß ein Tropffen davon wie eine Perle auf dem Nagel stehet, und nicht ablaufft. Auch hat man bey dem Einkauff zuzusehen, daß er durchgehends in den Tonnen hübsch, lauter und keine Hefen auf den Boden habe; wo sich aber mit der Zeit einige setzen möchten, werden sie zum Seiffen-Sieden mit gebraucht.

Threnen, nennet man diejenigen Bienen, die zwar an der Gestalt mit den kleinen und gemei-

gemeinen Bienen eine grosse Gleichheit haben, aber darinnen von ihnen unterschieden sind, daß sie viel gröſſer und dicker seyn, auch keinen Stachel haben, und mit ihrem lauten Gethöne vor andern sich leicht zu erkennen geben. Ihre Arbeit ist, der Bienen Brut in Stöcken und Körben zu versorgen, junge Bienen auszubrüten, und stets über denselben mit ihrem Gethöne, dadurch sie der Brut benöthigte Wärme verursachen, verbleiben. Denn wie eine Brüthenne, wenn sie was zur Welt bringen will, immer drüber sitzet, und ihre Eyer mit benöthigter Wärme versiehet, auch von solchen nicht weg gehet, so thun solches bey der Bienen-Brut auch die Threnen, und das ist die Ursach, daß diese Heck-Mütter der Bienen nicht eher aus den Stöcken herfür kommen, bis Mittages-Zeit, als in welcher sie durch die Hitze der Sonnen gleichsam abgelöset werden, und genugsame Versicherung haben, daß zwischen dieser Zeit keine Kälte ihrer Brut Schaden bringen kan. Ihren Nutzen spüret man ferner vom April bis auf den August. Welcher Stock in solcher Zeit keine Threnen hat, der läst nicht nur keinen Schwarm, sondern muß auch ohnfehlbar mit einem Haupt-Fehler beschlagen seyn. Überdas arbeiten sie auch mit denen Bienen an den Wachs-Tafeln und Gewürchte, wie denn die starcken Kuchen mit denen grossen Zellen oder Fächen nicht von gemeinen Bienen, sondern von diesen grossen Threnen ihren Ursprung haben, als welche, da sie gröſſer, auch ein gröſſeres Quartier haben müssen, daher sie selbiges nach ihres Leibes Gröſſe formiren. So bald diese grosse Threnen im Früh-Jahr sich sehen lassen, so bald ist sich Hoffnung aufs Schwärmen zu machen. Ich sage mit Fleiß grosse Threnen, denn es giebt auch kleine Threnen, die man Affter-Threnen nennt, welche zur Zeit eines kalten Frühlings in denen Stöcken gefunden werden, und wegen des harten Frostes zu keinen vollkommenen Threnen werden können. Wenn diese sich sehen lassen, darff man sich nicht wohl einige Hoffnung aufs Schwärmen machen, und zwar aus der Ursach, weil diese Affter-Threnen nicht, wie die vollkommenen Threnen, Weisel zu zeugen vermögend sind. So nützlich aber im Frühling und Sommer die rechten Threnen, so schädlich sind sie im Herbst und Winter, denn so ihrer viel in Stöcken und Körben bleiben, so verzehren sie das zum Unterhalt benöthigte Honig, angesehen eine Threne mehr zur Nahrung haben muß, als sonst zehen andere Bienen, und geschiehet offters dadurch, daß wegen Mangel des Honigs nachmals Bienen und Threnen zugleich sterben müssen. Zu dem Ende pfleget man nach Jacobi, da ohnedem der Uberfluß dieser verfressenen Thiere von denen andern Bienen ausgetrieben und verjagt wird, auch mit Hand anzulegen, und alsdenn solche unnütze Gäste ihnen tödten zu helffen. Die Threnen werden offt schon im Junio von denen Bienen ausgetrieben, welches man für ein ohnfehlbares Zeichen halten darff, daß entweder kalte Zeit oder langes Regen-Wetter einfallen wird. Sie liegen zu solcher Zeit öffters wie weisse Maden vor den Stöcken, weil nicht nur die Alten von denen Bienen weggetrieben, sondern auch so gar die Junge, die noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget seyn, fort geschaffet werden. Wo solche Maden vor den Stöcken liegen, darff man sich auf keinen Schwarm mehr Rechnung machen.

Thresor, ist ein höltzerner sauber fournirter Schranck, so auf einem Postement aus gedrehten oder geschnitzten Säulgen ruht, von oben her aber mit einer durch weit kleinere Säulgen gantz Stuffen-weiß gemachten Abtheilung versehen, worauf man allerley zierliche Gläser, Porcellanen Gefäß und andere Galanterien, statt einer Zierrath zu stellen pfleget.

Thresorgen, ist ebenfalls ein kleines mit gedreheten Säulgen abgetheiltes Simswerck oder Gestelle, das entweder bunt gemahlet, oder aufs schönste laceiret, oder nur gantz schwartz angestrichen, an einer Wand fest angemachet ist, worauf man in denen Wohn-Zimmern das Thee- und Caffee-Zeug, in denen Beth-Zimmern aber einige geistliche Hand-Bücher zu stellen in Gewohnheit hat.

Thüre, heisset die Oeffnung in eine Wand, dadurch man in einem beschlossenen Raum eingehet. Diese soll billig geraume seyn, viereckigt, und noch einmal so hoch als breit gemachet werden, ihre Breite aber soll wenigstens vier, und höchstens zehen Schuh haben, wie etwa an den grossen Kirch-Thüren. Wenn das Viereck zur Thüre aus Holtz bestehet, so heisset dasselbe ein Thür-Gerüste; ist es aber von gantzen Steinen, so nennet man es ein Thür-Gewende. Zuweilen werden diese, sonderlich wo Regen und Schnee dahin fallen kan, mit dreyeckigten und runden, oder auch nur mit geraden hervorragenden Dächlein bedecket, welches das Thür-Gesimse geheissen wird. Der Vorzug und Beschluß, den man hernach mit Bretern oder Pfosten vor diese Oeffnungen also machet, daß er beweglich, und so wohl auf- als zugeschlossen werden kan, führet ebenfalls diesen Nahmen der Thüre, und ist entweder einfach oder gebrochen, oder mit doppelten Flügeln; an und vor sich selbst aber werden sie entweder schlecht, oder mit Füllungen bereitet.

Thum-Pfaffe, ist ein kleiner Vogel, welcher so wohl an der Farbe, als an der Art seine Nahrung in denen Hecken und Büschen zu suchen, dem Fliegen-Schnepper allerdings gleich ist, ausser, daß er auf dem Kopffe oben, bis an die Augen, eine Kohl-schwartze Platte, und von dieser auch vielleicht seinen Nahmen hier zu Lande bekommen hat. Er bringet meistens vier bis fünff Junge auf dem Gebüsche aus, genieſſet zu seiner Nahrung allerley Schnecken und Gewürme, zur Herbst-Zeit aber Hollunder-Beere, und ziehet zu solcher Zeit, gleich andern Vögeln mit hinweg. Sonsten wird auch der Nahme Thum-Pfaffe, dem Gimpel oder Blut-Fincken beygeleget. Siehe Blut-Fincke.

Thymian, Timian, sonsten auch Römischer Quendel genannt, ist ein niedriges Kräutlein, welches an Blumen und Geruch dem gemeinen Quendel, oder an einigen Orten sogenannten Feld-Kümmel fast gleich ist, ausser daß es kleinere, festere und dunckel-grünere Blätlein hat. Die Blümlein sind Purpur-blau, und das gantze Gewächse hat einen angenehmen Geruch und scharffen Geschmack. In Italien und Langvedoc wächset es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten gezielet, und am besten durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Dieses Kräutlein hat eine wärmende, öffnende und zertheilende Krafft, stärcket die inwendige Theile des Leibes, ergoicket die Lebens-Geister, schärffet das Gesicht, trocknet die Flüsse, und machet Lust zum Essen. Aeusserlich zertheilet es die blaue Mähler, und die Geschwulst von kalten Flüssen. In der Küche brauchet man es zur Würtze an verschiedene Speisen, solchen einen angenehmen und kräfftigen Geschmack zu geben. Der Creetische Thymian, welcher in Candia und andern Morgenländern wild wächset, wird bey uns, um seiner Blüthe willen, im Garten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und ebenfalls wie der andere, durch Zerreissung der Stocke vermehret.

Tiegel, ist ein flach-rundes irdenes oder auch aus eisernen Blech getriebenes Gefässe mit einem Stiel oder Henckel, und drey hohen Beinen versehen, worinnen gemeiniglich die gekochten Speisen wiederum aufgewärmet werden. Man hat auch absonderliche von Thon gebrannte Tiegel, so viel runde kleine Formen in sich haben, worinnen man die Eyer zu stürtzen pfleget.

Tiegel-Brey oder Tiegel-Mus, ist ein Essen, welches von schonen weitzenen Mehl, oder auch von Grieß, Heidecarütze, Hirse, Reiß, Schwaden, gebackenen Nudeln, Semmeln, Milch oder Rahm und Butter bereitet, und in einem Tiegel gekochet wird, welches also geschiehet: Will man z. E. einen Tiegel Brey von Hirse oder gestossenem Reiß machen, so kochet man beydes zuvörderst in Milch, doch daß er nicht anbrenne; ist er nun ausgekocht, rühret man ein Stücke Butter und zwey Eyer darein, saltzet ihn auch ein wenig, beschmieret alsdenn einen Tiegel mit Butter, streuet ein wenig geriebene Semmel darein, schüttet den Brey aus dem Topff darzu, leget oben wieder ein wenig Butter darauf, unten um den Tiegel aber und zwar nur an der Seiten herum thut man ein wenig Kohlen, und eben dergleichen auch auf ein Blech, womit man den Tiegel zudecket, daß der Brey oben braun werde s. i. g.

Tiger, heisset ein weisses Pferd, welches gleich einem Tiger-Thier mit schwartzen Flecken eingesprenget ist.

Till suche Dill.

Tille, siehe Dille.

Timian, suche Thymian.

Tinte, siehe Dinte.

Tiptam, suche Diptam.

Tiraß, Tyraß, ist ein grosses, zum kleinen Waydwerck gehöriges Netze, womit, und vermittelst eines wohl abgerichteten vorstehenden Hundes, oder eines Falcken, sowohl Rebhüner, als Wachteln und Lerchen gefangen werden. Ein solcher Tiraß ist gemeiniglich sechzig Schuh lang und vierzig Schuh breit, und hat nur an der vordern langen Seite einen Saumen, an denen übrigen drey Seiten aber bedarff es dergleichen nicht. In Franckreich sollen die Tiraße so groß gemacht seyn, daß sie von zweyen zu Pferde gezogen werden müssen. Bey denen Rebhünern und Wachteln bedienet man sich am besten eines vorstehenden Hundes, diesen lässet man suchen, und so bald er stehet, welches ein Zeichen, daß er etwas angetroffen, nehmen zwo Personen den ausgebreiteten Tiraß in die Hände, ziehen solchen fein steiff an, und lauffen gegen den Wind damit, bis sie über den Vorstehe-Hund hin sind, denn lassen sie das Netze fallen, und drücken die Enden desselben, wo es in die Höhe stehet, geschwinde nieder, damit die Hüner oder Wachteln unter dem Tiraß nicht hervor kriechen mögen. Wenn man hiebey einen Falcken hat, den man in währendem Uberziehen von der Hand wirfft, und revieren lässet, so halten sie weit lieber, und gehet es damit lustiger und geschwinder zu, als mit dem Treibe-Zeuge. Die Zeit hierzu gehet bald nach Jacobi an, auf den frisch abgeschnittenen Stoppeln. Zu dem Lerchen-Fang brauchet man nur einen kleinen Baum-Falcken, und wenn die Lerche aufgestossen, schwingt man das Fälcklein von der Hand, so fällt sie bald, und wird mit dem Tiraß bedecket. Die Zeit, die Lerchen zu tiraßiren, gehet ebenfalls nach dem Schnitt an.

Tisane, ist ein kühlendes und den Durst löschendes Getränckе, welches aus Wasser, Gerste, Kräutern und Gewürtze folgender Gestalt zubereitet wird: Man kochet einen Theil Gerste in zwantzig Theilen Wasser, bis die Gerste quillt, und ohngefehr der dritte Theil des Wassers eingesotten ist, schüttet sodenn etwas Rosinen oder Corinthen, Zimmet und Citronen-Schalen, oder auch Süßholtz, Sauerampffer oder andere Kräuter darein, filtrirt es durch ein Lösch-Papier, giesset es auf Bouteillen, und hält dieselben fein voll. Man kan auch eine geröstete Rinde Brod, oder eine Hand voll gebackene Kirschen hinein thun. Will man sie mehrers zum Medicinischen Gebrauch einrichten, so mencget man etwas von Cichorien-Wurtzel, Saßsafraß oder Sassaparillen hinein, und lässet es damit kochen. Die Tisane pfleget denen Krancken in Fiebern und sonst, wenn Wein und Bier, als hitzige und gährende Getränckе nicht dienen, verordnet zu werden.

Tisch, ist der iederman wohl bekannte Hausrath, welcher auch bey der geringsten Wirthschafft und Haushaltung unumgänglich nöthig ist, um darauf mancherley Sachen zu stellen, auszubreiten, oder sonst allerley Verrichtungen daran vorzunehmen. Zu diesem Ende bestehet ein Tisch aus einem höchstens anderthalb Ellen von der Erde erhabenen Blatte, so auf einem vier- oder zinfüßigen Gestelle nach ist er entweder von Metall, oder von Stein, Marmor oder Schiefer, oder von Holtz, und zwar von

Digitized by Google

lnhorn, von Nuß-Baum und Fohren-Holtz, it herrlicher eingelegter Arbeit an allerhand aubwerck und Figuren, von schonen polirten ichen-Holtz; oder er bestehet aus geringern olitz, ist aber bunt angestrichen, und zuweilen ach Indianischer Arbeit sehr künstlich laeciret. Die Form daran ist theils ein rechtes Viereck, a alle vier Seiten gleich groß, theils bestehet r aus zwey langen und zwey kurtzen Seiten, heils aus 3, 5, 6, 8, und mehr gleichen Seiten, elche zuweilen auch etwas eingebogen gema- et werden, wie an den L'ombre- und Cin- uille-Tischen; theils ist er gantz Circul-rund, heils aber oval. Die viereckigten werden man- besmal mit Auszieh-Bretern oder sich auf- chlagenden Theilen versehen, daß sie im beno- higten Fall grösser gemachet werden können. uch pfleget man zuweilen nur an eine Wand in solches Blat zu befestigen, oder also einzu- ichten, daß es sich auf und nieder schlagen laß t; welches letzte ein Aufschlag-Tisch genen- et wird. Alle Arten sind demnach entweder ubeweglich, dergleichen die Altar- und Opf- er-Tische, wie auch einige Anricht-Tische; der beweglich und bekommen, ihren Gebrauch nach, gar verschiedene Benennungen, als da iebt es ordinaire Speise-Tische, Küchen- der Anrichte-Tische, Credentz- und Neben- Tische, Schenck-Tische, Feld-Tische, Spiel- Tische, Caffee- oder Thee-Tische, Nacht-Ti- che, allerley Rechen-Tische, Waaren- und Wechsel-Tische, ingleichen Bett-Magazin- und Werck-Tische, welche letzten nach eines eden Gebrauch, doch immerzu also eingerich- et, daß das Gestelle dergestalt beschaffen, daß nan ein und das andre darein verschliessen, oder och wenigstens darinnen verbergen kan. Es wird aber auch gleichfalls dieses Wort vielma- en genommen vor die Speisen, so man daran u verzehren pfleget, dahero sind die Redens- Arten bekannt: Einen Tisch halten, einen gu- en Tisch führen, einen freyen Tisch genieſſen, und was dergleichen mehr.

Tisch-Gerathe, Tisch-Zeug, heisset man nicht nur vornehmlich alles weisse leinene Zeug in Tafel-Tisch- und Teller-Tüchern oder Ser- vietten, sondern man verstehet auch offt das bey Deckung eines Tisches und Verzehrung der aufgetragenen Speise nöthige Geräthe, als da sind Löffel, Messer, Gabeln, Saltz-Meste, Tisch- Blöcklein, Stroh-Teller und dergleichen, wel- ches zusammen in einen sauberen Korb oder be- sonderes Kästlein, so auch daher ein Tisch-Korb oder Kästlein heisset, iedesmal bey Abräumung des Tisches gethan, und ordentlich bis zu aber- maligen Gebrauch darinnen aufbehalten wird. Die Verrichtung dergleichen Sachen auf dem Tisch gehörig zu legen oder davon wieder weg zu räumen, wird den Tisch decken oder abräu- men genennet.

Titgen, suche Brach-Vogel.

Toback, siehe Taback.

Töbel, suche Döbel.

Tobsucht oder Verrückung der Sinnen, ist eine Kranckheit, welche die Schaafe gemei- niglich in denen heissen Hunds-Tagen bekom- men. Die Merckzeichen sind: Daß sie ohne einige Ursache springen, und sich herum drehen, auch immerzu straucheln und fallen. Das be- ste Mittel wider diese Kranckheit ist, denen da- mit behafften Schaafen die Adern an den Schläfen zu öffnen, und das Blut mäßig her- aus zu lassen.

Tocht, siehe Tacht.

Todte Nessel, suche Nessel.

Todten-Kopff, siehe Korn-Mutter.

Tohle, suche Dohle.

Tohn, siehe Dohn.

Tohnen, suche Donen.

Toll-Aepffel, siehe Melanzanen.

Toller Koller, suche Koller.

Toll-Kraut, siehe Bilsen-Kraut.

Tonne, ist ein Faß-Gebinde, gröſſer als ein Eymer, nach welchem vornehmlich flüßige, bis- weilen aber auch trockene Sachen ausgemessen werden. In Sachsen ist eine Tonne die Helffte von einem Viertel, und hält neuntzig Kannen, also daß zwey Tonnen Bier ein Viertel oder halbes Faß ausmachen. Eine halbe Tonne hält fünff und viertzig Kannen. Eine Tonne Oel aber just hundert Kannen, und weil die Maasse oder Kannen nicht allenthalben gleich, so ist auch das Gebinde unterschiedlich. Butter und Heringe werden nach Tonnen verkaufft, und an einigen Orten, sonderlich in Pohlen, allerley Getraide und Körner mit Tonnen ausgemes- sen. Eine Tonne Heringe ist etwa anderthalb oder fünff Viertel-Eymer Fränckisches Maaß, und hält ungefehr tausend bis zwölff hundert Stück in sich. Eine Tonne Schieß-Pulver hält gemeiniglich eines Centners schwehr. Eine Tonne Goldes hingegen ist eine Müntz-Rech- nung, und hält hundert tausend Gulden oder Thaler, nachdem in einem Lande nach Gulden oder Thalern gerechnet wird.

Topff, ist ein von Thon hohl und rund ge- drehetes oder von Kupffer getriebenes Küchen- Geschirr, worinnen die Speisen gekocht werden. Ist von unterschiedener Grösse. Die küpffer- nen Töpffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln versehen, und haben den Nah- men Marmite.

Topff-Braten, wird das auf folgende Weise sehr schmackhafft zugerichtete Essen genennet: Man leget nemlich ein gutes und gantzes Stü- cke Fleisch mit etwas Speck und Butter in ein Casserol oder irdenen Topff, welcher oben, nach- dem noch mancherley gut Gewürtz samt etlichen Löffeln Wein oder Wein-Eßig darzu gethan worden, mit einem Deckel wohl verwahret und verschlossen werden kan. Hierauf setzet man das Geschirr in Kohlen, und läst es also in seinem eigenen Dunst und in der von sich gegebenen Sosse gar und mürbe werden, oben auf dem De- ckel aber schüttet man zuletzt auch Kohlen, da- mit es etwas bräunlicht anlauffe. Ein auf der- gleichen Art mehr gedämpfftes als gebratenes Fleisch, oder sogenannter Topff-Braten ist sehr gut und kräfftig zu essen, immassen es seine ei- gene Substantz bey sich behalten hat, und nicht wie anderes gebratenes oder gekochtes Fleisch wehrender Zurichtung evaporiren lassen.

Topff-Bret, ist ein von Bretern zusam-

gesetztes Küchen-Regal, worauf die Töpffe gestürtzet werden.

Topffen, siehe Käs, ingleichen Quarck.

Topff- oder vielmehr Toff-Stein, dieser ist wegen seiner schwammigten Art gantz leichte, und wird nicht nur, so bald als er aus dem Bruch kommt, mit der Sägen bequem geschnitten, und leicht in allerhand Forme gebracht, sondern er lässet sich auch noch, wenn er gleich erhärtet, gerne hauen, bereiten und tractiren, nimmt im übrigen den Mörtel gerne an, bindet feste zusammen auch an andere Stein-Sorten; giebt ein leichtes, trockenes und zur Gesundheit dienliches Mauerwerck, welches ie länger es stehet, immerzu ie härter wird; über dieses alles hat er noch diese gute Eigenschafft, daß er im Feuer aushält und nicht leichte springet. Es wird dieser in Holland zu einem Kalch gebrennet, der in Cisternen und feuchten Orten trefflich gut thut. Roh kan dieser Stein auch zu Auszierung der Grotten und zu Wasser-Künsten gebrauchet werden. Im Pfaltz-Sultzbachischen um das Dorff Eißmannsberg findet man dieser Art Steine in ziemlicher Menge, woselbst sie immer nachwachsen, und einen rechten Steinmachenden Zufluß haben, weshalben man auch allerhand Gefässe von Metall, Holtz und dergleichen daselbst antrifft, die da hinein geleget und mit Stein würcklich überzogen worden.

Torf, Turf, ist eine Art fetter wurtzelicher Erde, so zu Rasen ausgestochen, an der Sonne getrocknet, und zur Feuerung gebraucht wird. In denen Niederlanden und an andern Orten, wo Mangel an Holtz ist, kommet der Torf wohl zu statten. In Ober-Sachsen, und zwar in dem Chur-Sächsischen Ertz-Gebürge, insonderheit aber, um Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und andern Orten wird in ziemlicher Menge Torf angetroffen und gestochen. Es ist solcher ein mit vielen Zäserlein, fasigen und filtzigen Wurtzeln durchwachsenes Moos, welches an sumpffigen Orten erwächset, und seine Nahrung von Regen- und andern Wassern, ingleichen vom Gras, Moos und andern dazwischen befindlichen verfaulten Materien hat, und dahero an theils Orten filtzig und locker, an andern aber derb und dicht wird. Er lieget auf den höchsten Gebürgen, und machet einen schwammigen Boden, wo nicht durch gezogene Gräben das Wasser abgeleitet wird. Oben auf dem Rasen wächset zwar etwas, insonderheit aber kiefernes Holtz, es bleibet aber klein und struppig, indem es keinen Grund zum Wurtzeln erlangen, und man es offt sogleich nur mit der Hand heraus ziehen kan. Unter dem Rasen, da der Torf gestochen wird, sind zuweilen die obern zwey bis drey Sohlen oder Stiche locker, und werden, weil sie den Spaten nicht recht halten, auch nicht in gantze Stücke gebracht werden können, zurück geworffen, ob es gleich eben so wie der andere Torf zum Brennen, und theils zum Verkohlen zu gebrauchen, worauf denn hernach der Torf bis auf den Grund oder Sohle immer derber und fetter wird, und, da er von oben hinunter schwärtzlich ausgesehen, endlich nach Beschaffenheit der mineralischen Wasser, die braune oder gantz schwartze Farbe annimmt, und dieses ist der allerbeste, als welcher schön fest, derb, und zugleich sehr fettigt. Wenn er bis auf die Sohle ausgestochen ist, findet sich ein weiß-sandicht und kiesiger Boden. Die Grösse, nach welcher der Sächsische Torf gestochen wird, ist wegen des unterschiedlichen Terrains, und darinnen vorfallenden Verhinderungen nicht einerley; insgemein wird ein Stück, weil es im Abtrocknen sehr schwindet, anderthalb Viertel bis eine halbe Elle lang, vier bis sechs Zoll dick und so breit, als es der Spaten austrägt, gestochen, und ob man gleich solche länger, breiter und dicker stechen könte, so ist es doch um deswillen nicht rathsam, weil solche Stücke, ihrer Schwere halber, im Fortschaffen und Abtrocknen zerfallen, auch viele Zeit zum Austrocknen haben müssen. Dieser Torf ist an gedachten Orten um so viel nützlicher, weil er nicht nur rohe zur Feurung zu gebrauchen, sondern sich auch verkohlen lässet, und dahero bey den dortigen Schmeltz- und Hammerwercken dienet, welches etwas besonders, und anderswo von dem Torf noch nicht gehöret worden. Das Abtrocknen dieses Torfes geschiehet folgender Gestalt: Es werden erstlich acht oder zehen Stücke in Häufgen gesetzet und aufgeschrencket, so bald dieser ein wenig übertrocknet, wird aus zweyen dergleichen Häufflein nur eines gemacht, und sechzehen Stücke ie drey und drey aufgerichtet, ebenher aber mit ein paar dazu geschickten ersten Stücken vorm Regen bedecket; endlich werden aus diesen, wenn sie vollkommen ausgetrocknet, grosse Hauffen zu eintausend, zwey- bis drey tausend Stücken gesetzet, und die trocknesten in die Mitte genommen, damit es vor dem Regen sicher sey, das nasse aber an der Sonne und warmen Lufft mehr und mehr austrockne. Wenn er einmal recht trocken in grosse Hauffen gesetzet ist, erhält er sich viel Jahre also, ob er gleich unter freyem Himmel in Wind und Wetter stehet, und gehet ihm deswegen nicht das geringste an seiner Güte ab. Sechs tausend Stücke ohngefehr werden einem Schragen Holtz gleich geschätzet, weil man bey der Verkohlung gefunden, daß von so viel Stücken Torf eben die Anzahl Kübel Kohlen, als von einem Schragen Holtz erhalten worden. Es geschiehet aber die Verkohlung des Torfes also: Es wird nemlich derselbe gleich dem Holtze auf die scharffe Ecke in gewisse Meuler von etlichen tausend, als bis zehen- und zwölff tausend, auch mehr Stücken derb und dichte eingerichtet, iedoch, daß die Lufft und das Feuer nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung, auch Anzündung, Brennen und Ausstossen, wie sonst bey dem Holtz-Verkohlen gewöhnlich verfahren wird, iedoch muß der Torf, so verkohlet werden soll, wohl trocken seyn, sonst giebt es viel Brände; es ist auch in Acht zu nehmen, daß ein solcher Meuler gegen den Wind mit einem Schirm von Reisig, Schwarten oder Bretern verwahret werde, indem, wenn der Wind sehr darauf gehet, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Je trucknet der Torff, desto besser werden auch die Kohlen, iedoch wird ein iedes Stück

Digitized by Google

aſt auf den dritten, zum wenigſten auf den vierten Theil ſchwinden, weil die kleinen Wurtzeln und Zaſerlein von der Hitze zuſammen lauffen, und hierdurch das Stück, ob gleich um etwas kleiner, doch um ſo viel derber und dichter machen. Dieſe Torf-Kohlen liegen feſt auf dem Feuer, halten gut nach, und verflattern nicht ſo bald in Funcken, wie die Holtz-Kohlen, pflegen auch bey dem Vermeſſen wenig Abgang oder Leſche zu geben. So ſind ſie auch nicht nur bey der Schmiede-Arbeit ſehr gut, und in allen denen büchenen Kohlen gleich befunden worden, ſondern es haben auch dieſelbe bey der Probe in friſch Feuer, bey dem Schmeltzen über dem hohen Ofen, und bey dem Probe-Schmeltzen mit Kupffer-Ertz ihre Güte erwieſen.

Tormentill, Blut-Wurtz, Roth-Wurtz, rothe Heilwurtz, Siebenfinger-Kraut iſt ein wildes Heil-Kraut, welches überall auf dürren Wieſen, Bergen, Hügeln und Feldern wächſet. Die Wurtzel iſt ungleich, knorricht, mit vielen Zaſern beſetzt, und von auſſen dunckel-brauner Farbe; inwendig aber iſt ſie ſchön roth und Leibfarb, trocken und eines rauhen zuſammenziehenden Geſchmacks, wie die Eicheln. Dieſe Wurtzel treibet jährlich im April vier bis fünff oder auch bisweilen mehr, dünne runde und zarte, nicht viel über Spannen lange Stenglein, wie die Bintzen-Hälmer hervor, welche von unten an bis oben aus etwan Glieds lang von einander, mit tieff zerſpaltenen Blättern, die ſich gleichſam wieder in ſieben beſondere Blätlein theilen, bekleidet und rings herum ſubtil zerkerbt ſind. Im May erſcheinen bleichgelbe Blumen, dem Fünffinger-Kraut ähnlich, ausgenommen, daß ſie nur vier Blätlein haben. Nach den Blumen folgen Knöpfflein, die die anſetzende Erdbeer-Knöpfflein anzuſehen ſind. Das Kraut ſowohl als die Wurtzel iſt dem Gifft überaus entgegen, und ein heilſames Mittel wider die rothe Ruhr, Gicht, Hüfftwehe, und andere dergleichen Zufälle. In den Apothecken wird inſonderheit die Wurtzel gebrauchet. Das Waſſer, ſo von dem gantzen Kraut deſtilliret, und der Extract, ſo aus der Wurtzel allein bereitet wird, dienen gleichfalls wider obgedachte Gebrechen.

Torneſoll, ſuche **Bezette.**

Torte, ſiehe **Tarte.**

Toſt, ſuche **Doſt.**

Trab, Traben, iſt ein ſtarcker Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortſetzet, und alſo Wechſelweiſe den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schul werden durch den Trab die junge rohen Pferde ausgearbeitet, und die neu-angehende Reuter feſt im Sattel zu ſitzen, dabey auch ſich mit den Knien und Bügen recht zu ſchlieſſen, Leib, Hände und Füſſe recht zu führen, und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden in einem oder andern Mangel, wohl und zu rechter Zeit zu geben, angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenſchafften des Pferdes erkennet, die Glieder aus einander gebracht, der Rücken geſtärcket, die Haltung des Kopffs und Halſes beſſer eingerichtet, die Füſſe ſicherer und leichter, und das gantze Pferd geſetzt und wohl geſchickt. Ein jung Pferd ſoll man allezeit zuerſt auf die rechte Hand die Volta dreymal, denn eben ſo vielmal auf die lincke, und wieder ſo viel auf die rechte vorbringen, und iedesmal pariren laſſen. Wenn ein Pferd ſehr auf den Zaum dringet, muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben laſſen, und wohl mit dem Nas-Band regieren, ſo wird es hurtiger werden, und künfftig in einer weiten Volta deſto leichter galoppiren. Die Pferde, ſo einen ſchweren Trab haben, werden Traber und Hochtraber genannt. Vor dem Wagen läſſet man die Pferde gerne einen Trab gehen, zu reuten aber wird es dem Pferde zwar leichter, als der Galopp, aber dem Reuter deſto ſchwerer.

Traben, wird von den Jägern der Gang des Wolffes genennet, weil er ohne Unterlaß in einem Trabe fortgehet.

Traben, ſuche **Träber.**

Trache, ſiehe **Drache.**

Trachen-Holtz, ſuche **Elſebeer-Baum.**

Trachten, heiſſet man die angerichteten Speiſen, ſo bey ſolennen Gaſtereyen auf einmal eingeſchoben, und auf die Tafel geſetzet werden.

Träber, Traben, Seih, heiſſen die überbleibenden Hülſen von dem Getraide oder Maltze, daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber ſind ein gut Futter vor die Schweine, Kühe, Ochſen, Enten, Gänſe, Hüner und ander Vieh, wenn ſie ihnen zumal mit anderm Gefräſſe untermenget werden. An etlichen Orten, wo man eine groſſe Vieh-Zucht hat, und dabey das Brau-Weſen ſtarck gehet, ſind

Träber-Gruben, in denen Brau-Häuſern angebracht, und ſolche inwendig mit Ziegel- oder andern Steinen ausgefüttert, darein ſchüttet man die Träber, und tritt ſie mit den Füſſen, oder ſtampfft ſie mit andern Inſtrumenten fein feſte ein, daß ſie recht dichte auf einander liegen. Wenn man hernach Waſſer drüber hergieſſet, ſo bleiben ſie gut, weil eine Hand voll davon da iſt.

Trächtig, ſagt man ſowohl von einem wilden, als zahmen Thier, weiblichen Geſchlechtes, wenn es ein junges im Leibe hat. Alles trächtige Vieh, ſo man bey einer Haushaltung hat, muß nicht nur mit Speiß und Tranck, ſondern auch mit der übrigen Wart und Pflege beſſer, als das andere in acht genommen werden.

Träger, heiſſet das ſtarcke Zimmer-Stücke, welches in tieffen Gemächern mitten qver durch entweder unter die Balcken gezogen, oder oben über dieſelbe geleget wird, damit ſich die Balcken in der Mitte nicht herunter geben und biegen. Siehe **Balcken.**

Tränck-Eimer, ſuche **Eimer.**

Tränckel-Beere, ſind Beere, welche den groſſen Heidel-Beeren gleichen, aber gröſſer und blaulicher ſind, auch auf höhern Sträuchern wachſen, und nur an etlichen Orten in unſern Gebürgen gefunden werden.

Trancken, wird gemeinialich nur von denen Pferden geſagt, und heiſſet ſo viel, als dieſelbe ſauffen laſſen, oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Trancken muß ein Pferd

der Grösse zwischen Truthüner- und Gänseern sind, gemeiniglich in das Haber-Feld, d suchen darzu gerne solche Hange, die von egen und Land-Strassen entfernet sind, schar- allda eine kleine Grube in die Erde, und le- n also zwey Eyer ohne einiges Geniste da nein auf d n blossen Erd-Boden. Wenn sie re Junge in vier-wöchentlicher Zeit ausgeütet, führen sie solche, so bald sie fortkomen können, ins Getraide in Sicherheit. Sie d sonsten sehr scheue, verzagte und furchtsae Vögel, die, so bald sie iemand von weiten en, oder Hunde bellen hören, bald auffstos, wenn sie aber über ihrer Brut sind, so sitzen so feste, daß sie mit der gröSten Force kaum getrieben werden können, und wenn sie ja r Macht weichen und die Flucht ergreiffen üssen, so nehmen sie ihre Eyer mit, tragen bige (vermuthlich unter denen Flügeln, oder it dem krummen Halse) hundert auch mehr er weniger Schritte fort, und scharren dalbst wieder ein Loch, darinn sie ihre Brut llends ausbringen, welche eher nicht von ihn verlassen wird, bis sie selbsten fliegen könen. Ihr Geäse ist zur Sommers-Zeit grüne aat, und nach dieser allerley Körner, bis sie r Herbst-Zeit, wie anderes wildes Gevögel egziehen, und im Früh-Jahre wieder komen; doch bleiben derselben unterschiedliche in nen warmen Feldern, und erhalten sich Winrs-Zeit mit Korn und Rübe-Saat. Sie soln die junge Brut von Lerchen und andern einen Vögeln, auch wohl von Wachteln und ebhünern angreiffen und verschlucken; welches zwar nicht so wohl an denen wilden zu ercken möglich, als daß man an zahmen wahrnommen, daß, wenn selbige zu jungen Küchin oder Enten kommen können, sie solcher gealt mit ihnen verfahren haben: Und wird derleichen Raub daher desto wahrscheinlicher, eil des Trappen Magen nicht wie ein Gans- der Truthahn-Magen gestaltet, sondern von aut, wie die Mägen der Raub-Thiere, forret ist. Er gehört zur hohen Jagd, und müsn dahero, wenn man weydmännisch von ihm rechen will, eben die Redens-Arten, wie beym uerhahn, von ihm gebrauchet werden. Er ll eine sonderliche Liebe zu den Pferden traen, und dahero mit dem Schieß-Pferd, oder it einer Karren-Büchse am leichtesten erhlichen werden können. Sie versammlen sich erne in ebenen Feldern, wo das Regen-Wasser usammen läufft, Herbst-Zeit aber sind sie auch n denen Kraut- und Rüben-Feldern anzutrefen. Ihre Schwere erstrecket sich auf vierzehen, chzehen, bis achtzehen Pfund, und ist dieses ie Ursache, daß sie sich nicht so leicht, als ande- Vögel in die Lufft schwingen, sondern von rachen Wind-Hunden ohnschwer gefangen werden können. Das Fleisch der alten Trappen st schwartz und etwas hart, und tauget am beten in Pasteten, wenn es zuvor wie das Fleisch von dem Auer- und andern dergleichen grosen Geflügel zubereitet worden. Die Junge ind ein Herren-Essen, und werden gebraten, weilen ihr Fleisch nicht unangeschmack ist, und licht nur eine gute Nahrung giebet, sondern auch wohl zu verdauen ist. Sein Fett hat eine zertheilende und Schmertzen-lindernde Krafft, sein Koth aber soll vor die Raude gut seyn.

Traube, siehe Wein-Traube.

Traubel-Erbsen, suche Erbsen.

Trauben-Holder, siehe Hollunder.

Trauben-Kraut, ist ein Artzney-Kraut, welches in Italien und Franckreich wild wächst, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Man hat dessen dreyerley Sorten: Das gemeine hat Blätter, wie das Eichen-Laub, nur etwas länglichter; die Blumen sind bleich-gelbe, und stehen, gleichwie auch der Saame traubelweise dick in einander und beysammen. Das gantze Gewächse ist allenthalben etwas hartzig, eines scharffen, doch nicht unangenehmen Geruchs, und ein bewährtes Mittel in kalten Brust-Kranckheiten und langwierigem Husten, Verstopffungen der Leber, Nieren und Mutter, dahero in den Apothecken, aus dem gantzen Kraut, wenn es blühet, ein Wasser destilliret, und aus den jungen Blättern eine Latwerge zubereitet wird. Das dürre Kraut in die Schräncke zwischen die Kleider gelegt, bewahret dieselben vor denen Motten, und macht ihnen einen guten Geruch. Das Mexicanische Trauben-Kraut und das Gamander-förmige Trauben-Kraut, werden zur Zierde in denen Gärten gehalten.

Traversiren, saget man von einem Pferde, welches seinen Huf-Schlag die qvere macht, daß die Croupe auf die eine Seite, und der Kopff auf die andere kömmt.

Trauer-Zeug, nennet man alles, was man ausser dem ordentlichen Trauer-Kleid oder Schleyer annoch auf den Kopff oder um den Hals und sonst bey einer Trauer benöthiget ist. Es bestehet meist in einer Trauer-Schnepffe, welches ein von schwartzen Crep-Flohr umstochenes Stirn-Blat ist, so in der tieffsten Trauer rund über die gantze Stirne herum gehet, in der abnehmenden Trauer aber wird es nach und nach immer schieffer zugeschnitten, da es endlich bey der Aus-Trauer bis zu einer gantz spitzigen Schnepffe gekommen; über diese wird von eben dergleichen Flohr die Trauer-Haube gesetzet, darüber alsdenn die Trauer-Kappe gehangen wird, welches eben dergleichen Flohr, welcher, in der Mitte derer zwey langen herab hangenden Enden hinten zusammen gereihet, vornen das gantze Gesichte bedecket. Wenn die Trauer am tieffsten, wird dergleichen von doppeltem Flohr, in der abnehmenden Trauer aber nur einfach gemacht. Die weissen aus Schleyer oder Schwebisch geschnittene schmale Streiffen, womit man bey der tieffen Trauer die Ermel vornen her, wie auch die Kleider oben um den Hals herum, und vornen herunter aufzuschlagen pfleget, führen in dem Wasch-Inventario den Nahmen der Trauer-Streiffen.

Trauffe, nennet man den Abfall des Wassers, wenn es bey dem Regen über das Dach auf den Erdboden rinnet. Und weil denn das Dach iedesmal etwas weit über die vordere Wand hervor ragen muß, damit selbige um so viel mehr für dem Regen verwahret sey, folglich auch die Trauffe weiter davon herab fället, so

Schildes, kan man auch ein lebendiges Pferd, wenn es darauf abgerichtet, gebrauchen, allein der Treiber darff nicht über das Pferd hinsehen, sondern muß fein an der Seite bleiben, damit die Hüner seiner nicht gewahr werden. Andere flechten nur von Laub und Sträuchern einen Schild, mit zwey Löchern, dadurch sie sehen können, und treiben also wie mit dem gemahlten. Wo die Hüner durch Schiessen und Beitzen geschencht worden, ist mit dem Treibe-Zeug wenig auszurichten. Dieses Wend-Werck, welches, weil so gar viel Gedult dazu gehöret, manchem verdrüßlich vorkommen will, ist am besten von Michaelis bis Weynachten zu gebrauchen, denn nach Lichtmeß hat dieser Fang ein Ende.

Treillagen, werden die Wände und Zierrathen in Gärten genennet, die man entweder aus gehobelten und Creutz-weise über einander genagelten Latten zu machen, und, um besserer Dauer willen mit Oel-Farbe anzustreichen pfleget. Die hierzu gehörigen Latten müssen entweder von Fichten- oder Tennen-Holtz auf der Säge-Mühle, sauber und Schnur-gleich geschnitten seyn, oder es giebt auch unter denen Gärtnern geschickte Leute, die ohne der Tischer Beyhülffe, dergleichen aus denen Hecken selbst auf das zierlichste, und so viel möglich, der Architectur gemäß, zusammen zu setzen und im Schitt zu erhalten wissen.

Trenschiren, heisset die gar zugerichtete Speisen auf das geschickteste zergliedern, und in gehörige Stücke zerschneiden, welches in voriaen Zeiten auch bey den ansehnlichsten Versammlungen vor aller an der Tafel sitzenden Augen verrichtet werden muste, zu ietzigen Zeiten aber gemeiniglich an einem Neben-Tisch ins besondere vorgenommen, und daraus vorgeleget und herum gegeben wird. Zu Ausübung dieser so nöthigen als nützlichen Arbeit wird eines theils erfordert eine geschickte und firme Hand, die Gelencke ordentlich und zierlich zu treffen, nach gewissen Regeln, die Gabel zu emprochiren und mit dem Messer die Ober- und Unter- ingleichen die Creutz- oder verkehrte Schnitte vortheilhafftig zu machen; andern Theils gehöret auch darzu eine annehmliche Vorsichtigkeit die Stücken in Verschneiden nicht unbedachtsam in die Schüssel fallen zu lassen, und damit das Tisch-Tuch oder die Kleider der darneben sitzenden Personen, oder sich selbst zu besudeln, nicht weniger denen Speisen mit blossen Händen zu nahe zu kommen, oder diese allzu viel mit Fett einzuschmieren; das Geschnittene in der Schüssel wohl zu rangiren, und sodenn der Gebühr nach vorzulegen. Die Regeln des Trenschirens beruhen in der vortheilhafften und nöthigen Führung des Messers bey Schnitten, bey Umwendung des gantzen Stücks, und bey Ablegung der davon gelösten Theile. Vor allen Dingen aber soll man bey den Schnitten die Vortheile wissen, wo die Stärcke und Schwäche an einem Messer zu suchen, und davon mercken: Je näher man bey dem Hefft das Messer ansetzet, ie stärcker ist es; ingleichen, wer das Gelencke bey einem Geflügel treffen will, der muß das Messer an den vermuthlichen Ort, weil er den Zusammenwuchs von aussen nicht sehen kan, mit seiner Klingen Stärcke, und also nahe bey dem Hefft ansetzen, dasselbe hin und wieder bewegen, bis er das Messer zwischen das Gelencke hinein bringe. Zu diesem Schnitt, wie auch, wo man gerade vor sich hin etwas theilen will, fasset man das Messer mit dem Zeiger-Finger und Daumen dergestalt, daß der Hefft an dem Hand-Ballen aufliget, und der Rücken des Messers unter dem Zeiger-Finger in einer geraden Linie stehe; oder, man fasset das Messer mit voller Faust also an, daß das Ende des Hefftes an den kleinen Finger zu liegen kommt, und sich oben der Daume um das Messer herum schliesset, welches in dem Falle geschiehet, wo man von oben den Schnitt gerade vor sich hinweg zu führen hat; so man aber von unten hinauf gegen sich schneiden will, wird zwar eben also das Messer allein nur mit gewendeter Hand gehalten, so, daß die Schärffe des Messers gegen den Leib gekehret ist. Bey den besten und übligsten Umwendungen eines gantzen Stücks, ingleichen eines Capaunen, Hahns und dergleichen, schlägt man entweder um den gantzen Hefft des Messers die vier Finger, daß der Daume unter das Messer gehalten werde, und die flache Hand unten gekehret, wendet auch wohl des Messers Spitze gerade zu nach seinem Leibe, oder man hält das Messer gantz niedrig und zwar inwendig an das Huhn oder dergleichen, und wendet dieses also um; oder man leget auswendig das Messer an, daß die Spitze niedrig ist, und wendet das Stück also zu sich. Die Ablegung derer Theile hergegen geschiehet folgender Gestalt: Theils nimmt man das Messer gantz in die Hand, daß dessen Spitze nach dem Leibe zu ist, so kan man gar leichte ein Stück, welches bereits abgelöset, gemählich ableaen; Theils leat man den Zeige-Finger auf des Messers Klinge, daß die Schneide desselben von einem gekehret ist; Theils spiesset man das bereits gelöste Stücke mit der Spitze des Messers an, drehet es ein wenig herum, bis es los gehet; Theils tröget man mit der Spitze des Messers auf das gelöste Stücke, doch so, daß die Spitze niedrig gehalten wird, auf welche Art insgemein die Beine an Enten, Gänsen und dergleichen Geflügel abgelöset werden; Theils leaet man das Messer in das abgelösete Stück, und brauet es also zu sich. In welcher Ordnung im übrigen die Zergliederung, derer so mancherley, gebachten oder gebratenen Speisen vorzunehmen, darzu dienen die absonderlich im Druck gegebene Trenschir-Bücher, nebst ihren beygefügten Abrissen, wie auch die höltzerne Modelle, oder die mit Drat zusammen gehefftete Figure, als woran man so wohl dieses, als auch die Trennung der Gelencke sich am besten, nebst einer deutlichen Anweisung derer nöthigen Handgriffe bekannt machen kan. Die Trenschir-Meister, welche hierzu um ein geringes Geld Anweisung geben, pflegen auch gemeiniglich darneben mit zu zeigen, wie aus allerhand Früchten und Obst vielerley Figuren zu schneiden, ingleichen die Servietten zu brechen ꝛc. welches letzte

n vielfältiger Zusammenlegung eines Papiers oraus machen.

Trenschir-Messer, sind grosse breite und charffe Messer, welche in einem Gestecke beyammen gehalten, und insgemein auf einem abonderlichen Teller über die Tafel, nebst dem otage- oder Vorleg-Löffel gegeben werden.

Trense, ist ein leichtes und subtiles Mund-Stück ohne Stangen, damit man sonderlich ie Ungarische, Pohlnische und Türckische Pferde, zu zäumen pfleget. Die Trensen sollen eines Fingers dick, und mit grossen Ringen auf eyden Seiten versehen seyn, nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verschonung es Mauls, sondern auch, daß selbige sich nicht urch das Maul ziehen, und allerhand Unordnung verursachen. Sie sind in gewisser Maaß, ey theils Pferden, und zu gewisser Zeit, nöthig, nützlich und wohlanständig zu gebrauchen, und war 1) wenn man ein Pferd einen starcken auff verrichten lässet, und keines Aufhaltens nöthig hat; 2) welchem Pferd von Stangen as Maul verwundt; 3) vor junge Fohlen zum ufstellen und arbeiten; 4) vor Pferde die von Aufliegen des Mund-Stücks gewohnt sind, die Zunge heraus zu strecken; 5) welche im Maul ützlich; 6) die ein durchbrochenes und gantz ernichtes Kinn haben, und vor grosser Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welhe so sicherer Schenckel seyn, daß sie gantz keiner Versicherung des Zaums bedörffen, und alle ihrer Schulen mächtig sind; 8) bey denen Paß-Gängern, ie freyer deren Kopff ist, ie weniger ihr geschwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reis-Pferd, das geschwinde Fortkommen zu befördern, auch bey denen Hand-Pferden, zum Beyherführen und Wasser-Reuten; und endlich 10) bey denen Post- und Soldaten-Pferden, hurtig- und geschwinde Ritte zu thun.

Treppe, ist dasjenige Stücke in einem Gebäude, vermittelst dessen man in demselben von dem untersten bis zum alleroberstten Boden gegangen kan. Und da nun eben an der Communication der über einander liegenden Zimmer viel gelegen, also machet auch die Treppe einen Haupt-Theil des Gebäudes aus, darauf ein Bau-verständiger allerdings zuerst seinen meisten Fleiß wenden soll, damit sie recht bequem angeleget sey. Hierzu nun wird nebst anderen überhaupt erfordert, daß dieselben vollkommen Licht haben, daß ihre Stuffen von einerley und eben nicht allzu grosser Höhe seyn, genugsame Breite bekommen, und daß derer ja nicht viele auf einander folgen, sondern iedesmal zwischen einigen wenigen ein Ruhe-Platz sich befinde, so werden sie bequem genug und zum Steigen nicht beschwerlich fallen. Machet man über dieses ihre Abtheilungen geschickt nach der Symmetrie und Ordnung, darneben ihre Verzierungen in prächtigen Aus- und Eintritten, in geraumen Ruhe-Plätzen, in schönen Decken und ansehnlichen Geländern bestehen können; so wird ihnen an den Regeln der Schönheit wenig mehr fehlen. Die Arten derer Treppen sind theils nach ihrem Gebrauch, theils aber nach ihrer Lage und anderen Beschaffenheit unterschieden; dannenhero hat man Frey-Treppen, Haupt-Treppen und kleine Geheim-Treppen, Wendel-Treppen, gebrochene Treppen, denen noch beyzufügen die doppelt oder vielfach über einander gehende Treppen, so, daß sie dergestalt um einander herum gehen, daß, wenn ihrer zwey zu gleicher Zeit darauf antreten, sie doch nicht allemal zusammen kommen und einander sehen können. Dergleichen ist eine schöne in der Hertzoglichen Residentz Weymar; eine herrliche in der Procuratia zu St. Marco in Venedig; und eine grosse zu Chambor, ietzigen Residentz des Königs Stanislai, in dem Gouvernement Orleans gelegen. Wie solche anzugeben und auszurechnen, zeiget Sturm in seiner vollständigen Anweisung zu Stadt-Thoren, Brücken ꝛc. oder sogenannten Architect. Civili & Militari p. m. 40. ingleichen giebt es Romanische Treppen, welches diejenigen sind, so gar keine Stuffen haben, und darüber man mit Wagen und Pferden kommen kan. Zu denen Haupt-Treppen sind vornehmlich mit zu rechnen die ordinairen Treppen in denen Wohn-Häusern; zu diesen muß nun der Eingang leichte zu finden seyn, und bey dem Austritt derselben ein räumlicher Platz sich finden, sie aber sollen im übrigen noch die Bequemlichkeit besitzen, daß man über selbige in die übrige Etagen gelangen könne, ohne durch eine von den vorhergehenden nothwendig hindurch oder darüber zu gehen. Ein mehreres davon ist in Sturms neu-edirten Goldmann, und in seinem Deutsch übersetzten *Vignole* nachzulesen, wie denn in diesem letzten einige gar schöne Arten p. m. 207. und 208. angeführet und erkläret zu finden. Zu denen Treppen können auch mit gezehlet werden die von dem ehemaligen Prof. Weigeln in Jena erfundene Fahr-Sessel, auf denen man sich selbst durch Gegen-Gewichte aus einem Geschoß in das andere aufheben und hernieder lassen kan. Dergleichen ist noch im Julio 1717. in dem Palais zu Alt-Dresden auf Königl. Befehl von einem geschickten Mechanico angeleget worden, so da vor der gedachten Jenaischen Manier bey verschiedenen den Vorzug haben soll, und findet man dieselbe nebst der Figur in den Natur-Geschichten Tom. I. p. m. 99.

Treschen, suche Dreschen.

Trespe, ist ein bekanntes Unkraut, welches gemeiniglich unter dem Weitzen und Roggen gefunden, und von einigen vor ein verschlimmertes Korn gehalten wird. Sie wächst nicht allein bey feuchter und nasser Jahres-Witterung, und in niedrigen tieffen und sauren Feldern, sondern auch auf schlechten und scharffen Boden, der etliche Jahre hinter einander besäet worden, item, wenn man aus Wäldern Korn-Aecker angeleget, am allermeisten aber, auch in tieffen Furchen. Sie kommt fast einzig und allein unter der Winter-Saat, nicht aber unter der Sommer-Saat. Wenn im Herbst die Aecker naß eingesäet worden, so findet sich das folgende Jahr die Trespe in grossem Uberfluß ein: Denn weil das gesäete Korn in Nässe und Kälte durch die kalte Herbst-Zeit in der Erde liegen muß, ehe es aufgehen kan, so

at, als das übrige Federwerck, und seines kost-
aren Fleisches halber eines guten Quartieres
ohl werth ist; zumalen es auch eine weiche
ärtliche Natur hat, indem es Nässe und Kälte,
ürmende Winde und andere Ungemächlich-
eiten fast weniger erdulten kan, als die gemei-
en Hüner.

Tuberose, Herbst- oder Indianischer
yacinth, ist ein Blumen-Gewächse, welches
inen sehr hoch aufschossenden, und mit läng-
chten schmalen Schwertel-Blättern besetzten
tengel, oben an dessen Gipffel aber eine Quan-
ität dicht beysammen wachsender und in fünff
heile zerspaltener gantz weisser Blumen hat,
e sowohl als die Knöpffe oben, wo sie sich
hliessen, etwas röthlich spielen, und eines
urchdringenden lieblichen Geruches sind, des-
n Stärcke iedoch nicht iedes, sonderlich un-
r dem Frauenzimmer vertragen kan. Sie
nd so gar lange in Teutschland noch nicht be-
annt, nunmehro aber so gemein, daß man in
en Gärten gantze Felder damit besetzet siehet.
ie lieben freye Lufft und warme Sonne, blü-
en aber spät, und erst im Herbst. So bald die
lume vorbey ist, schneidet man den Stengel
icht an der Erden ab, leget das Geschirre gegen
Mittag auf eine Seite, damit die Feuchtigkeit
ch abziehe, und bringet es sodenn an einen
armen trockenen Ort in eine Stube oder Ca-
met in einen Winckel, und läst die Wurtzel den
antzen Winter über trocken stehen. Im Früh-
ng, etwan um den halben Mertz oder auch eher,
ebt man sie aus dem Geschirre, was von junger
rut sich davon selber ablöset, nimmt man weg,
e übrigen lässet man an der Haupt-Wurtzel
tzen, und beschneidet die Wurtzeln unten, so
eit sie dürre, und so viel nöthig ist, versetzet
lche sodenn zwey Zoll tieff in ein Geschirr mit
ischer luckerer Erde, und begiesset sie, so bald
e gesetzet, mit laulichem Wasser, darunter ein
enig Wein gemischet. In den Wein-Ländern
nd die Wein-Hefen gut darzu, dadurch erhal-
en sich die Wurtzeln mächtig, und treiben viel
ärcker in die Stengel und Blumen. Nach-
ehends kan man sie etwa noch bis in den halben
pril oder zu Anfang des Mayen in einer war-
en Stube halten, da sie denn mittlerweile
uskeimen; und hierauf in die freye Lufft an
inen Sonnen-reichen Ort stellen, wo sie ieder-
eit von Nord- und Ost-Winden, so viel mög-
ch, beschirmet ist. Andere heben im Herbst,
enn die Blume gantz verblühet, und der Sten-
el abgeschnitten, die Wurtzel aus, lassen sie an
er Lufft wohl abtrocknen, und verwahren sie an
inem etwas warmen, trockenen Orte in der
Wohnstube, legen sie sodenn im Frühling wie-
er ein, und begiessen sie fleißig. Die junge
an man, wenn man derselben überflüßig hat,
n ein mit guter Erde bereitetes Beete ordent-
ch pflantzen, so werden sie wohl wachsen und
roß werden. Man kan sie auch, wenn man
eitige Blumen haben will, im Martio Reihen-
eise einen Schuh breit von einander in ein
Mist-Beete pflantzen, fleißig begiessen, und so-
ohl des Nachts vor denen Nacht-Frösten und
Reiffen mit Decken wohl verwahren, als auch
ey Tage die Glas-Decken darüber legen, damit
die Sonne dadurch desto stärcker treiben, und
die Hervorkunfft der Blumen befördern möge.
Wenn sie nun blühen, kan man dieselbigen mit
der Erde ausheben, in Töpffe verpflantzen, und
wegen ihres herrlichen Geruchs in die Gemä-
cher tragen. Man kan auch wohl, um frühe
Blumen zu haben, etliche zusamt denen Töpf-
fen, worinnen sie stehen, in heissen Pferde-Mist
stellen, sie fleißig bedecken und begiessen, so wer-
den sie viel eher, als die andern, ihre Blumen
tragen.

Tuceta, nennte man vor diesem bey den Al-
ten ein vermischtes Gerichte, welches aus Rind-
und anderm Fleisch bestand, welches in Stücken
zerhacket, und mit allerhand grobem Gewürtz
eingebeitzet worden, daß man es fast das gantze
Jahr über gut haben konte.

Tuch, Jagd-Tuch, ist eine Wand von star-
cker Leinwand, womit bey den Bestättigungs-
Jagen eine Revier im Walde umstellet wird.
Die Breite oder Höhe ist gemeiniglich fünff El-
len, damit, wenn es in die Höhe gerichtet, kein
Wild nicht drüber fallen kan; Die Länge aber
richtet sich nach dem besondern Gebrauch der-
selben: Denn es giebet der Tücher, ausser de-
nen Tücher-Lappen, dreyerley Sorten, nemli-
chen hohe Tücher, Danische oder Mittel-
Tücher und Lauff-Tücher. Die hohen Tü-
cher sind gemeiniglich hundert und dreyßig, an
einigen Orten auch hundert und sechzig einfa-
che oder achtzig gedoppelte Wald-Schritte, das
ist zwey hundert Ellen lang, welche Länge durch
die Leinen wohl zu halten und zu zwingen ist.
Die Haupt- oder Ober-Leine daran soll fünff
Zoll dick, und an iedwedem Ende des Tuchs
gute vier Clafftern länger seyn, auch ungefehr
drey Stein schwer wiegen. Die Unter-Leine
ist um ein ziemliches schwächer, und etwan zwey
Zoll dick, gehet an iedem Ende des Tuchs zwey
Clafftern vor, und wieget etwan zwey und ei-
nen halben Stein. Am Ende des Tuches kom-
men kleine höltzerne Knebel, von Drechsler-
Arbeit, einer Hand oder acht Zoll lang und ei-
nes Daumens dicke, und werden derselben sech-
se an kleine Leinchen angeschlungen, und feste
am Ende des Tuches angenehet, dergleichen
kommen auch an iedem Ende sechs Knebel-Lö-
cher, zu welchen längliche eiserne Ringe mit
Bind-Faden eingefasset werden. Wenn nun
ein Tuch aus ist, und das andere angestellet
werden soll, so knebelt man solches an den Wech-
seln zusammen, da es denn daselbst wohl eine gu-
te halbe Elbe über einander gehet. An der Ober-
Leine so wohl, als auch an der Unter-Leine wer-
den eiserne Ringe in der Grösse eines harten
Thalers, ohngefehr eines Feder-Kiels dicke
durchgezogen, und an dünne Leinchen, ieder
drey Viertel-Ellen von dem andern, ans Tuch
genehet, und dasselbe durch die Leinchen einge-
fasset oder eingesäumet; wo aber die Ringe ste-
hen, werden solche mit Nessel-Löchern umstos-
sen, weil sie am Tuche feste halten müssen. In
solche Ringe wird an gehörigem Orte die Ober-
Leine, unten aber die Unter-Leine durchgezogen,
daß sich das Tuch ziehen kan, und kommen über
vier hundert Ringe zu iedem Tuch. An der
Ober-Leine werden auch zehen Wind-Leinen, ie-

und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe, auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wilde ein Blendwerck zu machen. Siehe Verlappen.

Tümpel, ist in oder bey einem fliessenden Wasser oder Bach, eine so tieffe Grube, die so wohl erst gedachter ihrer Tieffe wegen, als anderer dabey sich findenden Ungemächlichkeiten halber nicht leichte gefischet werden kan; es wäre denn bey einfallenden heissen Sommern und dürrer und trockener Witterung, da das Wasser entweder gantz, oder doch grösten Theils vertrocknet, und nur der Tümpffel angefüllet bleibet. Zu solcher Zeit, und wenn man etwas der Mühe werth in dem Tümpffel vermerckt, macht man so wohl vor dem Zu- als Abfluß einen kleinen Damm, damit weder von oben herein in den Tümpffel etwas kommen, noch unten das ausgeschöpffte Wasser wieder zurücke in den Tümpffel treten könne. Hierauf lässet man durch ein paar starcke Kerls mit breiten, hohlen, langen, höltzernen Schauffeln oder Schöpffen, das Wasser aus dem Tümpffel ausgiessen, bis derselbe leer ist, und man die Fische mit einander heraus nehmen kan. Wiewohl dieses allein ein Lust-Fischen vor Herrschafften, und sonst insgemein denen Fischern verboten ist. Es sollen auch die Eyer-Krebse, nebst denen kleinen noch zum Wachsen dienlichen Fischen wieder hinein in den Tümpffel geschmissen, und allein die grössern heraus genommen werden, damit das Fisch-Wasser nicht gar zu sehr abgeödet werde.

Türckische Bohnen, siehe Faseolen.

Türckische Hüner, suche Truthüner.

Türckische Naht, wird von denen Nähterinnen diejenige genennet, welche auf einer Seiten wie auf der andern recht, und also auf beyden Seiten gleich anzusehen.

Türckische Bund, Heidnische oder Feld-Lilie, ist ein Blumen-Gewächse, welches aus einer gelben Zwiebel-Wurtzel einen Stengel treibt, an welchem die Blätter, den Lilien-Blättern gleich, wie Sterne umher sitzen. An der Spitze kommt eine weisse, rothe, Pomerantzenfarbne oder gesprengte Blume hervor, gleich einer Lilie, aber mit auswerts umgebogenen Blättern, die gleichsam einen Türckischen Bund formiren. Etnige dieser Blumen haben ein schmales, andere ein breites Laub, etliche tragen gantz weisse Blumen, theils mit, theils ohne Puncten, oder Purpur-farbene mit rothen Pünctlein, oder hoch-rothe und Mennigfarbene, welche dunckelbraun punctirt, oder Blut-farbene, ebenfalls mit dunckeln Puncten, oder gelbe mit und ohne Puncten; theils tragen viel, theils wenig Blumen ꝛc. Die Vermehrung dieser Blumen ist mit den gemeinen weiß- und gelben Lilien einerley. Sie werden am gewissesten von der jungen Brut, so die alten Wurtzeln oder Zwiebeln absetzen, fortgepflantzet; solche eingesetzte Brut träget nach dreyen Jahren Blumen, dahingegen von dem Saamen unter sechs Jahren deraleichen nicht zu hoffen, zu geschweigen, daß die Blumen von dem Saamen sich gar sehr verändern und gantz andere Farben hervor bringen, als die Blumen gewesen, von denen sie gesammlet worden; dahingegen die Blumen aus den Brut-Zwiebeln fast durchgehends ihrer Haupt- und Mutter-Zwiebel Farbe und Art der Blumen nachahmen. Diese Blumen haben nicht viel Sonnen-Hitze nöthig und können dahero an einen schattigen Ort gesetzet werden, wenn er nur so beschaffen, daß bey stetem Regen-Wetter das Wasser abschiessen oder abgeleitet werden kan, damit die Zwiebeln nicht verfaulen. Die Aushebung der Zwiebeln ist nicht alle Jahre nöthig, sondern darff kaum nach drey oder vier Jahren einmal geschehen; doch soll man sie alsdenn nicht lange aus der Erden lassen, sondern bald wieder einsetzen, oder doch inzwischen mit rothem feuchten Sand beschütten. Und weil die Ameisen diesen Zwiebeln sonderlich nachgehen, als muß man sich solcher Mittel bedienen, welche dieselben vertreiben, als da ist ein frisch ausgehöhltes Marcks-Bein hinein geleget, in welches sie häuffig einnisten.

Türckische Hollunder, siehe Hollunder.

Türckische Klee, suche Esparcette-Saamen.

Türckische oder Indianische Kresse, siehe Kresse.

Türckische Negelein, suche Tunis-Blume.

Türckische Tauben, siehe Tauben.

Türckischer Weitzen, ist eine Hülsen-Frucht, welche zu einer starcken Staude mit grossen Blättern, wie Schilff, unter welchen die Aehre hervor kommt, erwächset, und viel hundert Körner, in der Grösse einer Erbse bringt, welche Reihen-weise in einem peltzigen Kolben sitzen. Sie sind in der Farbe sehr unterschieden, etliche gelblich, andere roth, Purpur-farb, blau, schwärtzlich oder bunt. Er erfordert ein fettes, feuchtes und mürbes Erdreich, und starcke Sonnen-Hitze. Weil er den Frost gar nicht erdulten kan, so wird er gemeiniglich um die Helffte des Aprils, wenn man die Gurcken und Bohnen pflantzet, nach der Schnur in gewisse Beete, einen halben Schuh breit von einander, zwey Zoll tieff in die Erde gepflantzet. In schattigten Orten, wo viel Bäume sind, wird er nicht recht gut thun, vielweniger Früchte bringen. Gegen dem Herbst wird er zeitig. Die Körner sollen eine starcke und gesunde Nahrung geben. Die Aehre, wenn sie noch im Kolben und grün ist, kan gekocht oder geröstet, als etwas Niedliches genossen werden. Das Stroh giebt ein gutes Futter vor die Pferde, und die daraus gebrannte Asche mit Terpentin vermenget, dienet wider das Haupt-Wehe. In Italien wird dieses Weitzens viel gebauet, und zur Mast vor das Vieh oder zu Brey gebrauchet. Bey uns aber wird es nur zur Curiosität in die Gärten gesäet.

Türckische Wicken, suche Feig-Bohnen.

Türckisch Korn, ist eine Frucht, so zu erst aus der Türckey zu uns gebracht worden, nun aber auch in unsern Gärten wohl bekannt ist. Es wächset auf einer Staude, daran die Blätter lang, spitzig und voll Adern seyn, und treibet dicke knotige Halmen. Zu oberst auf diesen kommen gantz runde Aehren, wie etwa die Büsche auf dem Schilff, doch findet sich darinnen nicht die Frucht, sondern dieselbe wächset weiter un-

Digitized by Google

eit, daß sie eine grosse Schelle oder kleine Glo-
e über die Vögel aufhängen, und so gleich,
enn sie nur das wenigste Dichten von ihnen
ercken, sehr starck anziehen, wodurch sie gleich-
lls gestöret werden, daß sie von fernern Ge-
ng ablassen.

Verhauen der Reben, suche Verblaten.

Verhauen, nennen auch die Winzer, wenn
e beym Pressen der Trauben den Kuchen, oder
s Bette, das ist, den Aufsatz der ausgepreßten
ülsen, viereckigt machen, wie die Kelter ist,
nd was von den Seiten abkommt, wieder in
r Mitten darauf setzen.

Verjus, siehe Agrest.

Verkehrte Pastete, siehe Grisette.

Verkielet, wird von Gänsen, Truthünern ꝛc.
esagt, wenn sie alle ihre Kiele und Schwing-
edern in den Flügeln bekommen, und nun-
ehro völlig flücke sind.

Verknoten, nennen die Winzer oder Wein-
ärtner, wenn sie bey dem Schnitt die Triebe
er Enden des Wein-Stocks, bis auf drey oder
uff Augen über dem Stock oder der Erde ab-
hneiden. Ist aber eine starcke alte Böge daran,
it einem feinen gewachsenen Ende, so wird
lche zu einem Schenckel bis auf drey Augen
schnitten, hingegen aber an den andern En-
n über drey Knoten gelassen.

Verkohlen, wird von dem Holtz gesaget,
enn man aus einem grossen zusammen ge-
achten Vorrath von Scheit Holtz, welches
sdenn mit besonderm Fleiß über einander
nd zusammen gebracht worden, die Kohlen zu
ennen pfleget, davon unter dem Wort Kohle
e ausführliche Beschreibung dieser Arbeit zu
nden.

Verkornet, sagt man von dem Roggen,
eitzen, und andern Getraide, wenn es völlig
sgeblühet und Körner gewonnen hat.

Verlappen, heisset bey der Jägerey allerley
osses und kleines Wildpret, auf eine weit
ichtere und geschwindere Art, als sonsten mit
üchern oder Netzen zu geschehen pfleget, mit
appen einstellen. Wenn in einem Revier
ne Behältnisse, Gelegenheiten und Dickigte
r Wildpret zu finden, dennoch aber selten
h einiges Wild aufhalten oder Stand neh-
en will, man auch in der Eil die Netze so ge-
winde nicht stellen kan, oder ehe man anfan-
n wolte, das Wild vom Kloppen, Hefftel
lagen, Fahren und dergleichen scheu gema-
t, und ehe ein paar Netze gestellet, zeitlich
reissen würde, so verlappet man dasselbe ent-
der mit Tücher-Lappen oder Feder-Lappen
aller Eil, iedoch gantz stille rund umher, der-
talt, daß die Lappen denen Thieren, so sie
an kommen, plötzlich vor die Augen scheinen,
schrecken und zurücke kehren. Die Tücher-
ppen werden Bundweise auf Haacken genom-
n, und, damit das Stellen desto geschwinder
t gehe, ein Zeug-Knecht und vier Mann dar-
beordert, als zwey zum Locher machen, zwey
n Furckel-Stossen, und einer zum Nachstel-
, sonderlich sollen an die Wechsel die Lappen
hl aufgehänget werden, daß sie dem Wilde
den Kopff scheinen können. Daferne das
ellen im Walde geschiehet, und man gerne
stille aufstellen wolte, oder wenn in der Eile ge-
stellet werden soll, und nicht allezeit Furckeln
oder Lapp-Reiser vorhanden sind, oder bey dem
Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man
die Leinen um die Sträucher oder Bäume
schlagen und anziehen, und wo sie schlaff hän-
gen blieben, an nöthigen Orten Lapp-Reiser
unterstützen. Es werden auch so wohl die Tü-
cher- als Feder-Lappen bedörffenden Falles zum
öfftern doppelt über einander gestellet, da denn
die Furckeln oder Lapp-Reiser länger, als sonst
gewöhnlich, und überdiß noch in der Mitte mit
einer Kerbe, eine Reihe Lappen darein zu hän-
gen, versehen seyn müssen. Man pflegt auch
mit den Feder-Lappen bey Nacht-Zeit die
Höltzer zu verlappen, damit die Hasen oder
Füchse, so sich des Nachts auf die Felder ge-
macht, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu
Holtze gehen, sondern man den folgenden Mor-
gen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen an-
treffen möge. Manche, die gerne verlappen
wollen, und doch keine Federn, oder deren nicht
zur Genüge haben, brauchen an statt der Fe-
dern starckes Stroh, nach Länge der Federn ab-
gehauen, wovor sich das Wild ebenfalls scheuet.

Verlöbniß, heisset derjenige freywillige
Contract, welchen zwey Personen, beyderley
Geschlechtes, mit einander machen, künfftig bey-
sammen als Ehe-Leute zu leben. Vielmal ge-
schiehet dergleichen Versprechen in einer öffent-
lichen Abhandlung, da der Bräutigam von der
Braut Eltern das Jawort, wegen künfftiger
Vollziehung der Heyrath, nach vorhergegan-
gener Werbung durch sich selbst, oder einen
hierzu Gevollmächtigten deutlich erhält, und
im Beyseyn einiger hierzu erbethenen Zeugen
den Mahl-Schatz oder Ring mit der Braut
hierauf wechselt.

Verlohren Hun, ist ein Gerichte, so aus
geräuchertem Schweine-Fleisch, mit Möhren,
grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörreten
Birnen bestehet. Das geräucherte Schweine-
Fleisch zerstücket man sauber, wässert es über
Nacht ein, setzet es alsdenn zum Feuer, und läs-
set es weich kochen. Hernach nimmt man
grüne Erbsen, passiret sie ein wenig in Butter,
und setzet sie beyseite, schabet ferner Möhren,
oder gelbe Rüben, schneidet sie wie Nudeln, und
blanchiret sie ein wenig in Wasser ab; hierzu
nimmt man auch Bohnen von der grossen Art,
siedet solche in Wasser, und schälet die Schale
oder dicke Haut herunter. Endlich nimmt
man die dörren Birnen, kochet solche erst ein
wenig ab, thut nachgehends alles zusammen in
eine Casserole oder Tiegel, streuet gerieb ne
Semmel drein, würtzet es mit Jngber, Pfe ffer
und Muscaten-Blüthen, giesset die fette Brühe,
worinnen das geräucherte Fleisch gekochet hat,
dran, setzt es auf Kohl-Feuer, und lässet es mit
einander, eine Weile, gantz gemächlich kochen.
Richtet so denn das Fleisch auf eine Schüssel
an, und die Möhren, Erbsen, Bohnen und Bir-
nen ordentlich drüber, so ist das verlohrne Hun
fertig.

Verlohren Treiben, heisset bey der Jäge-
rey, wenn man eine Anzahl Treibe-Leute um
ein Holtz herum stellet, und solches ordentlich

Landmannes, um mit allerhand bey einer Haus-Wirthschafft unumgänglich nöthigen gewöhnlichen Vieh geschickt umzugehen, und solches durch die Nachzucht des jungen zu vermehren, auch so wohl altes als junges zu seinem Nutzen in der Haushaltung ꝛc. anzuwenden. Die Vieh-Zucht ist eines der zulänglichsten Mittel, so einem guten Haus-Wirth bey seiner Wirthschafft nicht nur den Beutel spicken, sondern auch den mercklichsten Beytrag zum Haushalten reichen kan; sie ist auch, wo im Sommer gute Weiden, und vor den Winter genügliches Futter vorhanden, bey einer Wirthschafft eine vortreffliche Nutzung, sonderlich, wenn das Vieh durch treue fleißige Leute wohl gewartet wird. Es gehöret also zur Vieh-Zucht: Zuvorderst gutes, gesundes und nutzbares Vieh, und zwar, damit wir von dem edelsten zuerst anfangen, tüchtige dauerhaffte Pferde, sowohl zum Feld-Bau, und mit einfallenden Reisen, als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind-Vieh, wovon die Ochsen zum öfftern an statt der Pferde, oder nebst denenselben zum Zuge, die Kühe aber, welche Milch, Butter, Qvarck, Käse, und zuletzt gleich den Ochsen, Fleisch und Leder geben, zur Mehrung gebraucht werden: Die Schaafe, welche Milch, Käse, Wolle, Fell und Fleisch, oder, dafür ein ansehnliches Stücke Geld, in die Haushaltung geben: Die Ziegen, von denen man Milch und niedliche Käse, Fleisch, beliebte Häute zu allerhand Lederwerck, sonderlich von denen Böcken, und von diesen auch ein heilsames Unschlitt bekömmt. Die Schweine, und von denenselben die Borsten und das Fleisch in die Haushaltung. Sie geben auch, wenn man gute Zuzucht, und dabey Futter und Mastung vor dieselbe hat, beym Verkauff einen hübschen Pfenning. Mancherley Feder-Vieh, welche zum Theil mit ihren Federn, Eyern und Fleische dienen. Insonderheit giebt ausser diesen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger, als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechst gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide, worzu insgemein genommen werden, die darzu bestimmten Gemein-Anger; die Wiesen, zwischen der Zeit, da sie nicht gehäget sind; desgleichen offene Höltzer, Heiden und Leeden (Laiten) die Brach-Aecker, und was sonsten nicht bestellet; item, die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraidig. Auch wird erfordert allerley Futter, das Viehe, welches von der Weide sich nicht völlig gesättiget, damit vollends satt zu füttern; und, das zuweilen gar keine Weide geniessen kan, zu erhalten. Zu solchem Vieh-Futter gebrauchet man theils allerley Getraide: grünes oder zu Heu und Grummet gemachtes Gras; mancherley Geströhde und Spreu, Träber oder Seihe, Kleyen und dergleichen; item Rüben, Möhren, Kraut und wildes Obst, wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter-Mangel ersetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter, da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet werden; man pfleget auch wohl Gerste darunter zu nehmen; es ist aber dieselbe dem melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor die Pferde desto besser. Desgleichen suchet man das Feld-Gras, und sonderlich die Brach-Disteln, streifft grün Laub, und bringet von Weiden, Eichen, Hasel- und Ulmen-Bäumen das Laub-Holtz zusammen, solches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item, das Wein-Laub, welches beym Verblatten oder Verbauen ausgeschnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub sammlet man auch, dem Rind-Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. So sind nicht weniger gute Vieh-Warter, das ist, getreue Knechte und Mägde, und muntere und gedultige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein ieder Haus-Wirth selber wohl mit zuzusehen, wie und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert und getränckt, mit Heu, Streu und anderer Nothdurfft versehen, und einem ieden sein Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Gesinde gegeben werde: Denn manches ungetreue Gesinde pflegt dem Vieh das Futter abzustehlen, und zu verkauffen, oder zu verpartiren, oder pflegt auch aus Faulheit dem Vieh die Gebühr zu geben, zu unterlassen. Nicht weniger sind gute Stallungen und Geräthe, zur Verwahrung nöthig: Denn damit das Vieh, von wegen des ihnen schädlichen Wetters keinen Anstoß leide, auch vor Dieben und andern unzuträglichen Begebenheiten frey und gesichert sey, wird zureichende, gesunde und wohl verwahrte Stallung erfordert; so ist auch bey etlichem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen ꝛc. hochnöthig, daß es mit tüchtigen Ketten angeleget oder angebunden werde, damit es einander nicht selbst Schaden zufügen möge. Wo eine grosse Vieh-Zucht ist, nutzet auch ein geraumer Hof, dahin man etliche Raufen vor Füllen, Rind-Vieh und Schaafe aufmachet; daselbst sich auch die Schweine, Hüner, Gänse, Enten, Tauben ꝛc. mit ernähren, und das ausgerührte oder noch im Stroh steckende Getraide auflesen und aussuchen können. Endlich und vornehmlich ist zu Anstellung, Fortführung und Erhaltung der Vieh-Zucht ein verständiger Haus-Wirth, und eine fleißige Haus-Mutter vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anschaffung, Versorgung, Pfleg- und Wartung, sondern auch der Nutzung halber zuvörderst gute Wissenschafft haben, und das beste mit GOttes Hülffe thun müssen: Denn alles Vieh kan desto reichlichern Nutzen geben, wenn man vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und dann auch ihm zulänglich Futter, Weide und gute Wartung verschaffet, auch sonsten nichts unterlässet, was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit ist etliches Vieh, als Pferde, Schaafe und Tauben, allein unter des Mannes Sorgfalt und Aufsicht begriffen, weilen das Weibes-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber, als Rind-Vieh, Ziegen, Schweine, Hüner, Gänse und Enten betreffend, ist zwar solches insgemein unter

Aufsicht; i
fung der be
wohl genutz
muß, so wo

Digitized by Google

nd oben etwas rund gemacht, der Boden aber ntweder von schönem Meßing oder blancken inn auf das netteste zubereitet. Ausser die- n giebt es noch viele so alte als neue Arten, on Vogel-Bauren mit zwey, drey oder mehr achen über oder neben einander, wie sich solche n Liebhaber anzuschaffen oder verfertigen zu assen Belieben trägt.

Vogelbeer-Baum, siehe Eber-Eschen-Baum.

Vogel-Beere, suche Eber-Eschen-Beere.

Vogel-Fang, geschiehet entweder mit Gar- en oder Netzen, und zwar auf unterschiedliche rten, als auf grossen oder kleinen Vogel- eerden, Feld- Wald- Strauch- oder Busch- incken- und Lerchen-Heerden ꝛc. und solches eschieht das gantze Jahr durch, ausser, wenn die ögel nisten und brüten, zu welcher Zeit der ang verboten ist. Oder, man fängt die Vögel nit härenen Schleiffen, Donen oder Thonen enannt; oder, mit gekrümmten Bogen und prenckeln; ingleichen auch mit Hunden, als nit welchen die Wachteln, Rebhüner, wilde äuse, Trappen ꝛc. gefangen werden. Nicht eniger mit Falcken, Kloben, Leim-Ruthen nd Schiessen. Im Januario fängt man so ohl mit Leim-Stangen, als Wänden die rammets-Vögel, die gar gerne einfallen, wenn er Schnee vom Heerd sauber abgekehret ist; ngleichen die Krumm-Schnäbel, Krünitze oder rienitze, Zeisige und Gold-Ammern, oder Em- erlinge, auf denen Garten und Zaun-Heer- en, und an Orten, wo Erlen-Holtz anzutref- en. Zu Haus können auch in diesem Monat urch die Spring-Wand vor denen Scheunen ie Sperlinge, denen sich die Emmerlinge gar erne zuzugesellen pflegen, erhascht werden. Wer sich die Mühe mit der Spring-Wand nicht achen will, kan das Schlingen-Bret dafür auf- ehen. Im Februario hat der Wieder-Strich chon seinen Anfang, denn weil der Vogel ver- nercket, daß die Sonne wieder empor steiget, nd die Wärme sich mercklich vermehret, so ommt er wieder ins Land; fällt alsdenn un- ersehens in der Fasten ein Schnee, so fängt man die Fincken und Gögler bey hunderten; nd bisweilen auch die Kern-Beisser in grosser Menge. In diesem Monat darff man von Gefräsſe, es sey Hanff oder Hirs, so viel auf dem Heerd streuen, als man gedencket; denn ie mehr ie zu der Zeit, zumal wenn es schneyet, Futter eben, ie lieber sie alsdenn einfallen. Im Herbst ber findet sich just das Widerspiel, weil sich zu olcher Zeit die Vögel vor dem Vorgestreueten cheuen. Im Martio stellet man die Lerchen- Heerde; denn zur selbigen Zeit ereignet sich er Lerche ihr Wieder-Strich, der aber längs- tens über drey Wochen nicht zu währen pflegt. Hat die Sonne, wenn noch Schnee ist, an ein nd andern Orten, sonderlich auf Wiesen, lichte nd ledige Plätze gemacht, so richte man den erchen-Heerd dahin. Man fänget die Schnepffen auf den Wiesen mit Steck-Garnen; enn sie sind ietzt lieber in den Wiesen, die et- was sumpffig sind, und wo viel Kuh-Fladen lie- en; man kan sie auch mit Hoch-Netzen, oder n Kleb-Garnen, von subtilen doch starcken Zwirg, oder in Schnepffen-Pantheren fangen. Um diese Zeit sind die wilden Tauben bey den Haber-Aeckern wohl zu schiessen, ingleichen die Hasel-Hüner, welche sehr gerne auf das Faltz-Pfeifflein gehen, wenn man recht locken kan; nicht weniger auch die Birck-Hähne; man muß aber früher kommen, als der Hahn, sonst wird man ihn schwehrlich erwischen. Die Enten-Pürsch ist in diesem Monat auch sehr lustig, iedoch schiesset man nur die Enteriche hinweg, und lässet die Enten zufrieden. Im April kan man noch, bis auf die Helffte dieses Monats, den Schnepffen-Fang, wie in dem Martio vornehmen; auch so lange die Hasel-Hüner mit der Pürsch und Steck-Garnen bekommen, und die Birck-Hahnen, so lang ihre Faltz-Zeit währet, pürschen. Nun ist die Tauben-Pürsch am besten, weil sie häuffig auf die frisch gesäeten Felder streichen, da man sie frühe Morgens leichte mit einem Tauben-Ruff locken, und auf einem Baume pürschen kan. Auf dem Strauch-Heerd fängt man allerhand kleine Vögel, weil der Wieder-Strich noch währet, man höret aber damit auf, wenn die Vögel anfangen sich zu paaren. So werden auch in diesem Monat die wohlsingende Fincken und Emmerlinge zur Lock auf den Herbst eingethan und verhalten. Es ist auch ietzo Zeit, sich mit jungen Mistlern und Amseln zu versehen, wenn man selbige vom Nest auferziehen und zahm machen will. Im Majo ruhen die Heerde-Garne, weil die Vögel nisten und brüten, die Wachtel-Männlein aber, welche die Wachtel-Brut mehr zernichten als befordern können, ohne Bedencken mit Hülff des Wachtel-Pfeiffleins und dem Steck-Gärnlein weggefangen werden. Junge Hänfflinge, Gimpel, Fincken und Stieglitze kan man nun aus den Nestern nehmen und aufätzen. Im Junio, und zwar gleich zu Anfang des Monats, giebt es junge Nachtigalen, welche man in denen Gebüschen, wo man die Alten singen hört, um so leichter finden kan, weil sie zu solcher Zeit, an statt des Singens, mit vielem Geschrey und Eifer, den sie vor die Junge bezeigen, ihr Nest, oder ihre bereits abgelauffene Junge selbst verrathen. Jetzt kan man auch junge wilde Tauben, Mistler, Drosseln und Amseln aus den Nestern nehmen und aufätzen; denn weil ohnedem die ersten Wild-Fänge von denen grossen Vögeln im Herbst nicht gleich, wenigstens nicht ohne grosse Mühe lebend bleiben, so kan man zu dieser Zeit die Junge ernähren, und selbige, da sie ihre Schnäbel willig aufthun, mit Regen-Würmern und Semmel in Milch geweicht, speisen und also erhalten, da sie denn gegen die Zeit des Fanges im Stande seyn, als Lock-Vögel sich gebrauchen zu lassen, und keinen Zweiffel wegen ihrer Jugend machen, indem man sie selbst vom Nest auferzogen. Diese junge Vögel sind dem Gesang nach, weil sie bey singenden auferzogen worden, die besten, und dem Bestand nach, die allerdauerhafftesten. In dem Monat Julio, und zwar zu Anfang desselben, bekommt man noch die meisten jungen Vögel, die man in denen vorhergehenden haben kan; gegen dem Ende des Monats aber hören ihrer viele auf zu

werden folgender Gestalt angeleget: Man gehet im Wald eine Gelegenheit aus, von einer Lache oder Grube, darinnen entweder Regen-Wasser iederzeit gefunden wird, so wegen ihrer Tieffe nicht eintrocknet, oder auch den Zugang von einer Quelle hat, daß man zu allen Stunden darinnen Wasser finden, und also der Vogel so wohl Winters- als Sommers-Zeit seinen Durst daraus löschen kan. Hierüber nun wird eine Wand zurecht gemacht, daß sie, wenn man sie richten und rücken will, eiligst über die mit Wasser versehene Grube falle; hierbey müssen andere in der Nachbarschafft entstehende und zulauffende Wässerlein wohl mit Sträuchen zugedeckt und verleget werden, damit der Vogel keine andere Gelegenheit zum Trincken in dem Walde finden, sondern nothwendig daselbst seinen Tranck holen möge. Hat nun das Geflügel eine geraume Zeit über gewohnt, ihr Sauffen vom besagten Ort zu holen so muß man einmal bey heissen Sommer-Tagen hinter einem Baum Achtung geben, und, so man sieht, daß viel Vögel sich heran nahen, des andern Tages, die schon vorher bereitete Tränck-Wand richten, und den Zug entweder in einem dicken dabey stehenden Busch gehen lassen, oder in einer kleinen aus Sträuchern zuvor gemachten Hütten selbigen befestigen, und darinnen auf die zum Tranck eilende Vögel lauren. Es brauchet dieses Weydwerck wenig Mühe, keiner Locke, und ist zumal bey heisser Zeit sehr lustig. Es kommen so wohl grosse als kleine Vögel zu diesen Tränck-Wänden, ja wenn Eichhörnlein, Hasen oder Füchse dieses Wassers gewohnet, kan sie der Weydmann gleichfalls mit nehmen. Auf grosse Vögel gehet der Fang vierzehen Tage nach Michaelis an, und währet den Winter durch. Auf die kleine Vögel aber hebt er auf Bartholomäi an, und höret im October wieder auf. Es darff niemand einen Heerd anlegen, ohne Vorbewust des, dem die Jagd- und Weyd-Gerechtigkeit zustehet, auch nicht auf gemeinem Boden, ohne Wissen der Gemeine. Ein Heerd soll dem andern nicht näher denn tausend Schritte angerichtet werden.

Vogel-Kirsche, ist eine Art kleiner Kirschen, welche rother oder schwartzer Farbe und eines süssen Geschmacks sind.

Vogel-Kraut, ist ein Kraut, davon eine Art, nemlich die grösseste, im Garten, aus selbst eigener Besaamung, die andere wild wächst, und hat man es nicht zu verwechseln mit der Vogel-Milch, so eben diesen Nahmen führet, aber ein Zwiebel-Gewächse ist. Dieses Kraut hat zarte Stengel, die mehrentheils an der Erden kriechen, Knoten, und bey iedem derselben zwey Blätlein, und weisse Blümlein haben, aus welchen Hülsen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es ist ein safftiges kühlendes Kraut, den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich, frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon gebraucht, welches auch den Kindern, wenn sie Hitze haben, dienet, das Geblüte reiniget, und die Bauch-Würmer austreibet. Aeusserlich ist es gut vor die Hitze der

Die grüne Stengel werden den Sang-Vögelein an das Gebauer gehängt. Siehe Hüner-Biß.

Vogel-Leim, ist ein besonderer klebricher Leim, so aus Mistel Beeren, oder aus Rinden von Stech-Palmen, die im Frühjahre abgeschälet werden, gekocht, und vornehmlich gebrauchet wird, kleine Vogel damit zu fangen. Guten Vogel-Leim zu machen: Nimm Mistel-Beere von Eichen, denn die Mistel von diesem Holtze sind am besten hierzu, streife die Stengel und Blätter davon herab, lege sie in einen Topff, und lasse es, nachdem du Wasser daran gegossen, zwey Stunden lang sieden. Ist es zur rechten Dicke gediehen, so giesse kaltes Wasser in einen tieffen Napff, und in dieses den Leim hinein, damit er zähe werde. Hierauf lege ihn auf etwas hartes, schlage mit einem Hammer oder nassen Prügel so lange darauf, bis er alle Körnlein fahren lassen, und wasche ihn ferner mit frischem Wasser ab, lege ihn alsdenn in einen mit Lein-Oel oder Wasser verschenen Topff, bebe ihn auf, und damit er vom Stand keinen Schaden nehme, verbinde ihn auf beste mit Pergament oder Papier. Wilt du ihn gebrauchen, so nimm iedesmal so viel daran, als viel Ruthen du damit zu begiessen gedenckest, thue es in ein Schüsselein, untermenge es mit Lein-Oel, setze es auf eine heisse Glut, lasse es zergehen, aber nicht sieden, so ist der Leim im Stand, über die Ruthen gegossen zu werden. Wenn der Vogel-Leim im Sommer weich werden will, nimmt man von dem feinen Hartz, welches in denen Tannen-Blätteru zu finden ist, eines halben Hüner-Eyes groß auf ein Nöffel Vogel-Leim, lässet es zusammen über einem gelinden Kohl-Feuer zergehen, rühret es wohl unter einander, und kühlet es wieder ab in frischem Wasser. Hingegen wenn der Vogel-Leim bey kaltem und nassem Wetter zähe wird, rühret man unter ein Nöffel desselben einen Löffel voll reines Lein-Oels, und im Winter bey hartem Frost, tuncket man die Hände in Brantewein, und durchknetet damit den Vogel-Leim, so frieret er nicht. Wenn der Leim von langem Gebrauch an den Spindeln oder Leim-Ruthen schwartz geworden, kan man ihn in warmem Wasser abziehen, die Unreinigkeit daraus waschen, aufs neue einbrennen und weiter gebrauchen. Einen Wasser-Leim, das ist einen solchen Vogel-Leim zu machen, der auch im Wasser halte, lege man gemeinen Vogel-Leim in warmes Wasser, darinnen man die Hand erleiden kan, wasche denselben so lange, bis er sauber genug sey, hernach zerlasse man Schmeer oder Schweinen-Fett, und knete es unter den Leim so lange, bis er anfängt an den Händen zu kleben, so denn setze ihn in einem glasirten Hafen zum Feuer, und laß ihn zerachen. Bey kaltem Wetter kan man ein wenig zerlassenes Schmeer darein thun, bey gelindem aber bedarff es dieses Mittels nicht. Oder man nehme zu einem halben Pfund Leim das sechzehende Theil Terpentin-Oel, und halb so viel guten Brantewein, menge es unter einander, und reibe den Leim, ohne ihn zu wärmen, nur wohl mit den Händen ab.

Vogel-Milch, Vogel-Kraut, Hüner-

Vorlegen, heist an einer Tafel, wo tractiret wird, diejenige Verrichtung, da entweder ein besonderer darzu bestellter Vorschneider, oder der Haus-Vater, oder wer sich an dessen statt am besten darzu schicket, und es verstehet, die vorgeschnittene und zerlegte Speisen unter die am Tisch sitzende Personen gehörig austheilet. Dasjenige, was vornehmlich dabey in Acht zu haben, ist folgendes: Daß nemlich derjenige, so da vorleget, nicht nur an und vor sich selbst gar reinlich an Händen, Kleidern und leinen Zeug, sondern, daß er auch iedesmal auf reinen Tellern die Speisen präsentire, saubere Messer, Gabel und Löffel habe, um die Speisen damit auf die Teller zu legen, und mit behöriger Sosse oder Brühe zu übergiessen; zu welchem Ende gedachter Löffel von einer besondern Grösse, damit nebst der Brühe das ein und andere darüber angerichtete Allerley Portion-weise zu fassen, welcher auch daher ein Vorlege- oder Potage-Löffel genennet wird; sondern er muß auch hiernechst mit aller Bescheidenheit und ungezwungenem Gesichte der vornehmsten Person an der Tafel zu allererst entweder das beste Stückgen aus der Schüssel, oder ein solches präsentiren, davon man gesichert, daß es von derselben am meisten beliebet werde. Darauf hernach die Ordnung der Personen nach deren Stand und Alter wohl in Acht zu nehmen, und wird, wenn ein Teller von dem ersten oder vorhergehenden nicht angenommen, sondern abgewiesen werden solte, dieser dem nechstfolgenden überreichet. Welches Stück nun an einer und der anderen Speise vor das beste und schmackhafftigste pfleget gehalten zu werden, dieses ist bey der Beschreibung einer ieden Sache ins besondere bereits mit angeführet worden; was aber wegen des Vorschneidens annoch zu gedencken, davon kan das Wort Trenschiren nachgelesen werden.

Vorloß, suche Feder-Spiel.

Vormähder, heisset derjenige unter denen Mähdern, der vor denen übrigen bey Abmähung des Grases, und Abhauung des Getraides hergehet, und vorweg hauet. Er ist schuldig bey der Herrschafft oder deren Verwalter den Befehl einzuholen, wenn die Mähder hauen gehen sollen, und solche darnach zu bestellen, die ausenbleibenden, oder zu spat an die Arbeit kommenden, zu notiren, damit ihnen das sogenannte Säume-Geld an ihrem Mähder-Lohn abgezogen werden könne, und selbige zu einem reinen Hieb anhalten und anweisen. Vor welche Mühe der Vormähder jährlichen von der Herrschafft eine gewisse Ergötzung zu geniessen hat.

Vorrath, wird in einer Haushaltung alles dasjenige genennet, was man sowohl an Speise und Tranck, als auch ausser diesen immer zu darinnen benöthiget ist, und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun ist es ein nicht geringer Vortheil, wenn ein ordentlicher Haushälter iedesmal wenigstens so viel von denen Sachen vorräthig anschaffen kan, als er in seiner Haushaltung jährlich benöthiget; doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wissenschafft erfordert, wie lange nemlich eine iede Sache, so er im Vorrath anzuschaffen gedencket, gut und unverderblich bleiben könne, ingleichen wie und auf was Art ein iedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten, sondern es gehöret auch hierzu, daß man bey der Zeit in Einkauff und Anschaffung solcher Dinge eine kluge Wahl zu treffen geschickt sey, ausserdem sonst der Vortheil verlohren, und die Sache zum Schaden angefangen wird; denn schaffet man die Sachen ohne Unterscheid und nicht zu rechter Zeit an, so müssen sie offt theurer und mit Verlust verspeiset werden, ja, wenn sie nicht in die Länge dauern, werden sie, wenn sie angelauffen, mit Eckel verspeiset, oder sie verfaulen und verderben; zu geschweigen des grossen Abgangs und Verlustes, welchen man gantz gewiß haben muß, wenn der auch zu rechter Zeit eingesammlete Vorrath nicht gehörigen Ortes, und nach erfordernden Umständen wohl verwahrlich aufbehalten wird, wie von diesem allen bereits bey ieglicher Gelegenheit an seinem Orte die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden.

Vorraths-Gewölbe, s. Speise-Gewölbe.

Vorreiber ist ein nöthiges Stücke zu einem vollständigen Fenster-Beschläge, und bestehet in einem starcken in der Mitte gerade, an einem oder auch wohl beyden Enden krumm gebogenen schmalen Eisen, welches sich um einen durchgeschlagenen und etwas scharff angezogenen eisernen Nagel bewegen lässet, und darzu sehr dienlich ist, daß die grossen und kleinen Flügel der Fenster an den Rahmen fest angedrücket und geschlossen werden können, damit die Lufft nicht hindurch dringen, gedachte Flügel gar aufreissen und zerschlagen möge.

Vorreisser, wird diejenige Art von Pinseln genennet, welcher einen langen Stiel aber etwas kurtze doch starcke und nach einer Fläche eingebundene Borsten hat, dessen sich vornemlich die Mäurer bedienen, um damit an den Ort, der da eingefasset und angestrichen werden soll, den ersten Umriß nach einem Linial zu machen.

Vorschlagen, oder, wie es die Bauren zu nennen pflegen, Vorscheln, heisset die gantzen Garben, nur gleichsam obenhin, und ohne solche aufzubinden, abdreschen; die also vorgeschlagte Garben werden von denen Bauren die Vorscheln oder Kloppen genannt, und bis zum reinen und völligen Ausdrusch an die Seite gelegt. Siehe Dreschen.

Vorschneiden, suche Trenschiren.

Vorschnitt, heisset an einigen Orten das Recht, in der Erndte die Schnitter vor andern wegzunehmen, und mit dem Schnitt den Anfang zu machen.

Vorschuß, heisset der Most, sowohl welcher von den Trauben, ehe sie noch gestampffet oder getreten werden, von selbsten abläufft, als auch der durch das Treten heraus gezwungen wird. Der Vorschuß ist allezeit das beste. s. Most.

Vorsprung, heisset man die Körner, welche bey Wurff- oder Worffelung des Getraides auf der Scheun-Tenne vorweg springen, und als das reineste und schönste zum Saamen abgenommen

Digitized by Google

Wachholder-Baum, Kaddig, Krammets- oder Krannewet- auch Reckholder-Baum genannt, ist eine Gattung des Tangel-Holtzes, so mehrentheils niedrig und zu einem Strauche, an einigen Orten aber zu einem ziemlichen starcken Baum erwächset. Er hat kleine schmale spitzige Blätter, bleibt immer grün, und bringt im Mayen, an statt der Blüthe, kleine, leichte, gelbe Kätzlein, worauf, wenn diese verfliegen, die Beere folgen, in der Grösse, wie Erbsen, die anfänglich grün, alsdenn braun, und endlich dunckel-blau, oder schwartz werden. Man findet auf diesem Baum oder Strauch, zu gleicher Zeit Blüthen, unreiffe und reiffe Beere, und was heuer blühet, wird erst auf den Herbst des nechst folgenden Jahres reiff; was alsdenn nicht von Menschen abgenommen, oder von Vögeln abgelesen wird, das bleibet bis in das dritte Jahr fest behängen. Seine Rinde ist wie des Wein-Stocks, sein Holtz fest, hart, kleinjährig und wohlriechend, sonderlich, wenn es im Mayen gehauen wird. Man braucht es zu allerhand zierlicher Drechsler- und eingelegter Tischer-Arbeit. Dieser Baum liebt einen bergigen und sandigen Boden, wie das andere Tangel-Holtz, und wird um seines Nutzens willen vielfältig in den Gärten, und zwar in dem schlechtesten Boden, darinnen er am liebsten wächset, erzogen. Der Saamen gehet in acht Wochen auf, und darff das Erdreich dazu weder gedünget noch gewässert werden. Wenn man die Wachholder-Staude zu einem Baume ziehen will, muß man sie von unten ausschneideln. Die Wachholder-Beere haben ihren vortrefflichen Nutzen in der Haushaltung, indem daraus entweder allein, oder mit einigen Zusatz von Wein-Beeren, Kirschen, Pflaumen, auch etwas Gewürtz, durch Abgiessen frischen Wassers, wenn solches damit vergohren, ein gesundes und angenehmes Getränckе verfertiget, auch aus den blossen Beeren mit Wasser auf gewisse Weise ein starcker und zur Gesundheit vortrefflich dienender Brantewein gezogen werden. Die Wachholder-Beeren dienen auch, das schwartze Wildpret lang gut zu behalten; man pflegt sie an manchen Orten unter das eingemachte oder Sauer-Kraut zu streuen, die Bier-Fässer damit auszubrühen, oder gar mit dem Biere zu kochen, und bey ungesunder und erstockter Lufft in denen Zimmern und Ställen damit zu räuchern. Das Holtz dienet vor allen andern am besten, einen Rauch zu Räucherung des Fleisches, insonderheit der Schincken zu machen. In der Artzney ist der Wachholder ein Gewächs von vortrefflichen Tugenden: Denn die Beere, welche ein hartziges und würtzhafftes Oel bey sich führen, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärcken den Magen, und öffnen die Verstopffungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifft, ansteckenden Kranckheiten, böser Lufft, und schädlicher Thiere Bissen, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getruncken, oder im Munde gekauet, oder gantz hinter geschluckt, oder damit geräuchert wird. Das Holtz dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Tränckеn. Der Rauch vom Wachholder-Holtz, so im Mertzen gehauen worden, vertreibet die Flüsse. Man drechselt auch daraus runde Büchslein, in welchen zu Pest-Zeiten Balsam, oder Schwämmlein mit Pest-Eßig angefeuchtet, getragen werden. Das aus dem Holtze schwitzende Gummi, welches man trocknen Firniß nennet, wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Kranckheiten, so von Kälte herrühren. Der Wachholder-Spiritus treibt den Stein, und ist auch vortrefflich in Haupt- und Glieder-Beschwerungen, in- und äusserlich zu gebrauchen. Das Wachholder-Oel, und zwar das, so aus den Beeren kömmt, nutzet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, so von Kälte herkommen, stärcket den erkälteten Magen, reiniget die Nieren und Blase, treibt den Stein und Grieß, von drey zu sechs Tropffen in Wein oder einem andern anständigen Nasse des Morgens und Abends eingenommen, doch mit Bescheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das aus dem Holtze gezogene Wachholder-Oel wird äusserlich für Reissen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Saltz aus der Asche der Beere, oder auch des Holtzes, treibet den Harn, und thut in der Wassersucht und Miltz-Kranckheit gute Dienste. Das Mus oder der Safft wird wegen seiner vielfältigen Tugend der Teutsche Theriack genennet, und kan an statt desselben gebrauchet werden. (Siehe Wachholder-Safft.) Der Extract aus dem Holtze, so wohl als der aus den Beeren, treibt den Schweiß, und ist ein Bezoardicum wider die schwere Noth, Pest und ansteckende Seuchen. Das Elixir ist ein bewährtes Mittel wider den Stein.

Wachholder-Beere, Krammets- oder Krannewet-Beere, Reckholder-Beere, suche Wachholder-Baum.

Wachholder-Safft, wird folgender Gestalt gesotten: Man nimmt zwölff Pfund guter zeitiger und in September gesammleter Wachholder-Beere, säubert sie von allem Wust und Staube, stösset sie gröblich, giesset viermal so viel frisch Brunnen-Wasser im Kessel darüber, und lässet es halb einsieden; Alsdenn presset man sie aus, seiget sie also durch ein Tuch, daß die Steinlein und Saamen dahinten bleiben, thut es darnach wieder in Kessel, lässet es aufkochen, und rührt es stets um, bis es dicke und zu einem Saffte wird, doch darff es nicht anbrennen. Wenn dieser Safft verkühlet, verwahret man ihn in einem gläsernen oder Waldenburgischen Gefässe, so dauret er zwölff Jahr, und ist ein herrliches Mittel zu vielen Dingen, daher er auch der Teutsche Theriack genennet, und vielfältig an statt des ordentlichen Theriacks gebrauchet wird. Er hilfft wider den Dampff, kurtzen Athem und Husten, wehret dem Schwindel, zertheilet die Blähungen, und widerstehet dem Gifft, der Pest und andern ansteckenden Kranckheiten.

Wachholder-Schwamm, ist ein Gewächse, welches, wie ein Moos im Mayen sich an die Wachholder-Bäume oder Sträucher setzt; er

dienet,

dienet, wenn er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen hilfft, und ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhärtete Gelencke ist, wenn sie des Tages zweymal damit geschmieret werden. Dieses Wasser wird folgender Gestalt zubereitet: Die abgenommenen Schwämme thut man in ein Glas, und setzet sie an die Sonne, so zergehen sie leichtlich, und werden zu Wasser. Dieses Wasser seihet man durch ein reines Tuch in ein ander Glas, und setzet solches in einen Ameis-Hauffen, so wird das Wasser schon hell und lauter werden.

Wachs, heisset das beym Feuer zerlassene und geläuterte Roos, (Gewürcke, Wüfftig, Wafel oder Honig-Waben, nachdeme vorhero das Honig davon geseimet worden,) welches entweder, so, wie es an sich selbsten ist, oder gebleicht, oder auch gefärbt, zu grossen und kleinen Lichtern oder Kertzen, zu Giessung allerley Früchte, zu Bossirung allerhand Bilder, zum Siegeln in Canzeleyen, und in der Artzeney zu denen meisten Pflastern gebrauchet wird. Die natürliche Farbe des Wachses ist gelb, wenn es von alten Bienen herkommt. Das weisse, welches auch Jungfer-Wachs genennet, und vor dem gelben in der Artzeney gebraucht wird, kommt entweder von den jungen Bienen, die zum erstenmal Honig machen, oder es wird, wie unten angeführet wird, ordentlich gebleichet. Die Art und Weise, das Wachs aus dem Gewürcke oder Roos zu machen, ist diese: Man leget die ledigen Wachs-Tafeln oder Gewürcke ꝛc. in einen Topff, oder, so man deren gar viel hat, in einen Kessel, schüttet Wasser darauf, und lässet sie bey einem gelinden Feuer allmählig zergehen. Wenn es nun wohl zergangen, und unter einander gerühret worden, schüttet man es in ein reines doprelt genähetes Säcklein, leget solches in die Presse, unter welche vorhero ein Gefässe mit reinem Wasser gesetzet werden muß, und presset sodenn das Wachs durch den Sack aus, welches in das untergestellte Geschirre läufft, und im Wasser balde hart wird. In Mangel der Presse nimmt man eine schlechte Banck, richtet solche mit einem Ort in die Höhe, mit dem andern Ort aber abschüßig zu, gegen die Erde, doch nicht gar auf die Erde, darunter setzet man das Gefässe mit Wasser, gleich wie unter die Presse, leget das Säcklein, so vorhero mit sied-heissem Wasser wohl erwärmet seyn muß, mit dem eingegossenen Wachs auf die Banck, nimmt hernach ein Mandel- oder Mangel-Holtz, und drucket damit das Wachs auf das beste aus gegen dem Gefässe zu; wenn auf etlichmaliges Pressen nichts mehr heraus lauffen will, so schüttet man es wieder in den Topff, und thut allewege mehr Roos oder Gewürcke darzu. Wenn es wiederum zergangen, so verfähret man abermal mit Drücken und Rudeln auf dem Säcklein, wie zuvor, und so offt es kalt worden, wärmet man es wieder auf, und macht es lauter, bis es gar ausgepresset, und die Hülsen vorhanden sind. Solche macht man in der Hand zu Ballen, und drucket sie fein feste zusammen, welche so denn unter dem Nahmen Vorstoß oder Wachs-Winden verkaufft, oder von dem Haus-Vater zur Artzeney gebraucht werden. Das Wachs aber, so sich etwas anhängt, soll man fein abschaben, und in einem besondern Topff beym Feuer zergehen lassen: Darnach nehme man eine glatte Pfanne, schmiere sie inwendig wohl mit Fette, giesse das Wachs allmählich darein, und lasse es stehen, bis es hart wird, schütte es hernach aus der Pfannen, so wird sichs allenthalben fein ablösen, und das heisset man: Das Wachs in Boden gegossen. Weil man aber das Wachs läutert und beym Feuer stehen hat, soll man ja nicht davon wegaehen, bis es mit dem Läutern ein Ende hat: Denn es geschiehet gar leicht, daß sich das Wachs in dem Topff erhebet und überläufft, und, wenn alsdenn unachtsames und unverständiges Gesinde dabey stehet, welches Wasser darein giesset, ein grosses Unglück daraus entstehet. Am besten wird ihm gewehrt, wenn man den Topff geschwinde vom Feuer rückt, oder mit einem Löffel darinnen umrühret. Das gemeine Wachs, wenn es gut, soll schon Dotter-gelb, oder Feuer-roth, rein, nicht zu fett, auch nicht zu schwer seyn, und einen lieblichen Honig-süssen Geruch haben. Wir bekommen das meiste Wachs aus Moscau und Pohlen, als woselbst viele Wildnisse, daselbst die Bienen in die hohlen Bäume ihr Honig tragen. Dieses sowohl, als alles inländische Wachs, wird den Pfunden und Centner nach verkaufft; darbey aber hat man sich wegen des Betruges wohl vorzusehen, daß in einem gegossenen Wachs-Boden inwendig nicht etwan Bley, oder alt Eisen, u. s. f. mit eingegossen sey, um solchen desto schwerer zu machen; zu diesem Ende ist am besten gethan, man schlage, um die innere Qualität des Bodens zu erkennen, selbigen in etliche Stücke, wenn man es zugewogen übernimmt. Es wird aber auch, sonderlich von denen Wachs-Kertzenmachern, zum öfftern verfälscht, und zwar mit Sachen, die weniger kosten, und doch ihnen hernach gleich so theuer, als das beste Wachs bezahlet werden müssen. Sie werffen, z. E. pulverisirten ungelöschten Kalch in siedendes Unschlitt, weil nun der Kalch seiner Schwere nach zu Boden sincket, das Unschlitt auch dadurch von seinem natürlichen üblen Geruch befreyet wird, so thun sie erst dreymal so viel Wachs darzu, als des Unschlitts ist, lassen es mit einander schmelzen und machen hernach Wachs-Stöcke davon, wobey endlich doch dieser Vortheil ist, daß die solcher Gestalt bereitete Wachs-Stöcke zur Winters-Zeit deßwegen wohl zu gebrauchen, weil sie in der Kälte zügig bleiben, und so gerne nicht, als die andern brechen und springen. Andere, wenn sie das Wachs betrüglich vermehren, nehmen klar gestossenes Bohnen-Mehl, und mischen es unter das Wachs; dieses brennet in denen Kertzen ohne Unflat, und macht das Wachs, auf eine so subtile Art, schwerer und grösser, daß der Betrug nicht zu mercken ist. Zum Gebrauch des Garten-Baues wird durch Zusatz mit Hartz, Terpentin und Lein-Oel, ein Baum-Wachs daraus zugerichtet. In der Artzney dienet das Wachs, (ausser dem schon gedachten Gebrauch in den meisten Pflastern) die Flechten und Zitter-Mahle zu vertreiben, Dorn und Splitter auszuziehen, Schwären zu zeitigen, und

Schmer-

Schmertzen zu stillen. Eine Salbe von Wachs und Lein-Oel, unter einander zerlassen, ist ein bewährtes Mittel für allerley Brand-Schäden. Das aus dem Wachs bereitete Oel ist sehr durchdringend, erweichet, zertheilet und lindert, äuserlich aufgestrichen, allerley Schmertzen, so von Reissen, Gicht, Hüfft- und Lend-Wehe herkommen: Mit wenigem Saffran in Wein eingenommen, dienet es für Miltz- und Gelbsucht; mit Fleisch-Brühe für die rothe Ruhr und allerley Bauch-Flüsse, in welchen Zufällen auch das Magisterium und die Qvint-Essentz vom Wachs treffliche Hülffe thut.

Wachs-Bleichen, heisset das gelbe Wachs durch Hülffe des Feuers und der Sonnen weiß machen. Man verfährt damit also: Das neue gelbe Wachs zerlässet man in einem mit frischen Wasser angefüllten und über dem Feuer stehenden Kessel, und schäumet es unter währenden Sieden fleißig ab, und seiget es nachgehends durch eine saubere und zarte Leinwand, damit aller Wust und Unrath hinweg komme. Hierauf wird es zum andern mal auf einem gelinden Kohl-Feuer in einem weiten Gefässe zerschmelzet, und zu Papier-ähnlichen Blätlein formiret, damit die Sonnen-Wärme desto besser durchdringen, und die Farbe sich ändern möge. Diß zu wege zu bringen, nezt man eine holtzerne sauber-gedrechselte Kugel, oder einen Teller, in reinem Wasser, und fährt geschwinde damit in das zerschmoltzene Wachs, welches sich gantz subtil anleget, und Blätlein-weise sich abnehmen lässet, wobey zu mercken, daß die Kugel, so offt man sie in das Wachs stossen will, vorhero allemal mit frischem Wasser genetzet werden müsse. Wenn nun alles Wachs zu solchen subtilen Blätlein gemacht worden, so setzt man dieselbe wieder zum Feuer, schmeltzet sie zusammen, und macht aufs neue dergleichen dünne Blätter daraus. Und dieser Proceß wird so offt wiederholt, bis das Wachs die verlangte weisse Farbe an sich genommen; wiewohl sich auch viele nur an der zweymaligen Wiederholung vergnügen, so wohl die Arbeit zu ersparen, als auch das Wachs, dessen durch öfftere Arbeit nur weniger wird, zu menagiren. Endlich nimmt man die Blätlein aus dem Wasser, worinnen sie von der letzten Schmeltzung her gelegen, breitet sie auf ein oder etliche mit Leinwand überzogene Hurten aus, und stellt sie an die Sonne, damit sie so wohl dieselbe, als den Morgen- und Abend-Thau geniessen mögen. Die beste Zeit zu diesem Wachs-Bleichen ist im Junio. Man hat rechte besondere dazu gebauete Häuser oder Wachs-Bleichen, unter denen in Teutschland vor andern ehemalen den Vorzug gehabt, welche in Augspurg sich befunden. Wie und auf was Art, imgleichen wohin dergleichen Wachs-Haus gehörig anzulegen, zeiget Sturm in seiner vollständigen Anweisung zu Stadt-Thoren, Brücken, Zeun-Häusern ꝛc. p. m. 7. Die Bienen stellen diesem Wachs sehr nach, und die Sonnen-Strahlen, wenn man es nicht am öfftern begiesset und bespritzet, zerschmelzen es leichtlich, dahero man beydes sorgfältig zu verhüten hat. Andere, an statt, daß sie das Wachs zu Blätlein machen, vergnügen sich, daß sie es wie Schrot durch grosse durchlöcherte Löffel allgemach in kaltes Wasser giessen, und es auf vorige Weise bleichen. Das gelbe Wachs wird auch durch die Digestion mit Spiritu vini gar leicht dergestalt weiß gemacht, daß sich auch im Spiritu vini nichts gelbes mehr befindet. Dieses also durch Kunst weiß gemachte Wachs, dienet anders nicht als zu Lichtern und Kertzen, weil durch die Bleiche an der heissen Sonne, und das viele Schmeltzen, mit der Farbe ihm auch die Krafft ausgezogen worden.

Wachs-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, so in Gärten unterhalten wird. Die Blätter sind länglicht, vorne breiter als hinten, und mit weissen Flecken eingesprenget. Die Blumen, welche gelb oder Purpur-braun, sehen, als ob sie aus Wachs poßiret wären. Der Saame ist glatt und schwartz, und siehet bald wie kleine Klauen.

Wachs-Lappen, wird derjenige reine und dichte Lappen von Leinwand genennet, der durch ein reines Wachs gezogen worden, und womit man die Schräncke, Stühle und dergleichen Geräthe glatt und helle zu reiben pfleget. Siehe oben Bohnen.

Wachs-Leinwand, ist die heutiges Tages gar wohl bekannte Art einer gewächsten Leinwand, die auf folgende Art zubereitet wird: Man spannet nemlich feine ungebleichte Leinwand nach ihrer Länge in Rahme, legt diese Horizontal, und bestreichet sie mit einem besondern gekochten Kleister oder Mehl-Pappe, lässet selbiges trocken werden, und kocht indessen von sechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glette einen Firniß, in welchem man geriebnen Kien-Rus, weiß Bleyweiß und welche Farbe man verlangt, mit hinein menget, und, wenn endlich alles trocken, wird zuletzt ihm der Glantz mit einen Mastix-Firniß gegeben. Eine solche zugerichtete Leinwand wird zum Uberziehen der Kutschen und Chaisen, zu Hut-Futtern, Mänteln, Tisch-Decken, Tapeten, Einballirung der Waaren und Kisten, sehr viel und nützlich gebraucht. Diejenigen, so über die Tische, und statt der Tapeten, zu Bekleidung der Wände kommen, werden heut zu Tage gar schön mit allerley Farben und Figuren gemacht.

Wachs-Stock, ist eine besondere Art von langen Wachs-Lichtern, welche nicht mit Händen formiret, noch gegossen, sondern gezogen, und in gewisse Figuren gewunden werden. Hierzu gebraucht man ein gewisses Eisen, das mit verschiedenen Löchern versehen, deren immer eines grösser ist, als das andere, fast auf die Art, wie es die Drat-Zieher gebrauchen, und nechst diesem zwey Räder oder Haspel, davon einer lincks, der andere rechts stehen, und beyde wohl befestiget seyn müssen. Zu diesen wird ein Gefässe, darunter man Kohlen anschüren, und das Wachs stets geschmoltzen halten kan, gestellet, und das auf Knaule abgewundene gebleichte flächsene Garn, vier- fünff- oder sechsfach, nachdem der Wachs-Stock dünn oder dick werden soll, in das Gefässe mit dem geschmoltzenen Wachs getuncket, durch das kleineste Loch des Eisens durchgestecket, und immerzu also auf das rechter Hand stehende Rad viele Ellen lang [illegible] anfae[illegible]

aufzachaspelt. Wenn solches geschehen, haspelt man den Tocht wieder ab, auf das lincker Hand stehende Rad, und richtet es also ein, daß der nunmehro mit Wachs überzogene, und durch das kleineste Loch gezogene Tocht, wieder durch das gesammelte Wachs, und von dar durch das zweyte etwas weitere Loch gezogen, und abermal auf das rechter Hand stehende Rad gehaspelt werde, und dieses also fort durch das dritte, achte bis zwölffte Loch, nachdeme man den Wachs-Stock dick oder dünn haben will, und bekommet sie davon ihre Nahmen, daß man sie Fünffer, Achter, Zwölffer ꝛc. zu nennen pfleget, nachdem sie nemlich durch das fünffte, achte, oder zwölffte Loch gezogen worden. Wenn nun ein ziemlicher Zug solcher Wachs-Stöcke, oder besser zu sagen, gezogener Wachs-Lichter, an einer Länge fertig, haspelt man davon runde Ringe ab, zu gantzen und halben Pfunden, damit man zum Verkauff, so viel derselben am Gewicht verlanget wird, alsobald bey handen habe. Oder, man wickelt sie auch auf andere Art sehr zierlich rund oder viereckigt auf, damit man solche bereits angezündet, desto bequemer in den Händen tragen möge. Oder, man windet ein Stücke solchen gezogenen Wachs-Stockes auf eine

Wachs-Stock-Scheere, welche von Eisen oder Meßing, zwey schneidende dicht zusammenschlieſſende Ende hat, dazwischen der brennende Wachs-Stock eingeklemmet, und, wenn er bis dahin verbrannt, durch die Scheere abgeknipfet wird, daß er verlöschen muß. Weil aber solche Wachs-Stock-Scheeren nicht alle gut gemacht, daß sie so genau, als nöthig, zusammen treffen, die Feder auch öffters nachgiebet und schlapp wird, mithin nicht allzu gewiß darauf zu bauen, als dörffte sicherer seyn, wenn man eine Büchse von starcken Eisen- oder Meßing-Blech machen, solche mit harten Loth zusammen löthen, und oben in die Mitte des Deckels ein rundes Loch, so weit, daß ein Ende des Wachs-Stocks genau durchgezogen werden kan, durchschlagen, an solchem Loche aber ein zerkerbtes oder mit scharffen Zähnen versehenes Blech einniethen lieſſe: Denn weil man solches Blech hin und her schieben, und nach Belieben das Wachs-Licht also damit befestigen kan, daß es nicht wancken noch weichen mag, solalich, wenn es bis an das Loch und Blech abgebrannt, erlöschen muß, und den in der Büchse steckenden übrigen Wachs-Stock nicht anzünden kan, so scheinet weniger Gefahr bey dieser, als bey der vorhergehenden Erfindung, zu seyn. Am besten ist, man setze die Leuchter, insonderheit die Drat-Leuchter, oder niedrigen zinnernen Leuchter, Wachs-Stock-Scheeren, oder Wachs-Stock-Büchsen, wenn man sie brennen lagen will, in eine irdene Schüssel, oder auf einen breiten Ziegel-Stein, damit, weñ gleich das Licht durch- oder umfallen, oder der gantze Wachs-Stock brennend werden solte, das Feuer doch nicht über die Schüssel oder Stein reichen, und Unglück anrichten möge.

Wachs-Winden, heissen die Ballen, welche von dem Vorstoß oder unreinem Zeuge, so bey Auspressung des Wachses in dem Sacke zurücke geblieben, gemacht werden. Siehe Vorstoß.

Wacht oder Wache, dadurch wird theils eine einzele Person, theils ihrer etliche zusammen begriffen, die an einem Orte entweder zur Sicherheit, oder zur Aufsicht bestellet ist, um, was da vorgehet, wohl in Obacht zu nehmen. Verrichtet dieses nur eine einzige Person, so heisset dieselbe eine Schild-Wacht, oder wenn es des Nachts von einer Person verrichtet wird, der eine gantze Gemeine in einer Stadt oder auf dem Lande anvertrauet ist, wird dieselbe ein Nacht-Wächter genennet; nicht weniger heisset man vielmalen verschiedene Kriegs-Knechte oder auch Gerichts-Bediente, welche einen in Verwahrung halten müssen, ebenfalls die Wacht, da sonst auch verschiedene Personen, die darzu bestellet sind, auf alles, was an einem Orte vorgehet, genau Acht zu haben, die Schaar-Wacht geheissen wird. Eben daher pfleget man auch denjenigen Hund, so zur Wachsamkeit gewohnet, an der Ketten, oder des Nachts los gelassen, auf dem Lande, von einem Haus-Wirth gehalten wird, den Wacht-Hund zu nennen, davon das Wort Hund ferner nachzuschlagen.

Wachtel, ist ein Erd-Vogel, welcher seinen Auffenthalt in fetten Korn-Feldern, und mit langem Gras bewachsenen Wiesen hat, und fast wie ein Rebhun geartet ist. Am Kopff und Rücken hat sie fast gäntzlich die Farbe einer Lerche, ausser, daß sie am Hals herum etwas heller aussiehet. Die Männlein sind an der Kehle theils braun, theils schwartz, und gehet dergleichen Strich halb um den Hals herum. An der Brust sind die Männlein gantz Weitzen-farb, davon aber die Weiblein wenig oder gar nichts haben; weiter unten am Bauch sind sie weiß grau; der Schnabel ist bey etlichen Männlein im Sommer kohl-schwartz, bey etlichen aber ist er nur dunckel-braun, und die Füsse sind weißlicht. Das Weiblein ist am Kopff und Rücken fast wie das Männlein, nur in etwas dunckler, am Schnabel ist es weißlicht, an der Brust aber dunckel-weiß oder schwartzdüpplicht. Die Gestalt der Wachtel, dem Gewächse nach, ist äusserlich anzusehen, wie alle Hüner-Arten, und an der Grösse einem Krammets-Vogel zu vergleichen: Denn ob derselbige wegen seiner hohen Beine gleich viel höher aussiehet, als die Wachtel, wenn sie neben einander stehen, so wird doch an der Dicke und Länge des Leibes, nach hinwegenommenen Federn, kein grosser Unterschied zu sehen seyn. Die Wachtel wird im Zimmer so zahm, daß sie, wenn man sie recht wartet, nemlich, wenn man ihr nicht nur Weitzen, sondern auch allerhand Saamen und Salat giebt, wie ein Haus-Hun herum läuffet, auch Eyer leget, und, welches wenig andere Vögel thun, fremde Junge aufziehet. Ihr Schlagen oder Ruffen, das nur im Sommer bey dem Männlein anders, als bey dem Weiblein, im Winter aber überein lautet, kommet einigen verdrüßlich und unangenehm vor, andere aber hören es gerne, und haben ein sonderbares Vergnügen daran. Die Wachtel, wenn sie noch so zahm, ja, wenn sie ihr Lebtag nicht in dem Feld gewe-

sen

n iſt, nimmt doch von Stund an, da ſie ins
ras kömmt, ihre natürliche Wildigkeit an.
ein Vogel brütet ſpäter im Jahr, als die Wach-
l. Viele verrichten erſt im September ihre
ritte Brut. Sie legen zehen bis vierzehen
yer, und iſt dieſes beſonder an ihnen, daß Män-
ein und Weiblein nicht beyſammen bleiben,
ondern, ſo bald das Weiblein Eyer legt, ſo bald
icht auch der Hahn ein ander Weiblein, und
ommt nicht mehr zu dem vorigen. Sie ſind
beraus leicht aufzubehalten; iedoch, wenn ſie
echt friſch bleiben, und etliche Jahr nach ein-
nder ſchlagen ſollen, brauchen ſie gute War-
ung. Die Junge, wenn ſie nur acht Tage alt
ind, bedorffen lang nicht ſo viel Mühe, als jun-
e Rebhüner, die ohne Ameis-Eyer nicht aufzu-
ringen ſind, ſondern ſie nehmen mit gehackten
Eyern und Hirſen vorlieb, wenn ſie nur von ih-
er Mutter, oder von einem andern Weiblein
denn faſt ein iedes nimmt ſich fremder Jungen
n) geführet und bedecket werden: Aber den
rſten Tag, da ſie auskriechen, und bis etwan
uf den vierzehenden oder funffzehenden Tag
ollen ſie billig friſche Ameis-Eyer bekommen,
enn man die gantze Schaar aufbringen will.
Es iſt ein geiler Vogel, ſo gar, daß er aus blin-
er Begierde öffters eine vorkommende Kröte
n ſtatt des Huhns tritt, und wenn er ſich in ei-
em Spiegel erblickt, aus gleichem Triebe zu-
ufft, und in denen ihme gelegten Schlingen
ch verſtricket. Sie kommen erſt im May zu
ns, und ſind von ſolcher Zeit an, bis in den Au-
uſt am beſten mit dem Ruff und Steck-Gärn-
ein, oder noch mit mehr Luſt, vermittelſt vorſte-
ender Hunde, in denen Wieſen mit dem Tiraß
u fangen. Der Wachtel-Fang mit dem Ruff
ird auf vielerley Weiſe in Feldern und Wieſen
orgenommen; wenn er aber recht vollkommen
eyn ſoll, muß er in einer Ebene folgender Ge-
alt angeſtellet werden: Der Jäger oder Wach-
el-Fänger leget ſich mit dem Wachtel-Ruff in
as hohe Gras, oder halb-gewachſene Getraide
uf die Erde: Ohngefehr zehen Schritt von ihm
uf beyden Seiten hänget man an Stöcke oder
fähle, etwan anderthalb Ellen hoch von der
rde, zwey Lock-Weiblein in Vogel-Häuſern,
ie wie Hand-Körblein geſtaltet ſind; zwey
chritte auſſer denſelben ſtehen auf vier Seiten
lug-Gärnlein an Stöcken oder Furckeln han-
end, nur zwey Schritt von dem im Graſe lie-
enden Jäger ſtecken rings um ihn her Wach-
el-Steck-Gärnlein, und er ſelbſt iſt mit einem
iraß überzogen. Auf dieſe Weiſe können
ar leicht in einer Stallung, deren ſich doch
n einem Abend wohl zwo machen laſſen, funff-
ehen bis zwantzig Wachteln gefangen werden,
elches den Sommer über ein groſſes austrägt.
Sonſten wird der Wachtel-Fang auch auf fol-
ende Weiſe angeſtellet: Man ſetzet acht bis
eun, auch wohl mehr Wachtel-Hähne oder
Männlein ſchon im Martio in kleine Körblein,
n die man ſonſten die Weiblein thut, wenn man
ie Männlein im Sommer damit fangen will,
nd läſſet alſo dieſe zur Lock eingeſtellte Männ-
in ihre Körblein den Mertzen und April hin-
nrch wohl gewohnen; hernach, wenn ſie in
em May anfangen wollen zu ſchlagen, das
Körblein aber ſo gewohnet ſind, daß ſie im Fin-
ſtern ihr Freß- und Trinck-Geſchirrlein finden
können, berurfft man ſie an Flügeln, und ſon-
ſten hin und wieder, und ſetzt ſie in einen kühlen
Keller, darinnen man ſie bis Bartholomäi ſtehen
läſſet. Inzwiſchen etwan vierzehen Tage vor-
her ſäet man an einem zum Wachtel-Strich be-
quemen Ort, ein paar in der Länge hin liegender
Acker oder Tagwerck, mit Haber oder anderem
Getraide; ſolchen Fleck Getraide umſtellet
man auf einer ſchmalen Seite, und zu beyden
langen Seiten die Helffte, oder doch den dritten
Theil, der Länge herunter, mit einem auf die
Wachteln gerichteten Hoch-Garn, welches aber
ſonſt wie ein Hoch-Garn, das man auf die Reb-
hüner brauchet, geſtaltet ſeyn ſoll. Doch iſt
nicht nöthig, daß das Garn ſo hoch ſtehe, als die
Hoch-Netze, welche auf Hüner und Schnepffen
gerichtet werden, und braucht es vor die Wach-
tel kaum halb ſo viel Garn, als vor dieſe, auſſer
daß, weil die Maſchen viel enger ſeyn müſſen,
bey dem Stricken dennoch viel Zwirn aufgehet.
Die in dem finſtern Keller ſtehende Wachteln
nun ſetzt man um Bartholomäi wieder ans
Licht, doch nicht an die Sonne, und hänget ſie,
wenn der Wachtel-Strich anfänget, vierzehen
Tage nach Bartholomäi, oder, daferne es bald
reiffet, auch wohl ehe, an hohen Stangen zu bey-
den Seiten des angeſäeten Feldes herum, da ſie
denn ſo balden anfangen, die gantze Nacht hin-
durch begierig zu ſchlagen, mit welchem ihren
Schlagen ſie ſonderlich des Morgens vor anbre-
chendem Tage verurſachen, daß die Strich-
Wachteln in das nunmehr heran wachſende Ge-
traide häuffig einfallen, und man faſt alle Tage,
wenn man nach der Sonnen Aufgang hinaus
gehet, in mehr bemeldetem Acker über hundert
Wachteln antrifft. Dieſe zu fangen, geben ih-
rer etliche unten, wo kein Garn ſtehet, mit Spiß-
Ruthen hinein, und treiben die Wachteln alle
gegen dem obenſtehenden Garn zu, ſo, daß der
Fang kaum eine Viertel-Stunde währet, aber
doch manchen Tag, ſo erträglich, als luſtig iſt.
Es machen ſich zwar einige Weyd-Leute Bedenc-
cken, die Wachtel-Hahnen im Frühling wegzu-
fangen, in Meinung, ſie thun dadurch Schaden
an der Brut, aber ſie haben dergleichen nicht zu
beſorgen: Denn die Hahnen, welche Hennen
haben, laufen nicht, die aber keine Hennen ha-
ben, bleiben nicht in der Revier, ſondern ver-
ſtreichen. Die Nahrung der Wachteln beſte-
het in Weitzen, Hirſen, Salat und Kraut-Saa-
men, womit ſie ſich ſo fett mäſten, daß ſie zur
Zeit ihres Striches offt vor Fettigkeit nicht zu
fliegen vermögen; ſie ſtreichen aber im Herbſt
in aller Stille fort, und zwar mehrentheils im
September, alſo, daß deren wenige den October
erwarten. Wenn man ſie in einem Käfig hal-
ten will, welches man mit den Hahnen, um ih-
res Schlagens willen, gerne thut, muß derſelbe
oben offen, und nur mit einem Tuch bedeckt ſeyn,
dieweil ſie ſich ſonſt die Köpffe zerſtoſſen. Das
Fleiſch der Wachteln iſt zwar von den Alten vor
ungeſund und ſchädlich gehalten worden, de-
nen aber von den Heutigen widerſprochen wird,
abſonderlich geben die junge eine ſehr niedliche
Speiſe. Ihre Zurichtung iſt wie der Rebhüner.

Warm-Stein, ist ein ablanger, viereckigt-etwas hohl gearbeiteter Serpentin-Stein, welcher am Feuer oder auf dem heissen Ofen gewärmet, und Winters-Zeit in die kalten Betten, zu deren Erwärmung, oder für gewisse Bauch-Wehen, also warm auf den Leib gelegen wird. Man hat auch noch eine andere Gattung, so von eben dergleichen Stein bereitet, und als eine kleine ohngefehr eine Viertel-Elle lange Waltze formiret, in welche erhabene, etwas breite Reifen gedrehet, damit man dergleichen desto bequemer in den Händen halten, und diese daran wärmen konne. Das Frauenzimmer bedienet sich derer gerne, wenn sie eine geraume Zeit in der Kälte sich aufzuhalten genöthiget sehen, da sie alsdenn ein zartes Schnupfftuch darum schlagen, solches, nebst dem Stein, wenn er recht erhitzet, in den gewöhnlichen Muff stecken, und sich daran wärmen.

Warm-Teller, ist ein doppelter und hohler von Zinn gegossener und gedreheter, runder, oben am Rande mit einer kleinen Oeffnung versehener Teller, welcher durch eben diese Oeffnung, die mit einem Schieber verschlossen werden kan, mit heissen Wasser angefüllet wird, damit man bey dem Essen die ordentlichen Teller darauf setzen, und die Speisen warm geniessen kan.

Wäsche, heisset das leinene weisse Gewand oder Geräthe, welches zu Bekleidung der Menschen, Uberziehung der Betten, Deckung der Tafeln oder Tische, und sonsten zu andern Nothwendigkeiten, in einer Haushaltung gebrauchet wird. Sie wird unterschieden in weisse Wasche, so nur erst gewaschen, und vermittelst der Rolle, (Mangel) oder der Blatte, (des Bügel-Eisens) glatt gemachet worden, und in schwarze Wäsche, so gebrauchet, oder eingeschwärtzet, und dahero des Waschens wieder benöthiget ist. Man unterscheidet sie ferner, in Ansehung ihrer Güte, in Haus- oder Roll-Wasche, so von gemeiner Leinewand verfertiget ist, und nach dem Waschen nur durch die Rolle oder Mandel glatt gemachet wird; und in die Stärck-Blatt- oder Bögel-Wäsche, so in dem zarten, weissen, leinenen und Baumwollenen Zeuge bestehet. Eine sorgfältige Haus-Mutter soll sich angelegen seyn lassen, nach ihrem Vermögen einen ziemlichen Vorrath von weisser Wäsche anzuschaffen, damit sie desto seltener und etwan des Jahres drey- oder viermal gewaschen werden dürffe, weil das offtmalige Waschen nicht allein viel Verdruß, Unmuß und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, ie öffter es gewaschen, so vielmehr abgerissen und verderbet wird. Die unreine, abgeschmutzte und abgeschwärtzte Wäsche soll an einem trockenen Ort vor Fäulung und Mäusen verwahret, und der Abgang bey Zeiten durch Ausbesserung des alten, oder Anschaffung eines neuen ersetzet werden. Wäsche, in welche Wagen-Schmiere, Oel-Schwärtze und Oel-Flecke gekommen, ist nicht lange also zu lassen, sondern ihr also zu helffen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, schmieret solche dicke auf den Ort, daß der Fleck gantz damit bedecket werde; lässet es ein oder zwey Tage lang also stehen, so denn wäscht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heissem Wasser und wohl eingeschmierter Seiffen wieder aus, so wird der Fleck von der Wagen-Schmier ꝛc. und Licht-Schnuppe zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon siehet. Es ist auch wohl zu mercken, daß die Butter, wenn sie auf solche Flecke geschmieret wird, die zähe Materie erweichet, daß sie sich nachmals mit warmen Wasser und guter Seiffe auswaschen lässet; gleiche Würckung hat auch das Baum-Oel, wie von der Butter gedacht worden. Dergleichen Flecke darff man nicht zu alt werden lassen, damit sie nicht so gar sehr einfressen können. Wäre aber die Wäsche durch langes Liegen, oder durch allzu heisses Waschen gelb worden, welches bey der Baumwollenen Wäsche am ehesten geschiehet, so soll man in ein sauberes irdenes oder küpffernes Gefässe Butter-Milch giessen, die schon etliche Tage gestanden, und fast sauer worden, die gelb angelauffene Wäsche darein weichen, und sie also acht Tage liegen lassen, hernach sie wohl durchreiben, und wieder mit Seiffe aus einem laulichten Wasser waschen, auch letzlich in kaltem Wasser recht ausspülen. Wo aber Eisen- oder Rost-Flecke in die weisse Wäsche gekommen, soll man siedend-heiß Wasser in ein zinnernes etwas tiefes Gefässe thun, die Leinwand mit dem Flecken darüber halten, daß der Dampff aus dem Gefässe wohl daran gehe, hernach den Fleck mit Sauerampffer- oder Citronen-Safft reiben, und in einem Wasser mit guter Seiffe wieder auswaschen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäsche gekomen, und noch frisch, so kan man sie mit scharffen Eßig heraus bringen, wenn der Fleck etliche mal darein getuncket wird, und man es also stehen lässet; so bald aber der Fleck heraus, muß es also gleich mit heissen Wasser und Seiffe gewaschen werden, sonst giebt es ein Mahl. Wäre aber die Dinte schon lange in der Wäsche gewesen, so ist sie mit dem Citronen-Safft, so, wie bey den Eisen-Flecken beschrieben worden, heraus zu bringen. Dieses Wort, Wäsche wird auch vielmalen vor die Arbeit genommen, da man beschäfftiget ist, diese durch das Waschen wiederum reine zu bringen, und zu fernern abermaligem Gebrauch zuzurichten. Diese Verrichtung, weil sie eines theils beschwerlich, und doch andern theils auch mit behutsamer Sorgfalt anzustellen ist, auch dadurch einer Haushaltung ein grosser Schade zuwachsen kan, wenn die Wäsche nicht wohl darbey in Acht genommen wird, wollen wir gantz kurtz in folgender Abtheilung durchgehen, da wir anführen, was eine sorgfältige Haus-Mutter vor der Wäsche, bey dem Waschen selbst, und endlich nach der Wäsche nothwendig zu besorgen hat: Vor der Wäsche soll zuvörderst alles, das inzwischen bey dem Gebrauch etwa schadhafft gewordene Zeug wiederum geflicket und ausgebessert, auch das ein und andere Stücke, darein vielleicht ein Eisen- Dinten- oder anders Mahl gekommen, und nicht so gleich heraus gemachet worden, davon besonders gereiniget werden. Hierauf pflegt man dieselbe auszulesen und zu sortiren, und so denn die Anzahl einer ieden Gattung zu zehlen, und in das Wäsch-Inventarium ordentlich einzu-

einzuschreiben. Wie das Waschen selbst anzustellen, davon ist unter diesem Wort Erwehnung geschehen. Nach der Wäsche hat eine kluge Haushälterin vornemlich darauf zu sehen, daß alles, sonderlich das starcke leinene Bett- und Tisch-Zeug, nicht weniger die in Falten gereihete Stücken, z. E. die Hembden an den Binden sehr wohl getrocknet worden, und ja nicht etwa noch bey dem Rollen gar zu feuchte geblieben, da es denn hiernechst auf das ordentlichste zusammen geleget, gegen das aufgeschriebene Wäsch-Inventarium oder den Wäsch-Zettel gehalten und untersuchet wird, ob alle in die Wäsche gegebene Stücke wiederum vorhanden, und endlich in die Wäsch- oder Geräthe-Köthe seiner Ordnung nach, doch solcher Gestalt geleget wird, daß die nunmehro gantz neu-gewaschene Stücke unter die etwa noch verhandne und vorräthig gebliebene geleget werden, damit bey nechst folgendem Gebrauch zuvörderst die noch übria gebliebenen oben weg genommen und eingeschwärtzet werden können, ehe die neu-gewaschenen Stücke an die Reihe kommen.

Wässern, wird die nöthige Küchen-Arbeit genennet, da man die Braten und das in Koch-Stücke zerhackte Fleisch in der Fleisch-Gelte mit reinem Wasser begiesset, solches darauf eine geraume Zeit stehen lässet, und das Fleisch darinnen auswäschet, nach diesen aber nochmalen in einem reinen Wasser völlig abspielet. Manche Speisen erfordern ein weit längeres Wässern, als das gedachte frische Fleisch, dergleichen der Stockfisch, die hart geräucherten Schincken und dergleichen, denn wie bey dem ersten Fleische das Wässern nur wegen der Reinlichkeit vorgenommen wird, so erfordert hingegen diese letzte Art mehr eine Erweichung, und brauchet man gemeiniglich darzu einen wohlschmeckenden Cosent, damit nur erwähnte Stücken, weil sie so lange wässern müssen, nicht allzu wässerich werden.

Wässerung der Wiesen, ist eine Fruchtbar-Machung derselben durch das Wasser, welches von einem sorgfältigen Hauswirth zu gewissen Zeiten, und nach dem Lager und Beschaffenheit der Wiesen auf verschiedene Art auf dieselbe geschlagen wird. Sie geschiehet entweder durch eine nah-gelegene ziemlich starcke Quelle, oder durch Andämmung eines Baches oder Flusses, oder aber, wo diese zu breit oder in zu hohen Ufern gehen, daß man sie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Rohren einlegen kan, durch Schöpff- oder Gieß-Räder, womit man die Wässerung ziemlich weit bringē, und mit trefflicher Würckung zu verrichten vermag. Die Wiesen aber müssen selbst die Fläche und den Fall haben, damit das Wasser in der Mitte nicht sitzen bleibe, sondern seinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Wassers eine Wasser-Furch in proportionirter Weite und nöthiger Tieffe, davon zu beyden Seiten durch die gantze Wiese kleinere Gräblein oder Fürchlein, zehen, zwölff bis funffzehen Ellen weit eines von dem andern gezogen seyn, damit sich die Wässerung in die gantze Wiesen, sonderlich, wo dürre und öde Oerter sind, austheilen, einsencken, und also die Gras-Wurtzeln erqvicken möge. Wo aber die Wiesen gantz eben, da brauchet man keiner Wasser-Furchen, allermassen in denenselben sich das Wasser schon von ihm selbst hin und wieder austheilet, bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar ist sonst das beste Mittel, wenn die Wiesen durch den Regen gewässert werden; allein, weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält, als muß man die Wässerung auf obige Art vornehmen. Die Zeit der Wässerung ist der Frühling, wenn das Gras zu wachsen beginnet, und denn, wenn das Gras davon abgemähet und zu Heu gemachet worden; etliche pflegen sie auch in dem Herbst, wenn das Land von den Bäumen gefallen ist, ja wohl noch später hinaus, zu wässern. Es ist aber hierbey nicht nur die Beschaffenheit des Grund und Bodens, auch des Wassers selbsten, wohl zu beobachten, sondern man hat auch wohl zu mercken, daß man keine Wiesen unter Wasser setze, wenn grosse Kälte und Frost vorhanden, es wäre denn, daß man solches ziemliche Zeit darauf stehen lassen wolte: Denn sonsten, so sich das Wasser zeitlich verlieffe, würde ein solches Wiesen-Land eine überaus grosse Gefahr der Kälte wegen ausstehen müssen. Neue frisch-angelegte Wiesen soll man im ersten Jahr nicht wässern, damit die zarten und noch nicht starck genug eingewurtzelte Gras-Wurtzeln nicht verschimmlen, oder, wenn auch dieses nicht zu besorgen, die Wiese anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wiesen, welche gute Schaaf-Weide abgeben, bedörffen wenig oder gar keines Wässerns, weil das Klee-Gras von überflüßiger Nässe leicht verdirbet. Was nun die Wasser, so auf die Wiesen geleitet werden, anbetrifft, so geben die aus einem sandigen Boden entsprungene mehr Kühlung, als Nahrung, die aber, so aus einem morastigen und schlammigen Grunde herkommen, sind fetter, wärmer und nahrhaffter, daher denn auch die ersten denen Wiesen nichts als die Feuchte, die letzten aber nebst der Feuchte zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen, und deswegen denen ersten weit vorzuziehen sind. Die kalten Wasser, welche gemeiniglich aus hohen Gebürgen entspringen, und durch die Schnee-Wasser vermehret werden, soll man vor dem Monat May nicht gebrauchen, bis sie nemlich von der Sonnen Strahlen besser erwärmet werden; die warmen aber, die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen, kan man auch im Sommer auf die mit grossen und langem Gras bewachsene Wiesen laufen lassen, und zwar von acht zu acht, oder von zehen zu zehen Tagen, nachdem das trockene Wetter anhält oder nicht. Wenn die Wiesen sattsam gewässert, muß man den Zugang des Wassers wiederum verstopffen, auch die darauf stehen bleibenden Pfützen durch sonderbar hierzu gemachte Gräben oder Furchen, so viel möglich, abführen, weil der Uberfluß des Wassers eben so bald und viel, auch wohl noch mehr Schaden verursachet, als wenn die Wiesen zuweilen des Wassers halben grossen Mangel leiden müssen. Man hat aber ausser denen Wiesen auch in denen Gärten die Wässerung zu einem und andern Gewächse höchst nöthig, welche denn auf

verschiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächse nun, welche beständig einer Wässerung benothiget, werden auf folgende Art angefeuchtet: Man setzet neben dergleichen ein Geschirr mit Wasser angefüllet, hänget einen Theil von einem wollenen nassen Läplein in gedachtes Geschirr, den andern Theil aber von selbigem leget man nahe zu dem Gewächse; vermittelst dieses Lädgens wird das Wasser so lange sich aus dem Geschirr heraus ziehen, bis kein Tröpfflein mehr darinnen. Zu Wässerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden stehen, brauchet man ein Cylindrisch thönern Gefässe eines Fusses hoch, und ohngefehr von vier Maaß Inhalts, welches von dem Boden an gerechnet sechs nicht allzu grosse Löcher in gleicher Weite über einander stehen hat, solcher Gefässe werden ihrer etliche nach der Beschaffenheit des Baumes und des Landes zur Seite des Stammes etwa einen Fuß weit von selbigen in die Erde eingegraben, dergestalt, daß sich diese insgesamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man solche Gefässe sodenn mit Wasser anfüllet, wird sich dieses nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurtzel des Baumes ungemein frisch erhalten werden. Die ordentlichen Obst-Bäume begiesset man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelst der so mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Waffel, ist ein zartes in Holland erfundenes Backwerck, so von feinem Mehl mit Milch, Eyern und etwas Zucker eingerühret, in einem besondern zusammen schlagenden Waffel-Eisen gebacken wird, und eine viereckigte Form mit kleinen viereckigten Tieffen gewinnet.

Waffen, heissen nach der Jäger-Sprache die vier grösten Zähne der wilden Schweine; so werden auch des Luchsen Klauen also genennet.

Waffen-Salbe, ist ein in einer Haushaltung höchst nöthig und gantz unentbehrliches Mittel, sich damit, wenn man mit einem Beil, Art, Messer und dergleichen Gewehr verwundet worden, ohne Zuthuung anderer Hülffe aufs beste und kürtzeste wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieser Salbe bestehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer, thue in einen gantz neuen Topff unten etwas Sand und Mist, und lege diese darauf, daß sie sich dadurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff, setze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erst Brod gebacken worden, und dörre selbige, doch also, daß sie nicht gar verbrennen, sondern, daß man sie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerlässet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz, eines ieden gleich viel, und reinigets, wenn es zerschmoltzen, indem man es auf kaltes Wasser giesset, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmaltz oben bleibe, welches man hernach, wenn es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachten Regen-Wurm-Pulver, Blut-Steins und sehr wohlgereinigten Sandels, ebenfalls wohl geriebenen Pulvers eines ieden ein Loth, und vermischet dieses alles zusammen mit dem beschriebenen Schmaltz, daß es eine feine Salbe werde, so kan man diese hernach in einem sauberen gläsernen Behältniß zum künfftigen Gebrauch wohl verwahren. Bey dem nicht genugsam zu rühmenden Gebrauch hat man sich also zu verhalten: Man erkundiget sich zuvörderst, ob die Wunde gehauen oder gestochen, ingleichen wie tieff das Gewehr in das Fleisch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läst man sich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu sehen oder anzurühren, folgender Gestalt: Wenn die Wunde gestochen ist, so wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefässe oder Hefte zu mit mehr belobter Salbe bestrichen; ist es aber gehauen, so muß man diese von der Schneide nach dem Rücken zu daran schmieren, und so man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, so ist am sichersten, man salbe dieses gantz über und über, sonst aber ist es auch genug, daß man es nur so tieff schmiere, als es in das Fleisch hinein gedrungen, worbey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da diese Salbung vorgenommen werden muß, mit keiner Frauens-Person etwas zu thun gehabt, wie denn diese Salbung nicht eben alle Tage, sondern nur den andern, dritten oder vierten Tag darauf wieder geschehen kan; ingleichen muß dieses Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Orte, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, denn so bald man das Gewehr in die Kälte bringet, so bekömmt der Patient Schmertzen, leget man es zum Feuer, empfindet er am Schaden grosses Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, so höret beydes alsobald wieder auf. So lässet sich auch vermittelst dieser Salbe gantz behende das Blut stillen, so bald man nemlich das Gewehr damit behörig beschmieret, ja, wenn sich der Patient nicht gebührlich und diät währenden offenen Schadens verhält, so kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen, immassen darauf Flecke erscheinen, wo aber das nicht geschiehet, so bleibet es immer einerley. Wenn man das Gewehr bekommt, und man gleich Anfangs wissen will, ob die Verwundung so groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, so lasse man nur das Gewehr, womit die Verletzung geschehen, an einem gelinden Feuer so warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, schütte alsbald nur klar gepülverten Sandel und Blut-Stein, von iedem gleich viel genommen unter einander gemenget, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdenn das Gewehr Blut schwitzen, so stirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorschein kommt, so bleibet er leben.

Wagen, ist ein mit vier Rädern versehenes Gerüste, so zu beqvemer Fortbringung schwerer Lasten dienet. Ein gemeiner Kühr- oder Bauer-Wagen, wie man solche auf dem Lande nöthig hat, ist aus folgenden Stücken zusammen gesetzet: Nemlich aus der Vorder- und Hinter-Achse. Die Vorder-Achse, daran die zwey niedrigen oder Vorder-Räder umlauffen, hat zwey Arme, zwischen welchen das lange vor dem Wa-

Wegs und Schnee halber fortkommen kan) Brenn-Holtz in die Küche, Brau- und Darr-Häuser, Ziegel- Kalch- und Glas-Oefen, in Vorrath anführen lassen, und zwar, so viel man dessen das gantze Jahr benöthiget ist. Er kan auch das Windfällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen lassen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieses Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiß- oder Au-Holtz zum Brennen aber im neuen und wachsenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht Wurmstichig werden, dieses aber bald wieder nachwachsen soll; daß die Schrote und Bret-Klötzer auf die Säg- oder Schneide-Mühle geführet; ingleichen das Dauben-Holtz zu den Fässern, auch Schlitten-Wagen- und anderes Schirr-Holtz, nicht weniger Latten- Zaun- Baum- und Wein-Pfähle, so wohl auch von Eschen, Eichen, Hasel-Stauden, Bircken, Ulmen, Weiden, Faul-Bäumen und dergleichen, ehe noch der neue Safft ins Holtz kommet, die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken zu grossen oder kleinem Gebäude, aufs gantze Jahr in Vorrath abgehauen, und denen Reiff-Stäben flugs die Rinde abgeschälet werde, weil die daraus verfertigte Reiffen solchergestalt an den Fässern viel besser und länger halten. Im Februario oder Hornung kan bey anhaltendem Froste und gutem Wege noch immerzu Bau- Brenn- Geschirr- und ander Holtz gefället, eingeführet, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgesetzet, auch die Plätze wohl geräumet werden, damit das junge Holtz dadurch am Wachsen nicht gehindert werde. Im Martio soll man den Tannen- Fichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einsammlen, und im Neu-Monden aussäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und anderes Vieh, wofern es anders mit den letztern nicht ein altes Herkommen oder besondere Gerechtigkeit ist. Im April kan man noch Reiß-Bündel und Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen, Besem-Reiß von Bircken sammlen, ehe sie ausschlagen, ingleichen das überflüßige Laub, Gemös und faule Holtz zusammen rechen, und in die Mist-Statt führen, das trockene und sauberste davon aber zum Unterstreuen gebrauchen. Im Majo kan man im Walde, wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu dicke stehet, Latten- Hopffen- und andere Stangen schlagen lassen, und damit dem übrigen stehenden Lufft und Platz zum Wachsen machen: Denn wenn solches übriges Holtz nicht abgeschnitten wird, so stehet ohnedem viel davon ab und erstocket. Im Junio muß das Abschinden und Schälen der Baum-Rinden, welche man zu den Erdbeer-Körben und dergleichen liederlich verbrauchet, verboten, auch das Pech-Hauen um diese Zeit unterlassen, ingleichen die Plätze, wo das Wild gerne stehet, mit dem Vieh-Trieb verschonet, und bey trockenem Wetter, wenn es nicht vorhin schon geschehen, das Holtz aus denen Auen heimgeführet werden, welches auch im Julio zu beobachten. Im Augusto giebt es im Walde, weilen auf dem Felde ohnedem mehr als zu viel zu arbeiten vorfället, nichts zu thun: Nur ist anzumercken, daß nach Bartholomäi, oder mit dem Ende dieses Monats, das Holtz zu wachsen aufhöre, und der Safft wieder allmählig zurück zu treten anfange. Im September kan der Anfang mit Fällung des Brenn-Holtzes, was man zur Haus-Nothdurfft und sonsten bedarff, gemachet, und zugleich das Windfällige und andere dürre, oder dem Wald hinderliche Holtz weggeräumet werden. Um Mariä Geburt, oder kurtz darnach, pfleat man auch die Wälder zu besichtigen, wie die Eicheln, Buch-Eckern oder das wilde Obst darinnen gerathen, damit man sich mit der Schwein-Mast darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober-Holtzes und Abhackung des Schlag-Holtzes zum Brennen fortfahren, ingleichen, wo man sehr viel Bau-Holtz bedarff, das schlechtere ietzo abhauen, weilen die starcken Bäume, die zu Schwellen, Unterzügen und dergleichen dienen sollen, besser im December und Januario gefället werden. Man kan auch ietzt mit dem Kohlen-Brennen den Anfang machen, und junge Bircken zeugen. Auf Galli sind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff, zum Saamen gesammlet zu werden. Im November kan man, bey gutem trockenen Wetter das benöthigte Bau-Holtz zu fällen fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere in der Haushaltung benöthigte Schirr-Holtz und Böttticher-Holtz schlagen und einbringen lassen. Die Latten- Heu- und Leiter-Bäume, Hopff-Stangen ꝛc. muß man in den Tangel-Wäldern allein an denen Orten, wo das junge Holtz dicke wächset, aushauen, damit dem andern Lufft gemachet, und doch auch nichts ausgeödet werde. Wenn die Wege gut, und sonsten keine nöthige Fuhren zu thun, soll man das Brenn-Holtz im Vorrath anschaffen und einbringen, man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holtz, oder das zu allerhand Schirr- Wagner- Drechsler- oder anderer Kunst-Arbeit tauglich ist, gefället und zerhacket werde. So muß man auch so wohl das Bau- als das Brenn-Holtz, nicht ohngefehr bald dort, bald da, und wie man dazu kömmt, sondern einen Schlag oder Gehauig nach dem andern abgeben, und abtreiben, damit des jungen Holtzes Aufkommen befördert, und die Abösung des Waldes verhütet werde. Ingleichen soll man in denen mit Wild besetzten Wäldern, nechst den Wegen und Fuhr-Strassen, einen etliche Klaffter breiten Streiff mit dickem Holtze zum Schirm des Wildes stehen lassen, bis der abgetriebene Schlag wieder angeflogen und in die Höhe gekommen, da man denn das stehend gebliebene auch weghauen kan. Im December soll ein guter und vorsichtiger Hauswirth alle sein Brenn-Holtz, das er das gantze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Reiß-Holtz für sein Haus bedarff, zu recht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch ein iedes, nachdem man es zum Einheitzen, Kochen, Braten, Fisch-sieden, Backen und Brauen bedarff, spalten, und, nach erheischender Noth-

durfft, klein hacken, und an seinen besonderen Ort, wo man leicht darzu kommen kan, legen lassen. Er soll auch das unten an Bergen, oder in Auen gehauene Holtz, damit es von plötzlich sich ereignenden Güssen nicht verschwemmet und weggeflosset werde, an etwas erhöhete Orte schaffen, auch im übrigen alles dasjenige im Walde verrichten lassen, was im nechst vorhergehendem Monate geschehen sollen, aber um unbequemer Witterung, oder anderer nöthiger Arbeit halber unterblieben.

Wald-Bach, siehe Bach.

Wald-Beute, ist eine Wohnung der wilden oder Wald-Bienen, dergleichen man in Wäldern und Heiden in die Bäume macht, damit sich dieselbe darinnen aufhalten und arbeiten können. Siehe Bienen-Stock.

Wald-Biene, suche Biene.

Wald-Blume, siehe Engel-Tranck.

Wald-Distel, suche Stech-Palme.

Wald-Eisen oder Wald-Hammer, ist ein grosser eiserner mit einem starcken höltzernen Stiel versehener Hammer, dessen Bahne mit dem scharff ausgeschnittenen Nahmen oder Wappen der Herrschafft eines Waldes oder Forstes bezeichnet, und von derselben dem Ober-Forst-Bedienten anvertrauet ist, bey einer Holtz-Anweisung die zum Bau oder andern Nutzen bestimmten Bäume unten am Stamm-Ende, gleich über der Wurtzel, damit zu zeichnen, und dadurch allen Unterschleiff zu verhüten. Dieses Eisen oder Hamer muß, als der Schlüssel eines Waldes, aus dessen Hand nicht kommen, welchem er anvertrauet ist. Die damit bezeichnete Stöcke derjenigen Bau- oder andern Stämme, welche im langen Holtze ausgezogen, sollen nicht eher abgeschmatzt oder ausgerodet werden, bis der Platz völlig abgetrieben ist, und hat der Forst-Inspector vor allen Dingen dahin zu sehen, daß er die Stöcke, welche im langen und stehenden Holtze sind, wohl und richtig ausschlage; wenn aber ein Fleck Holtz, verstehe in schwartzem Holtze, völlig abgetrieben wird, so ist nicht nöthig, daß er dieselben Stöcke genau ausschlage: Denn wo nichts mehr stehet, da kan auch nichts entwendet werden. Jedoch hat der Obere seinem Unter-Forst-Bedienten diejenigen Stöcke, welche aus specialen Befehl, zwischen den Wald-Miethen angewiesen worden, mit seinem Interims-Hammer, welcher mercklich kleiner, als der Herrschafftliche seyn muß, bezeichnen zu lassen, um die Zimmer-Leute damit im Zaum zu halten, damit sie nicht Parthirerey treiben können. Wenn nun ein solcher Schlag abgewüstet, so schlägt man an dem stehenden Holtze mit dem Wald-Eisen das Zeichen an die äusserste Bäume, und verschliesset gleichsam das stehende Holtz damit. An den Stöcken des schwartzen Holtzes pfleget man, zumal im Früh-Jahr, rechte Tieffen in offene Plätze zu hauen, und das Eisen fein kenntbar daran zu schlagen, weilen sonsten dasselbe gerne wieder mit Safft verläufft, und Verdacht erwecken kan. Von denen ungezeichnet in einem Walde gefundenen Stöcken hat der Forst-Bediente Rechenschafft zu geben.

Waldenburgisch Gefässe, wird dasjenige Töpffer-Geschirre genennet, welches von denen in der Alt-Stadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, wohnenden Töpffern in grosser Menge gar sauber und fein bereitet, und bereits in die 300. Jahr verfertiget wird. Es bestehet dieses aus einem zarten und schön weissen Dohn, der in einem Dorffe, Frohns-Dorff genennet, gegraben, und vermittelst des gemeinen Saltzes so harte gebrennet wird, daß man auch mit den zerbrochenen Stücken an einem Stahl Feuer schlagen kan. Ihre Farbe ist gemeiniglich theils gantz weiß, theils gantz braun und glatt, und werden wegen ihrer Reinlichkeit und Beständigkeit, auch so gar in auswärtige Länder häuffig abgeholet.

Wald-Eppich, ist ein Gewächse mit dreyeckigten Blättern, und Kohl-schwartzen Beer-Träublein, welche auf Stielen, wie die Wein-Beere an Trauben sitzen. Jede Beere hat in sich zwey Reihen Saam-Steinlein, auf jeder Seite sechse, die in Gestalt eines halb abgeschnittenen Circuls auf- und gegen einander überliegen. Der innerliche weisse Kern der Steinlein schmeckt bitter, wie ein Pfirsich-Kern. Der Safft von den Beeren färbet, wie die Heidel-Beere.

Wald-Erven, wilde Erven, ist ein Kraut, das einen Hauffen kleine, eines Fusses lange Stengel treibet, die sich zur Erde neigen. Die Blätter sind länglicht, wie an dem Glas-Kraut oder Tag und Nacht, stehen paar und paar an einem Stiele, an dessen Ende sich ein Schwantzlein findet. Die Blüthen wachsen, wie an einer Aehre, und sehen, wie die an den Hülsen-Früchten, sehr schön Purpur-farbig oder blau, und sitzen auf Kelchen, die sehr viel Spitzen haben. Wenn dieselben vergangen sind, so kommen an ihrer Stelle dünne Schoten, die schier gäntzlich rund, schwartz und erhaben sind: Jedwede bestehet aus zwey Schaalen, welche die schier gantz oval-runden Saamen-Körner beschliessen, die viel dünner sind, als wie die Wicken-Körner und etwas bitter. Dieses Kraut wächset in dem Holtze, im Felde, und an bergigten und ungebauten Orten. Der Saamen hat eine reinigende, eröffnende und zertheilende Krafft.

Wald-Geflügel, Wald-Vögel, darunter werden alle diejenigen Vögel verstanden, die nirgends anders, als in Wäldern wohnen, und darinnen sich nähren und brüten. Diese sind: Die Amsel, das Auer- und Birck-Geflügel, die Drosseln, der Gimpel, das Gold-Hähnlein, der Grünling, welcher zwar nur in Vorholtzern wohnet, der Habicht, der Häher, das Haselhun, der Kernbeisser, welcher sich auch ausser der Brut-Zeit in Vor-Höltzern und Gärten, wo es Kirschen giebt, antreffen lässet, der Kirsch-Vogel, der Krammets-Vogel, der Krumschnabel, von den Meisen-Arten: Die Holtz- und Schnapff-Meise, der Mistler, der Neuntödter, der Rab, welcher aber seine Nahrung auf dem Felde, und, wo er Aas findet, zu suchen pfleget, das Rothkehligen, der Schnepff, der schwartze Specht, oder so genannte Hohl-Krähe, mit denen übrigen Specht-Arten. Alle Arten von wilden Tauben, und endlich der Zeisig oder das Zeißlein.

Wald-Geschrey, ist ein gewisser Ruff, den die Jägeren bey einem Abjagen und Ausschiessen, wenn sie zu- und vom Holtze ziehet, aus hellem Halse von sich hören lässet. Also wird bey der Hirschfeiste-Zeit, mit dem Wald-Geschrey: Ja ha ha, Ja ha bey der Schwein-Hatz aber ho, Ri do, ho ha ho, zu Holtze gezogen. Wenn aber alles vorgejaget worden, und das Jagen leer, ziehet die Jägeren in voriger Ordnung mit dem Wald-Geschrey Ja ho ho, vom Holtze gegen den Schirm, da denn das Wald-Geschrey aufhöret, und das Jagen mit Wald- und Hifft-Hörnern abgeblasen wird. Was vor ein Wald-Geschrey bey Schlagung des Weyde-Messers gewöhnlich, suche Weyde-Messer.

Wald-Glöcklein, siehe Zapffen-Kraut.

Wald-Heerd, suche Vogel-Heerd.

Wald-Horn, ist ein blasendes Instrument, von Meßing, welches ehemals gantz allein auf der Jagd gebrauchet worden, und grossen Herren zur Tafel-Music gedienet, heut zu Tage aber auch von allen Bier-Fiedlern in denen Dorff-Schencken geführet wird. Es hat fast ein Mund-Stück, wie die Trompete, klingt aber lieblicher, als dieselbe, und ist wegen seiner Länge in einem Kreis zusammen gebogen. Die gar grossen werden Par-force-Hörner genennet.

Wald-Holder, siehe Hollunder.

Wald-Knoblauch, so auch Kampen, Kamperen, heisset, ingleichen Germsel, wächset in gantz feuchten, finstern Wäldern, hat nur eins oder zwey Blätter, wie die Mayen-Blumen, trägt weisse gestirnte Blumen, die Wurtzel ist weiß und länglicht. Er ist etwas stärcker, als der Garten-Knoblauch an seiner Würckung, stincket gar übel, so, daß auch die Milch und Butter den Geschmack annimmt, wenn die Küe davon gefressen.

Wald-Latte, siehe Latte.

Wald-Mangold, suche Mangold.

Wald-Meister, siehe Sternleber-Kraut.

Wald-Mist, suche Holtz-Mist.

Wald-Rabe, siehe Rabe.

Waldrauch, heisset man das Hartz, welches die grossen Ameisen, so sich in denen Tannen-Fichten- und Kiefer-Wäldern aufhalten, in ihre Hauffen tragen. Denselben zu gewinnen, fasse nach Martini, das Mittlere aus einem Hauffen in einen Sack, drehe ihn schnell herum, so werden die Ameisen bürmisch, daß man sie leicht tödten kan. Hierauf ließ das grobe Holtz heraus, thue das übrige in ein Sieb, schwemme es in einem Zuber voll Wassers, so schwimmt das Holtz und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf den Boden liegen, welcher hernach getrocknet, und an statt des Mastix gebrauchet werden kan.

Wald-Rebe, ist ein Blumen-Gewächse, so gleich der Winde oder Winde-Kraut, mit langen dünnen, braun- oder röthlichten Rancken sich an den nahe stehenden Gewächsen und Stäben in die Höhe hilfft, und, wo es hinge-anget, sich anhänget. Die Blätter sind zugespitzt, und sitzen paar-weise gegen einander, die Blumen, welche im Junio und Augusto herfür kommen, haben vier Blätter, sind oben weiter als unten, und hängen an langen Stielen. Es giebt derselben unterschiedliche Arten, als die dünn-blätterige Wald-Rebe mit weissen Blumen, und andere mit blauen Blumen, und einem den Lorbeer-Blattern ähnlichen Laube; eine Art mit dunckel-Purpur- oder auch Fleisch-farbenen Blumen, wie auch eine andere dunckel-Violet, welche alle, theils einfach, theils gefüllet seyn, und diese einfache Arten bestehen meistentheils aus vier Creutz-weis gegen einander über stehenden Blättern, die aber mit den kleinen Blumen und Lorbeer-ähnlichen Blättern, aus fünffen, und die gefüllten aus sehr viel kleinen in der Mitte hervor wachsenden. Diese wachsen in Spanien, und dem untern Italien wild, bey uns aber werden sie in den Gärten gezielet. Eine andere Gattung ist die Indianische Wald-Rebe, so vor noch nicht hundert Jahren aus Canada zu uns gekommen, und eine sehr schöne hoch-rothe Blume hat, auch ein in sich selbst fettes Erdreich, viel Sonne und fleißige Begiessung erfordert. Sie kommt am besten fort, wenn sie im Gewächs- oder Pomerantzen-Hause an einem Geländer von Latten angeleget wird, da sie sich frey ausbreiten mag. Die so genannte Ungarische Wald-Rebe hat eine gantz andere Gestalt, nemlich einen viereckigen Stengel, vier Creutz-weis gegen einander über stehende dicke, und fast nach Art der Türckischen Bunde gewundene dunckel-blaue, mit der so genannten Mahler-Smalte oder blauen Stärcke übereinkommende Blätter aus deren Mitte ein Büschelein weisser Fasern hervor wächset, welches ihnen ein schönes Ansehen machet. Die Vermehrung geschichet durch die Schößlinge aus der Wurtzel, oder durch die Zertheilung derselben, oder auch durch die Einlegung der Reben, und zwar im Herbst, damit sie im Frühling desto früher wieder fortwachsen mögen. Man kan zwar auch die einfachen durch den Saamen fortpflantzen, allein auf jene Art schlagen sie besser und geschwinder an; Zu dem tragen die gefüllten keinen Saamen; im übrigen machen sie wenig Mühe, wenn sie nur in gutem fetten Erdreich stehen, in dem sie gar leicht fortkommen und sich durch ihre Wurtzeln von sich selbst mehren.

Wald-Recht, heisset die in denen Wald- und Forst-Ordnungen gemeiniglich enthaltene Verordnung, daß bey Abräumung des Holtzes auf iedem Morgen- oder Acker Waldes eine gewisse Anzahl junger Stämme gelassen werden sollen, welche man Laß-Reiser, und in Ober-Teutschland Bann-Raitel nennet.

Wald-Rohr, sind harte Binsen-Hälmer, die in Wäldern gefunden werden, und zottige Aehren haben, wie das gemeine Rohr. Es wird im Augusto hart und gelb, und dienet alsdenn Reusen, Körbe, Sommer-Hüte und dergleichen daraus zu machen.

Wald-Seven, ist ein Kraut, und hat den Nahmen daher, weil es dem Seven-Baum gleich gestalt und allezeit grün. Es wächset in hohen sandigen Wäldern, stammet hoch, hat keinen Geruch, trägt oben gelbe Zapffen, wie das Gürtel-Kraut, die aber ohne Frucht abfallen, und ist bitter vom Geschmack.

Wald-Schlange, siehe Schlange.

Wald-Schnepffe, suche Schnepffe.

Walde-Schrey, siehe Wald-Geschrey.

Wald-Schritt, suche Schritt.

Wald-Tenne, heisset an einigen Orten ein im Walde angerichteter Vogel-Heerd oder ein Wald-Heerd. Siehe Vogel-Heerd.

Wald-Vogel, siehe Wald-Geflügel.

Wald-Winde, suche Speck-Lilie.

Wallach, heisset ein gelegtes oder verschnittenes Hengst-Pferd. Die Wallachen sind in Wagen, sonderlich auf Reisen und bey Armeen besser, als Hengste, zu gebrauchen, nehmen mit einem schlechten Futter vorlieb, und können, weil sie bey andern Pferden nicht toben, sondern ruhig seyn, ihrer viel in einen Stall gebracht, auch mit Stutten, ohne Bedencken, in das Gras getrieben werden. Sie dienen einem Officier auf dem Marsch, und auf täglichen Reisen, auch auf Partheyen, indem sie stille sind, und durch unzeitiges Wiehern sich und ihren Reuter nicht verrathen. Einige wollen zwar behaupten, die Wallachen wären feig, scheu, matthertzig und faul, es ist aber dieses nicht universal, sondern es wird sich nach genauer Untersuchung bey vielen finden, daß sie entweder von einer matten und trägen Farbe, oder, daß sie bereits vor der Wallachung schon keinen Muth gehabt, und träge gewesen, oder, daß man ihnen beym Wallachen zu viel weggenommen, oder, daß sie schon zu alt gewesen, weil sie geleget worden.

Wallachen, Legen, Reissen, heisset ein gantzes oder Hengst-Pferd verschneiden, oder demselben auf eine andere gewaltthätige Weise die Mannschafft oder Zeugungs-Krafft benehmen. Die End-Ursache des Wallachens ist schon im vorhergehenden Artickul angeführet. Die Art oder Weise, die man im Wallachen beobachtet, ist zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen oder Lähmen. Durch den Schnitt geschiehets, wenn man die Testiculos oder Geilen, mit gewissem Kunst-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu sehen, daß mehr nicht, denn gedachte Geilen, und gar nichts von demjenigen Rogen, so sich um die Geilen befindet, weggeschnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Wasser verwahren, und den Schaden, damit er nicht geschwelle, zum öfftern mit Molcken auswaschen. Die andere Art ist das Klopffen oder Lähmen, wenn man durch gewissen Werckzeug diejenige Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Geilen gehen, entweder gantz abkneipet, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zergvetschet. Die guten Kerls, mit welchen dergestalt verfahren worden, bekommen hernach den Nahmen der Klopff-Hengste. Man hält insgemein die erste Art vor geschwinder und sicherer, die andere aber vor schmertzlich- und gefährlicher. Einige wollen, man solle die Hengst-Fohlen, wenn sie noch an der Stutte saugen, und drey Monat alt sind, wallachen, weilen ihnen solches um diese Zeit nicht allein nichts an ihren Kräfften benehmen, sondern sie auch bey der Mutter-Milch viel eher sich ausheilen sollen. Andere hingegen lassen das Legen oder Wallachen vornehmen, wenn das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beste Zeit hierzu ist der Frühling.

Wallacher, ist ein solcher, der die Hengste und ander Vieh verschneidet, daß es sich hernach mit andern nicht belauffen kan. Sie werden insgemein Sauschneider oder Schweinschneider genennet.

Wallbreche, siehe Waltze.

Wall-Distel, suche Stern-Distel.

Wall-Nuß, siehe Nuß.

Wallrath, wird dasjenige zarte, weisse, fette Wesen genennet, welches wie kleine Schuppen fast ohne Geruch und Geschmack, und im Frühling auf dem Meere schwimmend gefunden wird. Die Alten haben es vor den verschütteten Saamen der Wallfische gehalten, die Neuern aber wollen entdecket haben, daß es das Gehirn der Männlein wäre, von einer gewissen Gattung kleiner Wallfische, welche von eben der besondern Art wären, daß sie zu gewisser Zeit das Gehirn durch einen geheimen Trieb der Natur ausschütteten. Dieser Wallrath, so er gerecht, muß frisch, naß und fett seyn, etwas süßlich schmecken, auch nicht thranicht riechen. Er hat eine zertheilende Schmertz-stillende Krafft, wird nicht nur den Kindern in Brust- und Bauch-Beschwerung eingegeben, sondern auch von alten Leuten wider das Bauch-Grimmen, Mutter-Beschwerung, geronnenes Geblüt im Leibe, so vom Fallen oder Stossen herrühret, zu zertheilen, wider den Husten und Heiserkeit innerlich, wie auch im Clystiren äusserlich, nicht weniger in dem Wallrath-Pflaster, vor die harten Brüste der Säugenden gebraucht.

Wall-Stroh, Weg-Stroh, Unser lieben Frauen Bett-Stroh, ist ein Heil-Kraut, welches so wohl auf Wiesen, als an dürren sandigen Orten wächset, und vom Mayen an, den Sommer durch blühet. Es hat dünne hohe Stengel, mit zarten Stern-weissen umher stehenden Blättern, und an den Spitzen gelbe wohlriechende Blümlein. Es wird meistens äusserlich, und selten allein, gebraucht; soll zerstossen übergelegt, den Brand vom Feuer heilen, sonderlich die Blumen, auch in Bädern wider die Raute und Müdigkeit in den Füssen gut seyn. Abergläubige Weiber legen es den Kindern in die Wiegen, wider Zauberey. Dieses Kraut wird das Wallstroh mit gelben Blumen genennet, das kleine mit weissen Blumen aber hat keinen Nutzen.

Wall-Wurtz, siehe Schwartz-Wurtz.

Walm, wird an einem Dach genennet, wo an der schmalen Seite eines Hauses auch ein Dach formiret wird, welches an das Haupt-Dach anläufft. Die Sparren desselben werden demnach unten auf lauter Stich-Balcken gesetzet, die in dem ersten und letzten Balcken eingesetzet, und auf die beyden Haupt-Holtzer derer äussersten Wände aufgeleget werden, die Sparren aber lauffen alle an den Schifft-Sparren an. Ein solches Dach nun, wo auf beyden kurtzen Seiten ein Walm angebracht worden, heisset eigentlich ein Walm-Dach, wie man denn auch

Digitized by Google

diese

dieſe Benennung denen Zelt-Dächern, oder ſo genannten Pavillons ebenfalls beyleget.

Walm-Ziegel, ſuche Ziegel.

Waltze, ingleichen Wallbrecht, iſt ein zum Acker-Bau gehöriges Werckzeug, beſtehend in einem ſechs bis acht Fuß langen, runden, eichenen Klotz, welcher an beyden Enden mit eiſernen Zapffen verſehen, die in dem Waltzen-Gerüſte ſtecken, und wenn dieſes durch Pferde fort geſchleppet wird, den Klotz oder die Waltze umlauffend machen, wordurch die Klöſſer zerdrückt, und der Acker eben gemacht wird. Die Garten-Waltzen werden entweder von ſehr ſtarcken eichenen Klötzern oder aus Stein gehauen, und die Gänge damit dicht und eben gehalten.

Waltzen, iſt eine Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat, inſonderheit aber bey dem Haber und der Sommer-Gerſte vorgenommen wird; es heiſſet aber Waltzen, den Acker mit einer ein- oder zwey-ſpännigen Waltze überfahren, und die groben Klöſſer oder Erdſchollen damit zerdrücken. Man thut ſolches an denen Orten, wo die breiten Stücke geführet werden, wenn die Gerſte und der Haber irgend halb Fingers oder Fingers lang aufgegangen, nach einem Regen, da das Erdreich wieder ein wenig abgetrocknet, denn wenn es noch naß oder kleberig im Felde iſt, ſo hängt es ſich zu ſehr an, und läſſet ſich ſo denn nicht gut waltzen. Es geſchiehet aber dieſes Waltzen deßwegen, damit die Erde fein klar gemacht, die oben hervor ragende oder heraus gehende Wurtzeln bedecket, mithin die Früchte in ihrem Wachsthum befördert, die Feuchtigkeit in erfolgender Dürre beſſer beybehalten, und das Getraide in der Erndte deſto genauer an der Erde weg mit der Senſe gehauen, und reiner gehacket oder gerechet werden möge. Einige halten das Waltzen am beſten, wann es flugs nach dem Egen geſchiehet. Solte aber zu ſolcher Zeit eine Dürrung einfallen, ſo kan man das Waltzen noch allezeit ohne groſſen Schaden vornehmen, ehe das Getraide in die Schoß-Kiele kommt, wenn nemlich, wie oben gedacht, ein kleiner Regen vorher gegangen, auſſer deme aber muß es unterlaſſen werden.

Waltzende Güter, ſiehe theilbare Güter.

Waltzen-Gerüſte, iſt ein ablanges, vierckigtes höltzernes Gerüſte, in welchem die Waltze mit ihren Zapffen ſteckt, und woran das Zug-Vieh, ſolche zu ſchleppen, geſpannet wird. Die beyden kurtzen Höltzer, in deren Mitte die Zapffen ſtecken, werden Hörner, und die beyden langen, welche ſie von einander halten, die Stangen genennet.

Wamme, heiſſet bey denen Köchen ſo viel, als die Blume, oder, das in einem Vieh inwendig ſich angelegte und an einander gewachſene Fett.

Wand, iſt eine von Holtz oder Stein aufgeführte Scheidung, wovon Häuſer und Zimmer eingeſchloſſen werden. Scheide-Wand, heiſſet eine ſolche, die innerhalb des Hauſes die Gemächer unterſcheidet. Es dienet zur Feſtigkeit eines Hauſes, wenn durch alle Gaden oder Stockwercke Wand auf Wand, das iſt die Scheide-Wände gleich auf und über einander ſtehen. An des einen Nachbars Wand etwas anzuhängen oder zu befeſtigen, iſt dem andern Nachbar nicht erlaubt. Eine Wand ſoll nicht in des Nachbarn Hof überhängen. Eine wellerne Wand oder Weller-Wand heiſſet, die von Leimen mit Stroh durchgearbeitet aufgeführt, um Aecker, Höfe und Gärten gezogen, zuweilen auch ein gantzes Haus davon erbauet wird. Von der Bleich- und Weller-Wand iſt bereits an ſeinem Ort gedacht worden. Noch einer anderen Art ſind die ſo genannte Spaniſche Wände, welche man in den Stuben vor einen Tiſch, Bett, und überhaupt an einen ſolchen Ort aufzuſtellen pfleget, welcher von dem übrigen freyen Raum der Stube abgeſondert ſeyn ſoll. Es beſtehet aber dergleichen Wand aus Ellen-breiten, und ohngefehr drey Ellen hohen in der Mitte einmal verriegelten Rähmen von glatten Latten, die äuſſerlich mit Wachs-Leinwand, gedruckten oder gemahlten Leinwand, mit untermengter geſtäubter Arbeit, und dergleichen beſchlagen, unten auf kurtzen hervor ragenden Theilen derer langen Schenckel, gleich als auf Füſſen ſtehen, und immer einer an den andern dergeſtalt durch eiſerne Bänder angehangen, daß ſie ſich insgeſamt auf und über einander legen; dahero eine ſolche zuſammen gelegte Wand nicht mehr als einen Raum, der drey Ellen lang und eine Elle breit zu ſeinem Behältniß einnimmt, wenn ſie aber von einander geſchlagen aufgeſtellet wird, wohl der Länge nach ſechs und mehr Ellen ausmachen.

Wand, ſiehe Vogel-Wand.

Wandel, heiſſet der Mangel eines Pferdes, davor der Verkäuffer ſtehen muß. ſ. Haupt-Mangel.

Wand-Haacken oder Schrauben, ſind eiſerne und zum Theil überzinnete Haacken, die man an die höltzerne Wände vermittelſt dreyer Nägel anſchlagen kan; oder ſie werden von Meßing auf mancherley Art gegoſſen, woran an dem einen Ende eine gute Holtz-Schraube geſchweiſſet, die hernach durch die Mitte eines meßingenen Schildes geſtecket in die Wand ſich feſte ſchrauben läſſet, wo aber Tapeten vorhanden, daſelbſt bedienet man ſich ſtatt dieſer derer ſogenannten Spalier-Haacken.

Wand-Laus, Wantze, iſt ein Ungeziefer, welches rund und platt, brauner Farbe, voll Blut und von ſcheußlichen heßlichen und eckelhafften Geſtanck iſt, und ſich mehrentheils in den Bettſtollen, Wänden und Getäfel aufzuhalten pfleget. Vornehmlich hecken die Wantzen gerne in fichten Holtz und in Betten, die nicht reine gehalten, und nicht offt weiß bezogen werden; inſonderheit werden ſie auch häuffig in den Hüner-Häuſern gefunden. Sie plagen die Menſchen ſowohl mit ihrem Geſtanck, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blaſe hinterläſſet. Dieſelben zu vertreiben, ſoll der Rauch von Kuh-Miſt, oder von Bdellio, Myrrhen und Schwefel gut ſeyn, oder man nehme Wermuth, Raute, Baum-Oel und Waſſer, ſiede es mit einander, bis das Waſſer verſotten, ſeihe das Oel ab, und vermiſche es mit ſo viel Schmeer, als nöthig iſt, eine Salbe daraus zu machen,

Wäsche aus der Lauge und Seiffe mit frischem Wasser wieder abspülen wollen. Sie werden in vielen Orten mit Bewilligung der Obrigkeit angelegt, und vor den Gebrauch eine mäßige Erstattung gethan.

Wasch-Blau, ist ein starckes, vorne breit, und unten etwas muldig-geschnitztes, hinten über mit einem Stiel, gleich einem Hammer ersehenes Stücke Holtz, womit man an etlichen Orten die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche zu schlagen und zu blauen pfleget, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr gerieben werden dörffe.

Waschen, heisset zwar insgemein etwas mit Wasser reine machen, ins besondere aber nennen es die Weiber also, das gebrauchte und eingeschwärtzte leinene und Baum-wollene Zeug und Geräthe in Lauge einweichen, brühen, mit Seiffen einschmieren, ausreiben, in frischen Wasser ausspülen, aufhängen, trocknen, rollen oder platten, und zum anderweiten Gebrauch wieder zurichten. Die gemeine Art zu waschen ist, daß man das eingeschmutzte leinene Gezeug, und zwar das gröbeste und unreineste zu unterst, das klärere aber oben auf in eine grosse Wanne leget, laulichtes Wasser, welches einige mit etwas Lauge vermischen, darüber giesset, und es also etliche Stunden lang, oder auch wohl gar über Nacht darinnen weichen lässet; nach deren Verfliessung giesset man etliche Gelten voll solches Wassers, oder mit Wasser vermischter Lauge heraus, oder, so die Wanne einen Zapffen hat, welches besser, lässet man solches davon, füllet wieder heisses Wasser zu, und mäßiget es also, daß man daraus waschen, und die Hände solches erleiden können; und so wird iedes Stück mit Zuthuung der Seiffe erstlich ausgewaschen, wenn solches geschehen, schmieret Stück vor Stück sehr wohl mit Seiffen, leget sie wieder in die Wanne, brühet solche mit heissem Wasser nochmal an, wäschet sie alsdenn noch einmal aus warmen Wasser, leget selbige in ein kaltes, spület sie aus, und hänget sie bey gutem Wetter auf dem Treuge-Platz, oder bey widerwärtiger Witterung auf einem lufftigen Boden, über Stangen oder Wasch-Leinen auf, damit sie trocken werde, und auf der Mandel oder Mange gerollet werden könne. Die Laugen-Wäsche wird also angestellet: Man nimmt zwey Wasch-Wannen, wovon die grössere mit einem höltzernen Zapffen versehen seyn soll, stellet diese etwas höher, als die andere, damit die aus der obern Wanne abzulassende Lauge in der untern aufgefangen werden könne. Hierauf wird ein grosses Tuch in die obere grosse Wanne gebreitet, und das unreine leinene Gewand nach und nach darauf geleget, so denn ein ander Tuch oben über die Wanne gedecket, und des Abends zuvor, wenn man des folgendes Tages mit der Lauge an die Wäsche kommen will, kalt Wasser darüber gegossen, und eingeweicht; des darauf früh anbrechenden Morgens lässet man das kalte Wasser durch die Röhre oder den Zapffen ab, giesset solches in den Kessel, und thut noch mehr dazu, bis er gantz voll ist und lässet es darinnen sieden; denn decket man die Wanne mit vorbemeldtem Tuche wieder zu, bestreuet dieses dick mit Asche, daß die daran zu machende Lauge scharff genug werde, giesset siedend-heisses Wasser über die Asche, daß es durch das Tuch in die Wanne lauffe; wenn denn diese Lauge etwan eine Viertel-Stunde darinnen über der Wäsche gestanden, lässet man sie ablauffen, und giesset sie alsbald von neuem wieder auf, und wiederholet dieses zum öfftern, bis man siehet, daß das leinene Gezeug in derselben wohl geweichet sey, und rein werden wolle; alsdenn nimmt man Stück vor Stück, wäschet es, mit Seiffe wohl eingeschmieret, ein- oder zweymal im warmen Wasser, und spület es so denn im kalten Wasser aus. Die also reine gemachte Wäsche wird so denn aufgehänget, daß sie trocken und gemanget oder gerollet werden könne. Vorherstehende beede Arten zu waschen werden von denen Haus-Müttern zum öfftern hier und dar verändert, massen immer eine mehrern Fleiß auf ihre Wäsche wendet, oder wenigstens ein grösseres Aufheben damit macht, als die andere. Die Starck-Platt- oder Bögel-Wäsche weichet man des Tages zuvor, ehe man sie waschen will, mit warmen Wasser wohl ein, schmieret selbige mit Seiffe, und lässet sie über Nacht in einem höltzernen Wasch-Fasse liegen, des andern Tages wird sie mit warmen Wasser ausgewaschen, welches einige mit ein wenig klarer Lauge vermischen, so denn zum zweyten mal mit Seiffe geschmieret, und wieder gewaschen, nachgehends aus warmen Wasser noch einmal gewaschen, damit die Seiffe recht heraus komme, und im kalten Wasser reinlich ausgespület, aufgehänget und getrocknet. Hierauf ziehet man dieses klare Zeug durch ein gelindes Stärck-Wasser, reibet es wohl ein, daß die Leinwand nicht blaufleckigt oder streifigt werde, drücket die zärtere, windet aber die, so etwas dichte, ziemlich starck aus, und hänget sie auf um in etwas zu ertrocknen, doch so, daß sie noch ein wenig feucht bleibe, denn wenn sie zu trocken, muß man selbige noch einmal mit reinem Wasser einsprengen und anfeuchten, streichet sie denn aus, und überfähret mit der heissen Platte oder dem Bögel-Eisen das annoch feuchte zarte leinene Geräthe so lange, bis es schön glatt und trocken ist; damit man aber selbiges nicht verbrenne, wenn etwan das Eisen zu heiß wäre, so überfähret man zuvor etwas von der gröbern und geringern Sorte damit, und so denn auch das zartere und feinere. Zum Waschen taugt nicht iedes Wasser, am allerwenigsten aber das Brunnen-Wasser, als welches meistentheils zu hart dazu ist. Diese Härte verursachet, daß man viele Seiffe verfudeln muß, bis der Schmutz aus der Wäsche gebracht wird; weil des Wassers Härtigkeit auch die Seiffe härtet; daher auch diese den Schmutz nicht zu erweichen, noch von der Wäsche los zu machen vermögend ist. Da im Gegentheil das weiche Wasser, welches wir vom Regen bekommen, oder aus den Teichen schöpffen, nicht nur den Schmutz viel ehe erweichet, sondern auch wegen seiner bey sich führenden natürlichen Schärffe um so viel geschickter ist, denselben aus der Wäsche zu beissen und wegzubringen.

Wasch-Gelte, ist ein höltzernes Gefässe von Bottger-Arbeit mit einem oder zweyen Henckeln oder Hand-Griffen, worinnen man bey dem Aufbrühen das kochende Wasser in die Wanne träget, und solches über die Wäsche giesset.

Wasch-Haus, ist entweder ein besonderes oder mit dem Back-Haus verbundenes Gebäude, wo die Wasch-Kessel eingemauert stehen, und alles übrige zu dem Waschen gehörige also angeordnet, daß mit der nur ersinnlichsten Bequemlichkeit, ja auch wohl mit besonderm Vortheil, das Wasser und Lauge gesotten, die schwartze Wäsche gebrühet und gewaschen, ja die samtliche Verrichtung bey dem Waschen von Anfang bis zum Ende nach Wunsch vorgenommen werden kan.

Wasch-Kessel, ist ein grosser runder küpfferner Kessel, eingemauert oder frey, worinnen das Wasser und die Lauge bey dem Waschen gekocht und gesotten wird.

Wasch-Korb, ist ein grosser länglich runder zusammen geflochtener, und mit zwey Griffen versehener Korb, so bey dem Waschen zu allerhand kan gebrauchet werden.

Wasch-Leinen, sind reine zusammen gedrehete lange Stricklein, so man auf dem Treuge-Platz oder Boden aufzuziehen, und die nasse Wäsche darüber zu hängen pfleget.

Wasch-Wanne, siehe Wanne.

Wasch-Zettul, ist ein richtiges Verzeichniß derjenigen Wäsch-Geräthe-Stücken, so man in die Wäsche mit zu waschen giebet, als woraus zu ersehen, ob man alles wieder aus der Wäsche richtig bekommt.

Wasen, siehe Rasen.

Wasser, ist das alleredelste, und so wohl zur Nahrung der lebendigen, als zur Fruchtbarkeit der wachsthumlichen Geschöpffe höchstnöthige und unentbehrliche Naß, welches gleichsam das Blut des Erden-Corpers ist, indem es auf mancherley Weise überall gleichwie in Adern geleitet, in stetigem Umlauff erhalten, und alle Ende damit nothdürfftig versorget werden. Das Wasser bekommt unterschiedene Benennungen, entweder von dem Ort, wo es sichtbarlich herkommt, oder von dem Behältniß, darinnen es sich befindet, und stehet oder fliesset, oder nach seiner verschiedenen Gestalt: Denn es quillet in einem Brunn, es rinnet in einem Bach, es fleußt in einem Strohm, es stehet in einem See, es wird gefangen in einem Teich, es träufflet vom Himmel, oder schmiltzet aus Schnee, und zuletzt versammlen sich alle Wasser in einem Meer, wie sie aus demselben kommen. Die zufälligen Eigenschafften des Wassers sind mancherley, daher auch eines vor dem andern zu diesem oder jenem Gebrauch tüchtiger ist. Die trüben oder dicken Wasser dienen zu der Schiff-Fahrt und Fischerey, zu Wässerung der Wiesen, und Tränckung der Pferde; die hellen und dünnen zum Genuß für Menschen und Vieh, und zu mancherley Gebrauch und Dienst des Menschen. Die Kennzeichen eines guten Wassers insgemein sind, wenn es recht hell und lauter, ohne alle Farbe, so denn auch ohne allen Geruch und Geschmack befunden wird. Die besonderen Kennzeichen sind, wenn es geschwinde warm wird, und geschwinde wieder erkaltet; wenn die Speisen in demselben bald gar werden; wenn es leichter als andere Wasser ist, und nicht leichte fault; denn ie länger ein Wasser von der Fäulung befreyet, ie besser ist es, dahingegen die unreinen und morastigen Wasser, bevoraus in der Wärme, in wenig Stunden faul werden, und einen üblen Geruch von sich geben; wenn es bey einem gleichen Feuer geschwinde verdicket und einkochet: wenn es aus einem Brunnen geschöpfft, in einem Glase oder andern Gefässe häuffige Perlen wirfft, die von dem Boden auf die oberste Fläche steigen, oder sich an den Seiten des Gefässes anlegen; wenn es die Seiffe leichte annimmt. Hingegen sind Anzeigen eines bösen, harten, rohen und schwehren Wassers, wenn Fleisch, Fische, Früchte, Kohl, Erbsen und dergleichen Gemüse darinnen hart oder langsam gar werden oder anlaufen, wenn es die silbernen und küpffernen Gefässe anareifft, oder im Kochen die irdenen Gefässe mit einer Krüste überziehet, oder einen Kalch fallen läß, oder welches im Stehen einen Schlamm setzt. Nach dem besondern Unterschied der Wasser ist das Quell- und Brunnen-Wasser, wenn es obstehende gute Zeichen hat, allen andern vorzuziehen, wenn nur die Quelle und Ader rein und ohne allen fremden Nachschmack ist. Fliessendes Wasser ist dem Quell-Wasser am nächsten, weil es durch den weiten Lauff, durch das Aufnehmen vielen Regen-Wassers, und aus andern Ursachen viel von der rohen Rohigkeit verliert, milder und weicher wird; nur daß es insgemein trübe ist, welches aber durch Hinsetzung in einem irdenen Gefässe leicht gebessert, und das Wasser, wenn sich der Schlamm gesetzet, schön klar, rein, gesund zu gemessen, und so gut wird, daß es lange Zeit ohne einige Verderbniß dauret. Das Regen-Wasser will zwar von einigen vor das gesundeste angegeben werden, iedoch mit dem Unterschied, daß das im Frühjahr und Sommer gesammlete gesünder, als das so im Herbst und Winter fällt, das frisch aufgefangene besser, als das so eine Zeitlang gestanden, das unmittelbar vom Himmel getröpffelte kräfftiger, als das, so von den Dächern und Rinnen herab fließt, das ohne Ungewitter herab regnet, zuträglicher, als das mit Donner und Blitzen herab fällt; und das filtrirte tüchtiger als das pure sey. Es widerspricht aber diesem Vorgeben die Erfahrung, indem an Orten, wo es aus Noth aufgefangen, und in Cisternen zum Gebrauch gelassen wird, die Einwohner deßhalb grosse Klage führen, und zum unwidersprechlichen Beweiß seiner Unreinigkeit auch dieses dienet, daß es vor andern bald faul und stinckend wird. Das Schnee- und Eiß-Wasser wird wegen seiner Dicke und Schwehre schlechter Dings vor böse gehalten. Das See- und Sumpff-Wasser, weil es mehr aus Regen- und Schnee-Wasser, als frischen Quellen zusammen läufft, davon es roh, und, weil es keine Bewegung hat, auch schwehr und dicke wird, kan zu vielen Kranckheiten, so von Verstopffungen und verderbtem Geblüt herkommen,

ommen, den Anſatz geben. Die böſen Waſſer önnen verbeſſert werden, 1) durch Abkochen, ovon ſie gebrochen werden, und was ſie unrei- es mit ſich führen, durch den Schaum aus- erffen, oder auf den Boden fallen laſſen; 2) urch Deſtilliren, welches, wo man die Mühe aran wenden will, dem Kochen vorzuziehen;) durch Zuſatz oder Gebrauch gewiſſer Kräu- er, ſo der Schädlichkeit des Waſſers wehren. Die Nutzbarkeit des Waſſers iſt bekannter, als aß davon viel zu ſagen nöthig, indem es in ller menſchlichen Arbeit, ſonderlich aber in der Haushaltung ſeinen unentbehrlichen Gebrauch indet, zur Erzeugung aller ober- und unterir- iſcher Geſchöpffe mit gehöret, die Fruchtbar- eit des Erd-Bodens befördert, und dahero ſo ohl zum Feld-Bau, als zur Nahrung für Menſchen und Vieh nicht zu entrathen iſt; zu eſchweigen des unausſprechlichen Nutzens, den s in der Schiff-Fahrt auf Flüſſen, Ströhmen, Seen und Meeren, ja um den gantzen Erd-Bo- en, auch in allerhand Künſt- und Mühl-Wer- ken, ja ſo gar zur Luſt in Waſſer-Wercken und ünſtlichen Spring-Brunnen leiſtet. In der Artzney, der verſchiedenen Geſund-Waſſer ins eſondere nicht zu gedencken, ſollen ein oder wey Mund voll friſchen Waſſers alle Morgen ingeſchluckt, den Menſchen erfriſchen, und zu Erhaltung beſtändiger Geſundheit dienlich eyn; und friſche Fleiſch-Wunden durch bloſſes fft wiederholtes Auflegen reiner in friſchem Waſſer genetzter Tüchlein geheilet werden. Hingegen iſt auch das Waſſer ein ſchädliches Ding, nicht nur, wenn es böſe Eigenſchafften ey ſich hat, ſondern auch, wo aus ſumpffigen der ſcharffen Waſſern faule oder angreiffende Dünſte auffſteigen, davon Menſchen, Thiere nd Gewächſe beſchädiget werden. Vor- ehmlich kan das Waſſer groſſe Verwüſtung nrichten, wo durch Aufſchwellung, oder Durch- eiſſung der Dämme und Teiche, es aus den lfern tritt, und die Länder überſchwemmet, da s in kurtzer Zeit Menſchen, Vieh, Häuſer, Bäume, und anders in groſſer Anzahl dahin eißt, und alles, was es antrifft, zu grunde rich- et, daß ſeiner Gewalt niemand entrinnen kan; ahero das Sprichwort erwachſen iſt: Daß Waſſer und Feuer zwar gute Knechte, aber böſe Herren ſeyn. In der Artzney werden natür- iche und künſtliche Waſſer gebraucht. Zu der rſtern Gattung gehören, auſſer dem gemeinen Quell- Röhr- oder Brunnen-Waſſer, wovon ben bereits gedacht, das Mertzen-Eiß-Waſſer, as Regen- und Schnee-Waſſer, das Donner- Regen-Waſſer, und der Mayen-Thau. Unter ie letztere gehöret alles, ſo von Kräutern, Blu- en und andern Specereyen, mit Waſſer, Wein oder Brantewein in einer Deſtillir-Bla- n abgezogen worden. Dergleichen Waſſer nd unzählbar viel, nicht nur ſchlechte, die al- ein von einem Kraut oder Gewürtze abgezogen erden, ſondern auch verſetzte, dazu viele Stücke genommen werden. Wie ein Haus- Vater oder Haus-Mutter bey einer oder an- erer Hauswirthlichen Verrichtung des Waſ- rs ſich nützlich bedienen, und welches zum Brauen, Waſchen ꝛc, unter andern das vorträg- lichſte ſey, davon iſt iedes Orts ins beſonders Meldung geſchehen.

Waſſer-Aiche, ſiehe Aiche.

Waſſer-Ampffer, ſuche Grind-Wurtz.

Waſſer-Amſel, ſiehe Amſel.

Waſſer-Bathenig oder Bathengel, ſuche Lachen-Knoblauch.

Waſſer-Bau, unter dieſen Nahmen be- greifft man alle ſolche Gebäude, ſo an oder in das Waſſer angelegt werden, als da ſind Däm- me, die offt mit ſtarcken Waſſer-Pfählen befe- ſtiget werden müſſen; Bünen an den Anfuhr- ten der Ströhme, zur Begvemlichkeit des Ein- und Ausladens der Schiffe, Brücken, Schleuſ- ſen, Mühlen, Wehre und dergleichen. Hieher gehören auch die ſo genannten Waſſer-Schlach- ten oder Eingebäude, die an einem Ufer mit Ein- ſenckung groſſer Körbe, Pfähle-Schlagen und Räther machen ꝛc. geführet werden, dem Ein- reiſſen des Fluſſes zu wehren. Dergleichen Bau zu führen iſt ein ieder an ſeinem Ufer be- fugt, auch wenn das gegenſeitige Ufer davon Schaden nehmen ſolte.

Waſſer-Bienen, werden von einigen die Threnen genennt, ſo gröſſer als andere Bie- nen ſind, und keinen Stachel haben. Siehe Threnen.

Waſſer-Birn, iſt eine Art mittelmäßig groſſer Birnen, welche um ihres in ſich haben- den wäſſerigten Safftes willen alſo genennet werden.

Waſſer-Bley, ſiehe Bleyweiß.

Waſſer-Blume, ſiehe See-Blume.

Waſſer-Bungen, ſuche Bachbungen.

Waſſer-Bürgel oder Waſſer-Burgel- Kraut, ſiehe Burgel-Kraut, (oder Por- tulac.)

Waſſer-Doſt, ſiehe Hirſch-Klee.

Waſſer-Eidexe, ſuche Eidexe.

Waſſer-Eppich, ſiehe Eppich.

Waſſer-Färber, werden diejenige Bier- Schencken, oder wer ſonſten Bier verzapfft, ge- nennet, welche ihres unchriſtliches Gewinſtes halber allzuviel Waſſer in das Bier zu gieſſen pflegen, damit ſie nur ein Faß deſto länger hin- aus ziehen können.

Waſſer-Filipendel-Kraut, iſt ein Kraut, welches an moraſtigen und ſumpffigen Orten wächſet. Seine Blätter, welche anfänglich gar breit ſind, auf den Boden herum liegen, und wie die Peterſilie ausſehen, bekommen her- nachmals die Geſtalt, wie die an dem Sau-Fen- chel oder Haar-Strang. Darzwiſchen erheben ſich viel Stengel ohngefehr ein paar Schuh hoch, die eckig, äſtig, ſtreiffig und blaulich ſind. Die Blüthen ſtehen auf Umbellen Art zu oberſt auf den Zweigen, ſind klein, und beſtehen eine iede aus fünff Blätlein in Lilien-Form, ſehen weiß und in etwas Purpur-farbig. Wenn dieſelbigen vergangen ſind, ſo folgen hierauf die Saamen-Körner, von denen zwey und zwey zuſammen hängen, ſind länglicht, auf dem Rü- cken oder obenher geſtreifft, und haben auch am obern Ende einen Hauffen Spitzen oder Stacheln. Die Wurtzeln ſind Rüben, welche auswendig ſchwartz, an langen Zaſern hangen, und greiffen weit mehr um ſich in die Breite,

inhalten, oben aber werden dieſe an Fähren angemacht, damit alſo nichts von Wildpret unten durch kommen kan.

Waſſer-Kanne, iſt ein hohes höltzernes von Böttger-Dauben zuſammen geſetztes und mit Leiffen abgebundenes Gefäſſe, mit einem Henkel oder Handhabe verſehen, worinnen das Waſſer in die Küchen, oder wohin man es ſonſten nöthig hat, getragen wird.

Waſſer-Kitt, ſuche Kitt.

Waſſer-Klee, ſuche Biber-Klee.

Waſſer-Knoblauch, ſiehe Lachen-Knoblauch.

Waſſer-Kolben, ſiehe Rohr-Kolben.

Waſſer-Kreſſe oder Brunnen-Kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Waſſer-Kunſt, iſt eine Machine oder künſtlicher Rüſt-Zeug, wodurch das Waſſer geleitet werden kan, wohin man es haben will. Dieſe Kunſt ſich des Waſſers wie zur Nothdurfft, alſo auch zur Luſt zu bedienen, läſſet ſich füglich eintheilen in die ſtehende und ſpringende Waſſer. Die erſte geben ab Canäle, Teiche, und überhaupt alle Behältniſſe, darinne zu oben gedachten doppelten Gebrauch das Waſſer aufbehalten wird; die letzten aber begreiffen in ſich die Fontainen, jets d' Eaux, und Caſcaden, von denen an ſeinem Orte auch bereits gehandelt worden. Nicht weniger ſind darzu zu zehlen die Künſte, da das Waſſer mancherley Dinge, als Orgeln, Statuen u. a. m. reget und beweget, ja ſie gleichſam belebet machet, wie etwa der Bacchus in der Grotte zu Stutgard. Uberhaupt wird auf einem gemeiniglich hierzu erbauten hohen Thurn, oder ſonſt erhabenen Ort, ein groſſes Gefäß, wie eine Wanne oder Bottig hierzu angerichtet, und mit Waſſer, welches durch ein Schöpff-Stangen- oder Druckwerck hinauf gezogen wird, angefüllet. In dem Boden iſt eine oder mehr Röhren, durch welche das Waſſer wieder hinunter fället. Von dem Ende derſelben werden andere kleinere Röhren unter der Erden geſtrecket, und durch dieſelben das Waſſer geleitet, wohin man es haben will. Weil nun in ſolchen Röhren das Waſſer bey nahe ſo hoch wieder auffſteigt, als es herunter gefallen, kan man es in den künſtlichen Spring-Brunnen auf mancherley Weiſe zur Luſt annuthig ſpringen laſſen, oder zum Gebrauch an alle Orte hin bringen, die von der Waſſer-Kunſt überhöhet werden. Die Bewegung, ſo zum Aufziehen des Waſſers erfordert wird, geſchiehet durch Menſchen, oder durch Zug-Vieh, oder am bequemſten durch ein Waſſer-Rad; wo aber Berge, und vermittelſt derſelben ein natürlicher Fall des Waſſers vorhanden, iſt man aller ſolcher Bemühung überhoben.

Waſſer-Laus, iſt ein im Waſſer lebendes Ungeziefer, welches zackigte aus unterſchiedenen Gliedern beſtehende Hörnlein, und einen ſehr langen Schwantz hat; wo der Leib hinten am ſchmälſten wird, theilet er ſich in zwey Theile; aus der Mitten dieſer Theilung kommen wieder zwey Schwäntze, welche um die Mitte an der inwendigen Seite noch einmal getheilet werden. Dieſer Schwantz beſtehet aus vielen mit vielen rauhen Haaren beſetzten Gliedern und Ringen; der Unter-Leib aber aus einer groſſe Menge Floß-Federn oder Füßlein, hat auch an dem Hinter-Leibe zwey groſſe rauhe Floß-Federn, mit welchen es vornehmlich zu ſchwimmen pfleget. Etliche ſind etwas röthlich, andere etwas weiſſer, doch beyde durchſcheinend. Sie ſchwimmen rückweiſe ſich fortſtoſſend, und wenn ſie vom Schwimmen nachlaſſen, ſincken ſie mit dem Kopffe vor ſich nieder, wenn ſie aber wieder anfangen, ſchwimmen ſie wieder in die Höhe. Wenn das Waſſer etwas bewegt wird, halten ſie innen, und ſincken zu Grunde.

Waſſer-Legen, es giebt Pferde, die, ſo bald ſie in ein Waſſer geritten werden, ſich legen und darinnen wältzen; wie aber dieſes eine gefährliche Untugend, als muß ihnen ſolche folgender Geſtalt abgewöhnet werden: Man läſſet zur Sommers-Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf ſitzen, und es alſo ins Waſſer reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen; wenn ſich nun das Pferd zu legen beginnet, muß der darauf ſitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen, und das Pferd feſt damit nieder halten, daß es ſich nicht aufrichten könne, die andern beeden Kerls aber ſollen zugleich dem Pferd den Kopff niederdrücken, und wohl unter das Waſſer tauchen, damit ihm ſolches in die Naſe, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem ſtarcken Geſchrey auf daſſelbe los ſchlagen. Wird dieſer Proceß in eben demſelbigen Waſſer, den andern Tag darauf, und etwan auch den dritten Tag wieder vorgenommen, ſo wird das Pferd dieſe Untugend gewiß laſſen.

Waſſer-Leim, ſiehe Vogel-Leim.

Waſſer-Leitung, heiſſet ein ſolches angelegtes Werck, dadurch man das reineſte und friſche Qvell-Waſſer in eine Stadt, oder ſonſt an einen verlangten Ort hin leiten kan. Es waren dieſe nicht nur bey denen Römern die höchſt koſtbarſten Gebäude, wegen ihrer ungemeſſenen Weitläufftigkeit, die ſich offt auf viel Meilweges erſtrecket, ſondern man findet dergleichen ſo wohl alte als neue, auch noch in Italien, Franckreich, Spanien, vornehmlich aber in China. In unſerm Teutſchland bedienen wir uns gemeiniglich derer ſo genannten Waſſer-Künſte, als welche das Waſſer offt hundert und mehr Fuß in die Höhe in einen Waſſer-Kaſten treiben, von dannen es hernach durch Röhren wiederum überall hin geleitet werden kan, wie davon an ſeinem Orte bereits gehandelt worden.

Waſſer-Lilie, ſuche See-Blume.

Waſſer-Linſen, ſiehe Meer-Linſen.

Waſſer-Maus, ſiehe Maus.

Waſſer-Melck, ſiehe Bachbungen.

Waſſer-Merck oder Waſſer-Morellen, ſuche Lyppich.

Waſſer-Mühle, ſiehe Mühle.

Waſſer-Müntze, iſt ein Kraut, welches an feuchten Orten, an den Brunnen und um die Teiche wächſet. Hat einen Stengel wie die Krauſe-Müntze, die Blätter aber ſind etwas breiter, und umher zerkerbet. Die Blumen ſind Purpur-braun, der Geruch aber iſt nicht

so starck, wie an der Krausemüntze, ob gleich das Kraut sonst fast gleiche Krafft mit dieser hat. Sie wird starck zu Vieh-Artzneyen gebraucht.

Wasser-Mus siehe Bach-Hase.

Wasser-Nuß, Stachel-Nuß, ist eine besondere Art von Nüssen, die in Seen und andern stillen Wassern an einem Kraut, welches lange Stengel, und breite am Rand eingekerbte Blätter hat, wachsen, und mit vier scharffen Stacheln versehen sind, davon allezeit einer gerade aufgerichtet stehet. Die Schale ist holtzig und schwartz, der Kern weiß, und wenn die Nuß gekocht, mit Saltz gut zu essen; er kan auch gedörret zu Mehl gerieben, und ein Mus daraus bereitet werden, weil er eine gute Nahrung giebt; will man sie in einem Teich oder Graben ziehen, mag man etliche reiffe Nüsse hinein werffen, dieweil sie leicht wurtzeln, und starck wuchern. Es ist aber das Kraut der Fischerey sehr hinderlich. Zu Ende des August-Monats werden sie reiff, bey vielen Gebrauch verursachen sie Blehungen und Winde; doch sollen sie mit Honig-Wasser gekocht, ein gut Gurgel-Wasser zu Mund- und Hals-Geschwüren, wie auch zum faulen Zahn-Fleisch abgeben.

Wasser-Perlen, heissen die grossen, runden, aber dabey unächte Perlen, welche alltäglich nur zum Schein von einem und andern Frauenzimmer um den Hals gebunden werden.

Wasser-Petersilie, suche Eppich.

Wasser-Pfeffer, Pfersich-Kraut, ist ein wildes Heilkraut, so an Pfützen und stinckenden Wassern wächst, und im Julio blühet. Es treibt viel runde glatte braunliche Stengel, und lange dunckel-grüne Blätter, den Pfersich-Blättern ähnlich, und trägt eine Purpurfarbene oder auch weisse Blüthe. Es ist ein wunderheilsames Wund-Kraut für Menschen und Vieh, wenn es durch ein fliessendes Wasser gezogen, auf die Wunde geleget, und nachdem es darauf erwarmet, in Mist vergraben wird. Bey schwehren Verwundungen, oder alten Schäden, muß solches zu mehrmalen wiederholet werden. Die zerstossene Blätter den gedruckten Pferden übergebunden, heilen bald, und lassen keine Fliege auf dem Schaden sitzen; gesotten und denen Pferden damit eingeschlagen, die an den Schenckeln geschwollen, oder sich verbellet, oder vertreten haben und hincken, bringet sie wieder zurechte. Die Blätter gedörret, gepülvert, und in alte Schäden gestreuet, hält sie rein, verzehrt das wilde Fleisch, und lässet keine Maden darinnen wachsen. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Wasser wird wider den Stein gerühmt, wie nicht weniger wider die Gelbsucht, Bauch-Würme, Hertz-Gespan, Colie und Miltzsucht. Aeusserlich dienet es alle alte und faule Schäden zu waschen und reine zu halten. Die daraus bereitete Essentz ist ein herrliches Mittel zu Reinigung des Geblüts, in der Miltz-Sucht, dem Scharbock und Venerischen Kranckheiten.

Wasser-Pürsche, siehe Pürschen.

Wasser-Quelle, suche Quelle.

Wasser-Rad, ist dasjenige Rad an einer Welle, daran das, durch das Mühlen-Gerinne geleitete Wasser schläget und die Mühle umtreibet. Es stehet ausserhalb der Mühle an einer Welle, derer Helffte in die Mühle reichet, und daselbst das Kamm-Rad daran stehet. Die Breter, daran das Wasser schlägt heissen Schauffeln. Wenn diese innerhalb der Felgen stehen, heisset es ein Staber- oder wenn das Rad zwey Gänge treiben soll, ein Pauffer-Zeug; wenn aber die Schauffeln oben an die Stirne eingesetzt werden, ist es ein Straube-Zeug. Ein Wasser-Rad ist überschlächtig, wenn das Wasser von oben drauf fällt, oder unterschlächtig, wenn das Wasser unten daran stößt. Jene werden angebracht, wo der Wasser-Stand klein und das Gefälle groß, diese hingegen, wo der Wasser-Stand groß, und das Gefälle klein ist.

Wasser-Rähe, suche Rähe.

Wasser-Rettig, ist eine wilde Art vom Rettig, so aber nicht gebraucht wird.

Wasser-Röhre, siehe Röhre.

Wasser-Rübe, suche Rübe.

Wasser-Schlange, siehe Schlange.

Wasser-Schnecke, siehe Wasser-Schraube.

Wasser-Schnepff, suche Schnepff.

Wasser-Schosse, heissen diejenigen Reiser, so unten am Stamme oder an der Wurtzel eines Baumes ausschlagen. Diese mögen ohne Beobachtung der Zeit abgeschnitten, oder abgestossen werden, weil sie dem Baume das Wachsthum und die Nahrung starck benehmen. Siehe Schoß.

Wasser-Schraube, Wasser-Schnecke, ist ein Rüst-Zeug, so zum Ausmahlen oder Ausschöpffen des Wassers gebraucht wird. Man arbeitet um eine Spindel von vier oder sechs Zoll eine Schraube mit viereckigen Gängen, auf die Erhebung von funffzehen Grad; auf diese werden dünne gehobelte Späne befestiget, etwan acht Zoll lang, und alles mit dünnen Bretern auswendig beleget, wohl verrichet, und mit eisernen Reiffen verwahrt; das eine Ende wird in das Wasser, so man ausschöpffen will, gelegt, das andere in einer schrägen Erhebung, die aber nicht mehr als vier und funffzig Grad eines Winckels mit dem Horizont machen muß, fest gemacht, und die Spindel umgedrehet, so holt sie das Wasser in die Höhe, und lässet es durch die oberste Oeffnung weglauffen. Diese Machine dienet, wo Keller oder Fundamente gegraben werden, darinnen Wasser auffstößt, oder wo nicht gar tieffe Graben getrocknet werden sollen ꝛc.

Wasser-Spinne, ist ein Ungeziefer, das auf dem Wasser lebt, und etwas von der Spinne und Heuschrecken-Art hat. Der Kopff siehet wie eine Heuschrecke, und die Augen stehen heraus. Der übrige Theil siehet wie eine Spinne, hat aber nicht mehr als sechs Füsse. Es schwimmet auf dem Wasser, oder kreucht auf der Erde herum. Seine Farbe ist Asch-grau; äusserlich aufgelegt, soll es zertheilen.

Wasser-Stander, ist ein von Kupffer oder Holtz zusammen gesetztes grosses Gefässe mit einem Deckel, worinnen das Wasser zum Kochen rein erhalten wird.

Wasser-Stube, heisset bey Wasser-Leitun-

en ein weiter Kaſten oder Einfang in der Er-
en, wo die Waſſer-Röhren zuſammen kom-
ien, oder ausgetheilet werden, und die Oeff-
nungen zu befinden, wenn die Röhren zu räu-
nen und zu reinigen nöthig haben.

Waſſer-Sucht, iſt eine Pferde-Kranckheit
o in Aufſchwellung des gantzen Leibes beſtehet,
nd von der Samlung vielen Waſſers oder Win-
es herkömt. Dieſelbige iſt zweyerley. Die erſte
Gattung Anaſarca genannt, breitet ſich mit ei-
er weichen und ſchlaffen Geſchwulſt über den
antzen Leib aus, darinnen der Eindruck der
Finger lange nach bleibt und zu ſehen iſt, die
ndere, die man Aſcites nennet, ſetzet ſich mit
iner ſehr dicken Geſchwulſt in den Bauch,
Schenckel und Füſſe, daß ſolche davon auf-
chwellen. Die mit der erſten Gattung behaff-
eten Pferde ſteuren ſich nicht auf dem Bauch,
ondern ſtrecken und legen ſich auf eine Seite,
nd laſſen, indem ſie ſich kratzen oder reiben, die
Haare ſehr ausfallen. Denenſelben ſoll man
ür allen Dingen den Leib ſo wohl im Zirchen
ls Stallen offen halten, und dahero folgendes
Clyſtier ſetzen: Nimm Eppich, Peterſilien-
kraut, iedes drey Hände voll, wilden Stein-
klee eine Hand voll, Anis, Fenchel iedes ein
Loth, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, koche
dieſes alles zuſammen in einer Schöpſen- oder
Schweins-Brühe, nimm ſo denn der abgeſiege-
nen Brühe drey Nöſſel, eine Hand voll Saltz,
rey Eyer-Dottern und ein Qvintlein Colo-
pvinten-Marck, rühre es unter einander, und
aß es dem Pferd laulicht appliciren; hernach
nimm Siebengezeit eine Hand voll, Lerchen-
Schwamm ein Loth, Hollunder-Wurtzel drey
Loth, Jalappa ein Loth, und Wein zwey Maaß,
iede es wohl, und gieß dem Pferd etliche Tage
nach einander ein halb Maaß davon auf ein-
mal ein. Den Harn zu befördern: Nimm
Eppich, Fenchel, Wegwart, Spargelwurtz,
Kleewurtzel, iedes eine Hand voll, gedörrt und
zu Pulver geſtoſſen, davon täglich drey Löffel
voll mit einem halben Maaß Wein vermiſcht
auf einmal eingegoſſen. Man macht auch ei-
nen Umſchlag von Ziegen-Koth und Menſchen-
Harn, oder von geſtoſſenen Schnecken-Häuſern,
oder vor Stein-Klee; und wäſchet es mit war-
mer mit Saltz vermiſchter Lauge. Wenn aber
alles nicht helffen will, ſo muß man den Schnitt
vornehmen, und die Haut eröffnen, man leget
nemlich das Pferd auf den Rücken, und ver-
wahret es wohl mit Binden, faſſet ſo denn die
Haut zween qver Finger weit unter dem Nabel
gegen dem Geſchröte zu mitten auf dem Bauch
mit der lincken Hand, und öffnet ſolche bis auf
die inwendige feſte und ſtarcke Haut des Unter-
Lauchs, hernach öffnet man dieſelbe auch bis
auf das Gedärme hinein, aber ſo behutſam, als
es ſeyn kan, ſchiebet ein Röhrlein von Kupffer
oder Meßing in die Wunde, und hilfft dem
Waſſer fein allmählich heraus, doch täglich
nicht mehr als ein Pfund, denn wenn man viel
Waſſer auf einmal heraus laſſen wolte, würde
das Roß ohnfehlbar des Todes. So offt das
Röhrlein wieder heraus gezogen wird, ſo drehet
man eine Wicke oder Meiſel in die Wunde, da-
mit ſie vor der Zeit nicht zuheile; wenn aber
alles Waſſer heraus iſt, ſo heilet man ſie zu wie
andere Wunden; nach beſchehener Abzapffung
des Waſſers ſoll die Leber mit ſtopffenden Ge-
würtzen, als Calmus, gelben Sandel, Nägelein,
Muſcat-Nüſſen und dergleichen wieder geſtär-
cket werden. Die andere Gattung der Waſſer-
Sucht, Aſcites genannt, entſtehet von Härtig-
keit der Leber und des Miltzes, auch von Ver-
ſtopffung der Gall-Rinnen, und der Blut-
Adern des Gekröſes, wodurch der Magen erkal-
tet, und die Leber geſchwächt wird. Der Un-
ter-Bauch iſt einem ſolchen Pferde in dem An-
fang ſehr dick und hart, ingleichen die Hinter-
Schenckel, ſamt dem gantzen Geſchröte ſehr
ſtarck geſchwollen, hingegen der Uberreſt des
Leibes trocken und dürre; ein ſolch Pferd kan
nicht wohl athemen, noch vor ſich gehen, ſon-
dern ſtreckt, wenn es ſtill ſtehet, die vorderen
Schenckel gewaltig vor ſich weg, ingleichen auch
die hintern Schenckel gegen den Schweiff hin-
aus, und mag weder freſſen noch ſauffen, zirchet
und ſtallet wenig, und ſchwehrlich, zittert mit
den Füſſen, und bekommt letzlich ein Fieber,
welches das ohnfehlbare Zeichen des Todes iſt.
Bey der Cur dieſer Waſſer-Sucht iſt erſtlich ob-
beſagtes Clyſtier zu brauchen, damit dem Roß
der Leib offen gehalten werde, hernach ſoll man
ihm zum öfftern warme Säcklein mit Aſchen
über den Bauch und Geſchwulſt binden, und
folgenden Einguß geben: Nim̃ Violen-Kraut,
Erdrauch, Frauen-Haar, iedes zwey Hände
voll, ſiede es wohl in Waſſer, nimm der abge-
ſiegenen Brühe ein Maaß, Hieræ picræ zwey
Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, miſche es
unter einander, und gieß es einmal warm ein,
oder, miſche Antimonium diaphoreticum, ein
Qvint, Saffran ein halb Qvint, warmen Wein
ein Maaß unter einander, und gieß es dem Roß
auf einmal ein; oder, nimm den Safft von
Pfriemen-Kraut ein Viertel-Pfund, miſche
ſolchen unter ein Nöſſel Wein, und gieß es dem
Pferd auf einmal ein; oder, gieb ihm genug
wilde Cucumern zu freſſen. Man kan auch im
Fall der Noth, das Waſſer, wie bey der vorigen
gedacht worden, abzapffen. Der Stall, darin-
nen Waſſer-ſüchtige Pferde ſtehen, ſie mögen
nun mit der erſtern oder andern Gattung be-
hafftet ſeyn, ſoll mittelmäßig warm, trocken und
von allen Winden befreyet, auch immerzu mit
einer guten Streue verſehen ſeyn. Das Fut-
ter ſoll beſtehen in rothen Kichern, Gerſte, Feig-
Bohnen in Waſſer eingeweicht, oder Weitzen-
Kleyen, Haber-Schrot, worunter von nachfol-
gendem Pulver täglich drey Löffel voll ſollen
gemiſcht ſeyn. Nimm die Blätter von wilden
Cucumern, Rettigwurtzel, iedes zehen Loth,
Cologvinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm
und Weyden-Schwamm iedes vier Loth, unter
einander gemiſcht, und zu einem Pulver ge-
macht. An ſtatt des Heues ſoll man ihm Wey-
den-Laub, Kohl-Blätter, Rettig, Laub von
Ulmen-Bäumen vorlegen, oder das Heu mit
Salpeter beſtreuen. Der Tranck ſoll ſeyn ge-
ſottenes mit Salpeter und Weinſtein vermiſch-
tes Geſtenwaſſer. Item, Waſſer, worinnen
Kümmel, Fenchel-Saamen, Fœnum græcum,
Wachholder-Beer, Hollunder-Rinden, Solda-

nella, Meiſterwurtz, Tamarisken-Schaalen geſotten, und ein wenig Roggen-Mehl darein gerühret worden. Von dieſem ſoll man dem Roß laulicht, aber wenig zu ſauffen geben, nur damit es leben konne. Man kan ihm auch unter das Sauffen etwas Lauge von Reben-Aſchen, Wachholder-Aſche, oder Bohnen-Stroh-Aſche gieſſen. Endlich ſoll man das Pferd alle Tage an der Sonnen, oder einem beraigen Orte, iedoch mit Decken wohl zugedeckt, bewegen laſſen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern, fein gegen die Haare, wohl abreiben und abwiſchen. Wenn die Ziegen die Waſſer-Sucht bekommen, welche Kranckheit ihnen vor andern Thieren ſonderlich anhängt, ſo ſchneide man ihnen unter der vorderſten Schulter die Haut ein wenig, und gar gelinde, auf, laſſe das Waſſer weg lauffen, und überſchmiere das Löchlein mit weiſſem Pech, ſo heilet es wieder zu.

Waſſer-Trog, iſt ein aus Stein gehauener, oder aus einem ſtarcken eichenen Kloß gearbeiteter Trog, welcher im Vieh-Hofe beym Brunnen ſtehet, damit das aus den Ställen gelaſſene Vieh daraus ſauffen möge. Man pfleget auch vielmalen dergleichen höltzernen Trog dahin zu ſtellen, wo man das Röhr-Waſſer gerne ſammlen und vorräthig aufbehalten will, daher man einen ſolchen auch einen Röhr-Trog nennet. Dieſer iſt gemeiniglich mit einem Unterſcheid verſehen, darinnen ſich verſchiedene durchbohrte Löcher befinden, und oben mit einem guten Deckel verwahret, um ein und andere Fiſche auf eine kurtze Zeit darinnen aufzubehalten.

Waſſer-Vogel, ſiehe Waſſer-Geflügel.

Waſſer-Wegerich, ſuche Wegerich.

Waſſer-Wurtzeln, heiſſen an einem Wein-Stocke diejenigen Wurtzeln, welche zwar gleich den Thau- oder Tagewurtzeln auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs auswachſen. Bey dem Räumen müſſen die oberſten Waſſerwurtzeln abgeriſſen werden, damit die Pfeilwurtzel ſich deſto tieffer ſtrecken, und beſſer ſtärcken möge.

Waſſer-Zuber, ſiehe Waſſer-Ständer.

Wathe, ſuche Waade.

Watte, heiſſet das erſte Geſpinſt um die Seidenwürmer-Häuslein, oder die Flock-Seide, darein die Seiden-Eyer auswendig eingewickelt ſind, wenn ſie gekocht, aufgekratzt, und zu einem zarten Weſen gemacht iſt, welches zum Unterlegen in die Schlaff-Röcke, Camiſole, Bruſt-Läze und dergleichen gebrauchet wird. Siehe Seide.

Weber-Diſtel oder Weber-Karten, ſiehe Karten-Diſtel.

Wechſeln, iſt ein Jägerwort, ſo von allen wilden Thieren geſagt wird, wenn ſie von einem Ort oder Holtz zum andern gehen.

Wegbreit, ſiehe Wegerich.

Weg-Diſtel, wird die gemeine an denen Wegen und Zäunen hervor-wachſende Diſtel genennet. Suche Diſtel.

Weg-Dorn, ſiehe Creutz-Dorn.

Wegerich, Wegbreit, iſt ein Kraut, davon einige Arten wild wachſen, andere aber in den Gärten gezogen werden. Der wilden, welche an graſigen Orten um die Wege und Zäune wachſen, und im Mayen blühen, werden verſchiedene Gattungen gefunden: Als der breitblatterige Buſen oder groſſe Wegerich, hat eine zaſerige Wurtzel, breite und glatte an der Erde liegende Blätter, darzwiſchen ein Stengel aufſchieſt mit einer Aehre, an welcher grüne oder dunckel-rothe Körnlein ſitzen, ſo den Saamen hinterlaſſen. Dieſer Saame in dem Junio, da er noch grünlich, aber noch nicht vollig reiff, giebt den Sang-Vögeln, als Canarien-Vögeln, Stieglitzen und andern, eine geſunde und angenehme Speiſe, indem ſie ihn ſo gern, als den Hüner-Darm freſſen. Der breitblatterige graue Wegerich hat Blätter wie Zungen geſtaltet, und mit zarten weiß-grauen Härlein bedeckt. Der Spitz-Wegerich hat lange rauhe Blätter, die wie das Eiſen eines Spieſſes geſtaltet ſind. Der Waſſer-Wegerich wächſt gerne an Bächen und ſchattigen feuchten Orten, hat groſſe breite ſubtile und äderiche Blätter, die alle, iedes auf ſeinem beſondern glatten Stengel, wachſen. Aus dem Mittel derſelben kommen im Junio und Julio einer oder mehr glatte Stengel, mit kleinen weiſſen oder Leibfarb gemiſchten dreyblätterigen Blümlein, die über einen Tag nicht währen, und, wenn ſie abgefallen, in ihren hinterlaſſenen Knöpfflein ein kleines Saam-Körnlein tragen. Die übrigen wilden Arten werden in der Artzney nicht gebraucht. Das Kraut dienet innerlich für allerley Blut- und Bauch-Flüſſe, der Saame von dem ſpitzigen Wegerich ſoll auch für den Stein, die Blätter aber gepülvert, eines Qvintleins ſchwehr etliche mal vor dem Antritt genommen, für das viertägige Fieber gut ſeyn. Aeuſſerlich heilen die Blätter allerley Wunden, Geſchwür und Fiſteln, ſonderlich iſt der ſpitzige Wegerich zerkäuet aufgelegt, ein bewährtes Mittel wider den Biß von einem wütenden Hunde. Der davon gekochte dicke Safft, dienet innerlich wider die Gelbſucht, das Keichen, den Sod, und die Bauchwürme, äuſſerlich aber wider die Biſſe von Schlangen und wütenden Hunden. Das Waſſer auſſer den Tugenden, ſo dem gantzen Kraute zugeſchrieben werden, reiniget auch den Mund und Hals, wehrt der Fäule, und befeſtiget die Zähne, äuſſerlich aber reiniget und heilet es faule Geſchwüre, und der Sprup iſt in Bauch-Flüſſen eine heilſame Sache. In den Gärten wird gehalten der Roſen-Wegerig, deſſen grüne Blätter ſo artig zuſammen geſetzt ſind, daß ſie gleichſam eine grüne Roſe vorſtellen, und eine andere Art, die etwas höher ſteigt, und ſich nach und nach verliert, alſo daß die unzählbaren Blätlein ie länger ie kleiner werden; neben dieſen treibt ſie ihren Stengel mit dem Saamen, wie der gemeine Wegerich. Beede Arten haben gerne einen guten feuchten Grund, und können ſo wohl durch den Saamen, als Zertheilung der Stöcke vermehret werden.

Weg-Gras, ſuche Wegtritt.

Weg-Kümmel, ſiehe Kümmel.

Weg-Steine, heiſſet man diejenigen, welche die Weiten der Straſſen und Wege verzie-

len,

len, wie auch die Gärten, Aecker, Wiesen, Weinberge, Wälder und dergleichen, an einander liegende Güter bemercken, und von einander absondern.

Weg-Stroh, suche Wall-Stroh.

Weg-Tritt, Weg-Gras, Anger-Kraut, ist ein wildes Heilkraut von verschiedenen Gattungen, darunter aber das breitblatterige allein gebräuchlich ist. Es wächst an dürren ungebauten sandigen Orten, hat eine holtzige Wurtzel, knotige an der Erden liegende Stengel, bey iedem Knoten kleine Blätlein, und weisse oder Leibfarbene Blümlein, die den gantzen Sommer durch blühen, und endlich einen dreyeckigten Saamen setzen. Das Kraut kühlet, trocknet und ziehet zusammen, dienet zu Stillung allerley Bauch-Flüsse, des Nasen-Blutens und Blutspeyens. Kraut und Wurtzel gepülvert, treibt den Stein, und öffnet die Verhaltung des Wassers. Aeusserlich ist es gut auf Wunden, Geschwür, entzündete Augen, Geschwulst, und in dreytägigen Fiebern auf die Puls zu legen. Der kleine Wegtritt oder das kleine Weg-Gras, ist ein niedriges Kräutlein mit einer zaserigen Wurtzel, dünnen Stengeln, spitzigen Aschen-farbigen Blätlein und weissen Blümlein. Es wächst auf ungebauten sandigen Feldern. Um die Zeit des längsten Tages finden sich an der Wurtzel, rothe Beerlein oder Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis-Blut nennet, und gläubt, daß sie eben am St. Johannis-Tage, und zwar in der Mittags-Stunde gesucht werden müssen, weil sie sonst nicht zu finden wären, welches aber falsch ist, und durch die Erfahrung widerlegt wird. Abergläubische Leute geben sich viel Mühe darum, und glauben, daß, wer sie bey sich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es sind aber diese Körnlein anders nichts, denn ein Saame oder eine Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus gleich als aus einem Ey kriecht, und eine weisse leere Hülle hinterläst. Wenn die Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, schrumpffen sie ein, werden hart, und gleichen der rechten Cochenille. Das von diesem Kraut abgezogene Wasser ist ein herrliches Mittel wider die Harnwinde und den Stein.

Wegwalle, siehe Stern-Distel.

Wegwart, suche Cichorien.

Wehe-Mutter, siehe Kinder-Mutter.

Wehr, heist ein Damm, der qver durch einen Fluß geführet wird, denselben aufzuhalten, zu schwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran geleget werden mögen. Ein Wehr zu bauen, stösset man eine Reihe Wasser-Pfähle schräg durch den Fluß in der Höhe, wie das Gefälle seyn soll. Hinter diese Reihe werden mehr andere eingestossen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Wassers gleich bleibet. Der Raum zwischen den Pfählen wird mit Reisig, Steinen, Sand und Kies ausgefüllet, und das Wehr oben mit Pfosten bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch solch Aufschwellen des Wassers, sonderlich an kleinen Flüssen und Bächen den Ober- und Unter-Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachsen kan, wird nach geschehener Besichtigung durch geschworne Wasser- und Mühlenbau-verständige Leute ein Pfahl eingeschlagen, der Mahl- oder Sicher-Pfahl genannt, der daran zeiget, wie hoch das Wasser gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angelegt werden möge. In der Churfürstlich-Sächsischen Fisch-Ordnung ist verboten auf den Bächen, unter dem Schein der Wässerung keine Wehre zu leiden, weil dadurch sonsten den Fischen der Gang gäntzlich verhindert würde. Man pflegt auch gantze steinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren; wie dieses auszurichten, ingleichen wie auf einen puren Felsen, oder in ein reissendes Wasser ein gantz höltzern Wehr zu legen, dieses beschreibet Leupold in seinem Theatro Hydrotechn. p. m. 160. & seqq.

Wehr-Vieh, nennen die Schäfer das gute Schaaf-Vieh, welches, nachdem die schlechten Schaafe, Hämmel und Lämmer, ausgemertzet worden, in das Winter-Futter geschlagen wird. Insgemein zählen sie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe, zwölff Zeit-Schaafe, achtzehen alte Hämmel, sieben Zeit-Hämmel, dreyzehen Kälber-Lämmer, zwölff Hämmel-Lämmer.

Wehrung, suche Hof-Wehrung.

Weiber-Krieg, siehe Heuhechel.

Weiber-Lehn, wird dasjenige Lehn genennet, welches auch dem weiblichen Geschlecht verliehen werden kan, daß sie in selbiges succediren mögen.

Weichbild, siehe Mahl-Stein.

Weich-Bottig, Weick-Boding, ist ein grosses von starcken kiefernen Dauben zusammen gesetztes, und mit starcken eisern- oder höltzernen Reiffen gebundenes rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben ist, und zu Einweichung des Getraides, so zu Maltze gemacht werden soll, gebrauchet wird. Man hat auch viereckige, von besonders dazu gehauenen und mit Faltzen und Spunden versehenen harten Steinen zusammen gesetzte und wohl verkittete Weich-Bottiche, welche weit dauerhaffter sind, als die höltzerne, und die darauf gewandte Kosten sehr wohl bezahlen. Der Weich-Bottich muß so groß seyn, daß man etliche zwantzig bis dreyßig Scheffel Getraides, so viel nemlich zu einem Gebräude erfordert wird, ja wenn es auch zwey wären, auf einmal einweichen lassen könne, welches beym Brauwesen eine nicht geringe Beförderung giebt. Er muß auch unten am Boden ein Zapffen-Loch haben, dadurch man das Wasser, nach genugsam eingeweichten Getraide, wieder völlig ablassen kan, als weswegen auch der Boden des Bottigs gegen das Zapffen-Loch seinen Hang haben muß. Der Weich-Bottich hat seinen Platz auf der Maltz-Tenne, und in wohl angelegten Maltz-Häusern diese Bequemlichkeit dabey, daß nicht nur das einzuschüttende Getraide, an Gerste, oder andern, von dem über der Maltz-Tenne befindlichen Gersten-Boden, durch einen über den Weich-Bottich herabgehenden höltzernen Schlauch in gedachten Weich-Bottich herab

ondern ein Stümmel etwan einer Hand hoch elassen werden damit der Stamm durch Kälte, Näſſe und Hitze nicht so leichte Schaden nehme. Das Köppen geschiehet im Frühling und neuen Monden, so schläget der Stamm desto zeitlicher und besser wieder aus; wenn man aber das Holtz zu Zäunen brauchen will, ist es besser, daß es im Herbst, wenn das Laub abfallen will, geschehe. Die abgehauene Aeste der Weiden lieset man aus, und leget das, was zu Zaun-Gerten tauget, und denn auch das Brenn-Holtz, iedes in Bündel gebunden, besonders, die hernach selbsten in der Haushaltung verbrauchet, oder Schockweise verkauffet werden. Der Nutzen des Weiden-Holtzes ist vielfältig, indem es nicht nur zur Feurung, sondern auch zu allerley Stielen und Pfählen, zu Gerten in die Zäune, und in die Wasser-Gebäude, worzu es nebst der Erle das dienlichste Holtz ist, den Böttigern zu mancherley Reiffen und Bändern, den Korbmachern zu Wagen-Spreu- und andern Körben, denen Fischern zu ihren Reussen, und den Gärtnern und Wintzern zum Anbinden dienet. Das im Herbst gesammlete Laub ist den Ziegen und Schaafen im Winter ein dienliches Futter. Die Blätter werden auch zuweilen an statt des Hopffens zum Biere genommen, taugen aber nicht, weil es davon ungesund wird. Die Kohlen von Weiden-Holtz werden zum Schieß-Pulver von denen Pulvermachern, ingleichen auch zum Zeichnen von denen Mahlern gebrauchet. Um solcher Nutzbarkeit willen soll ein fleißiger Hauswirth darauf bedacht seyn, wie er das Weiden-Holtz allenthalben, wo es angebracht werden kan, fortpflantze, weil es aller Orten auf niedrigen, feuchten und wässerigen Plätzen, in Wiesen, um die Bäche, Seen und Gräben gerne wächset, und gut fortkömmt. Nach Inhalt, verschiedener Landes- und Teich-Ordnungen, sollen um die Gemeine-Wiesen, Aenger, Aecker und Gärten Weiden gezogen, sonderlich um die Teiche Satz-Weiden, und unten vor dem Damm Saal-Weiden gesteckt werden. Die dergleichen Weiden muthwillig beschädigen oder ausreissen, werden nach Befinden mit Gefängniß, Landes-Verweisung, Abhauen der Hand oder sonst ernstlich bestraffet. Die Vermehrung der Weiden, und zwar erstlich der grossen Kolb- oder Kopp-Weiden geschiehet folgender Gestalt: Man hauet frische Aeste einer Hopff-Stangen dick, und fünff bis sechs Ellen lang im Frühjahr bey wachsendem Mond, legt sie mit dem untern End in einen Teich oder Schlamm, bis derselbe Mondschein wieder antritt, alsdenn werden sie in darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl-Eisen gestossene Löcher, einer Ellen tieff, oder mehr, wenn der Boden trocken ist, versetzt, mit guter Erde verschüttet, und dicht vertreten, dabey sonderlich zu beobachten, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Diese nennet man Satz-Weiden. Wenn man sie an trockene Orte setzen will, soll man ihnen einen breiten Feld-Stein unterlegen, und darnach die Weiden auf die darüber gestreuete Erde setzen, denn weil dergleichen Steine in der Erde schwitzen und fein kühle sind, so bekommen auch die Weiden davon Safft und Krafft. Weil aber diese Satz-Weiden gerne auf allen Seiten auszuschlagen pflegen, als soll man iemanden dazu bestellen, welcher die übrigen Sprossen, so am Stamm hinunter auswachsen und oben das Gewächse verhindern, fleißig abschneidet, und die obersten drey, vier oder fünff Reiser stehen lässet. Die kleinen Weiden werden besser durch Sencken und Einlegen vermehret. Der grosse Weiden-Baum träget gemeiniglich zweyerley Zäpfflein oder Maintzlein, davon eines nur blühet, das andere aber Saamen träget. Die Blüth-tragende Zäpfflein sind unfruchtbar, und wenn sie verblühet, werden sie wollig, fallen ab, und verdorren; die andere haben allein Saamen ohne Blüthe, welcher in seinen Hülsen mit zarter Wolle umwickelt lieget. Diese werden Weiblein, und die ersten, so die Zäpfflein ohne Saamen tragen, Männlein genennet; solche Blüth-Zäpfflein sind entweder grünlich oder gelb, und geben denen Bienen eine angenehme und fast die erste Nahrung. Der Saame an theils der kleinen Weiden ist schwärtzlich, und gleichfalls mit einer weissen Wolle umgeben. Die Weiden-Blätter sind bitter, zusammen ziehend, kühlend und trocknend. Mit Wasser gesotten und getruncken stillen sie das Erbrechen, Blut-Speyen und Blut-Gang. Die frische Zweige in das Bier gehangen, sollen der Säure wehren. In Fuß-Bädern gebraucht, benehmen sie die Hitze in Fiebern, und befördern den Schlaf, dienen auch zu Bädern für Kinder so die Mit-Esser haben. Frische Blätter in ein Gemach gestreuet, machen es kühl; im Bett lindern sie dem Krancken die Hitze. Die Zäpfflein und die Rinde stillen durch Auflegen das Nasen-Bluten. Die innere Rinde von Bach-Weiden über Nacht in rothen Wein gelegt, und davon getruncken, heilet die Wassersucht. Die Asche von Weiden-Rinden mit Schaaf-Koth und Eßig zu einer Salbe gemacht, ziehet die Hüner-Augen und Wartzen aus. Der Mistel befördert die Geburt, er wird aber selten gefunden. Der Pappel-Weide, die unter den Weiden-Arten wohl die gröste und dauerhaffteste ist, ingleichen der Rhein-Weide, so nur zu einem Busch erwächset, ist bereits an behörigem Orte gedacht.

Weiden-Dorn, Sand-Dorn, ist eine Staude, so in Ober-Teutschland, am Rhein und an der Donau häuffig wächset, an andern Orten aber zur Lust in den Gärten gehalten wird. Er wächset bis Mannes hoch, kan auch wohl zu einem Baum gezogen werden; seine Aeste sind zähe, die Blätter lang und schmal, oben grün, unten weißlich, seine Frucht sind gelbe runde Beerlein, welche traubel-weise beysammen sitzen, eines sauren und herben Geschmacks, und inwendig mit einem Körnlein versehen sind. Er liebet einen sandigen Grund, und wird durch seine Bey-Schosse leicht vermehret.

Weiden-Hopffen, ist eine wilde Art desselben, siehe Hopffen.

Weiden köpffen, oder köppen, suche Weide.

ȝn nach allen fünff Sinnen probiren, und sa-
en: Ein guter Wein müsse erkannt werden
: OSTA, nemlich Colore, Odore, Sapore,
Tactu & Auditu: das ist: Ein guter Wein müs-
t von schöner Farbe, guten Geruch und an-
ehmlichen Geschmack seyn, auch beym Ein-
chencken frisch daher rauschen. Die bekannte
chola Salernitana erfordert noch mehr, wenn
ie sagt: Vina probantur odore, colore, nitore,
apore. Si bona vina cupis, quinque hæc clau-
lantur in illis: Fortia, Formosa, Fragrantia,
rigida, Fresca. Die Meinung ist, ein guter
Wein soll einen angenehmen Geruch, einen
ieblichen Geschmack, eine schöne Farbe, durch-
cheinende Klarheit, Sattigkeit und Stär-
ke, Frischigkeit, und endlich Leichte, Ra-
chigkeit oder Geistigkeit haben, daß, wenn er
ingeschencket wird, er kleine Perlein auffprin-
en lasse, welches die Frantzosen peciller nen-
nen. Es ist aber gewiß, daß alle Weine diese
ieben Eigenschafften beysammen nicht besitzen,
ob gleich an der Güte, nach ihrer Art, ihnen dar-
um nichts abgehet, als die mannigfaltig von
einander unterschieden sind: Entweder nach
der Farbe, da einige weiß und hell, andere mehr
oder weniger gelb, andere bleich- oder hoch-roth,
andere dunckel-roth und wie schwartz anzuse-
hen; nach dem Geruch, da einige derselben ei-
nen durchdringenden Geruch haben, wie der
alte Rhein-Wein, so die Lebens-Geister stärcket
und ergvicket; andere ohne Geruch sind, wel-
ches ein Zeichen, daß sie wenig Geistigkeit ha-
ben, daher sie auch von dem Magen nicht so be-
gierig angenommen werden; andere einen wi-
derigen Geruch haben, und daher vor schäd-
lich gehalten werden. Nach dem Geschmack
sind einige süß, dem Munde und Magen an-
genehm, (wenn sie nicht eckel sind, wie einige
in der Lombardey) der Brust gut, dabey nahr-
hafft, aber etwas dick und hitzig; andere sind
herb und sauer, haben wenig Wärme, stärcken
den Magen und unteren Bauch, schaden aber
der Brust und Lunge: Die, so das Mittel hal-
ten, und süß mit einer angenehmen Schärffe
vermenget seyn, sind, wie dem Geschmack, also
auch der Gesundheit die anständigsten. Nach
dem Alter wollen nicht alle Weine gleich ge-
schätzet werden, dieweil derer einige kein Alter
vertragen, und offt nicht über ein Jahr dauren;
andere aber dadurch erst gut werden. Uberhaupt
sind die heurigen Weine dem Geschmack ange-
nehm, aber der Gesundheit nicht so dienlich:
Die Firn-Weine sind starck, nehmen den Kopff
ein, und machen Hitze: Die von einem Mit-
tel-Alter sind die besten zu geniessen, dasselbe
aber ist nach der Gattung der Weine sehr un-
gleich. Die süssen Weine verlieren durchge-
hends ihre Lieblichkeit, nachdem sie an Alter zu-
nehmen, werden streng und feurig. Hingegen
bekömmt es den sauren Rhein- Mosel- Fran-
cken- und übrigen Teutschen Weinen sehr wohl,
wenn sie etliche Jahre liegen, und gleichsam in
dem Faß reiffen. Von denen Meißnischen,
Märckischen und Schlesischen Weinen hat die
Erfahrung gelehret, daß sie durch ein Alter
von funffzehen, zwantzig, dreyßig bis funffzig
Jahren sich dergestalt gebessert, daß sie von den
gewöhnlichen Rhein-Weinen nicht zu unter-
scheiden, und wohl demselben vorzuziehen ge-
wesen. Nach dem Wesen und der Krafft sind
die schweren, hitzigen und fetten Weine nahr-
hafft, nehmen aber den Kopff ein, und machen
Verstopffungen, die leichten und dünnen gedei-
hen besser, und sind bey allerley Zuständen be-
kommlicher zu geniessen. Endlich macht auch
das Gewächs einen mercklichen Unterschied.
Allein von den Europäischen zu reden, so hat
Portugal einen rothen Wein, welcher so hoch,
daß er fast schwartz aussiehet, und daher Vin
tinto: das ist, gefärbter Wein heisset. Spa-
nien hat durchgehends fette, süsse, und an Far-
ben meistentheils hoch-gelbe Weine. Es ist vor
denen andern berühmt der Alicanten-Wein,
von seinem Vaterlande also genannt, welcher
dunckel-roth an Farbe, und an Geschmack
zweyerley: Ein süsser, der sehr angenehm, aber
hitzig, und ein herber, der dem Magen vortreff-
lich gut thut. Der Bastart oder Peter-Simons-
Wein, soll von einem Holländer seinen Nahmen
bekommen haben, der Rheinische Reben nach
Spanien gebracht, und bey der Stadt Gvadal-
cazar pflantzen lassen, davon diese Art gekom-
men, daher er auch an Farbe nicht so hoch, auch
nicht so fett als die andern Spanischen Weine,
und am Geschmack, neben der Süsse etwas
schärfflich ist: Der Sect, so aus den Canari-
schen Inseln dahin verpflantzet worden, und
nach den Boden verschiedene Eigenschafft ge-
wonnen, indem der von Mallaga hoch an Far-
be, und süß; der von Xeres, bey uns Seri-
Seet oder Sereser Sect genannt, bleicher und
herber, darum er auch von einigen bitterer Sect
genennet wird. Den Nahmen hat er nicht so-
wohl von denen Säcken oder Schläuchen, dar-
innen er gehalten wird, weil ihm solches mit
anderen Weinen daselbst gemein, sondern ver-
muthlich von der Lauterkeit, weil er mit Wasser
nicht vermischt, wie daselbst und in Italien an
vielen Orten zu geschehen pfleget, daß man den
Speise-Wein bey der Kelter mit Wasser verse-
tzet, und mit einander vergähren lässet, den
unvermischten Wein aber zum Unterschied Vin
secco, oder trocknen Wein, weil kein Wasser
dazu gekommen, nennet. Franckreich bringet
insonderheit einen Uberfluß an Weinen herfür,
damit es viele andere Länder versorgen kan.
Die edelsten und berühmtesten darunter sind
die Champagner, und sonderlich der Vin d'Hay
und Burgunder, vornehmlich der in der Land-
schafft Beaune fällt, und wegen seiner Farbe
Oeil de perdrix genennet wird, als deren Geist
mit einer angenehmen Säure verbunden ist;
der Claret-Wein oder Vin de Grave, welcher
um Bourdeaux und weiter hinunter nach Gasco-
nien wächset: Der Pountec, welcher in eben
dieser Landschafft hervor kömmt, und häuffig
nach Engelland verführet wird: Der Muscat,
der Frontignac, welcher in der Provintz Langve-
doc um die Stadt Frontignan wächset, der auch,
weil er über Lion heraus zu kommen pfleget,
Muscat de Lion heisset, und wegen seiner Lieb-
lichkeit am Geruch und Geschmack den delica-
testen Weinen zugezehlet wird. Endlich ist auch
der Vin d'Eremitage, oder Einsiedler-Wein be-

Digitized by Google

auffi wird. Dieſe Meißniſche, Naumburger, ebſt denen Märckiſchen, Schleſier, und Elſaſ-er-Weinen kommen nicht weit, auſſer, wenn on Gewinnſüchtigen Wein-Händlern einige er letzt-genannten geſucht werden, andere remde Weine damit zu verfälſchen, oder, wie ie es nennen, zu ſchneiden. Angemachte Veine werden auf mancherley Weiſe zugerich-et, entweder, wenn ſie verfälſchet, und geriñ-e Weine unter gute gemiſchet, oder durch al-erley Zuſatz zu der Gleichheit guter Weine er-ohet werden, welches ein zwar nutzbarer, aber icht wohl erlaubter Handel iſt: Oder, wenn in Wein mit allerley Kräutern verſetzet, als in Artzney-Mittel dienen ſoll, wie man der-gleichen Alant- Salbeyen- Wermuth- und an-ere Weine hat, welche am beſten gerathen, enn man den Moſt damit vergähren läſſet, der, wenn ſie über etwas, davon ſie die Krafft n ſich ziehen, gegoſſen werden, welcher Geſtalt nan Kirſchen- Himbeer- Schlee- und dergleĩ-hen Weine, ingleichen, den bekannten Hippo-ras bereitet. Der Wein, wenn er gut bleiben oll, erfordert eine fleißige Wartung, die vor-nemlich darauf ankommt, daß die Fäſſer von Schimmel und anderer Fäulniß geſäubert, fleiſ-ig aufgefüllet und voll gehalten werden. Ein Wein, der auf ſeinem Lager liegt, bleibt liebli-her, und dauret länger, hingegen der abgezoge-ne wird ſtärcker, aber fällt leicht ab, wo er nicht mit einem tüchtigen Einſchlag verwahret wird. Inter denen Frantzöſiſchen und Spaniſchen Weinen ſind viele, die, in Flaſchen gezogen, ange dauren, welches aber mit denen Rheini-ſchen nicht angehet. Zu erkennen, ob Waſſer nter dem Wein ſey, nimm Wachholder-Bee-e, oder Holtz-Birnen, oder bittere Mandeln, der ein Ey, laß ſie auf den Wein, wenn ſie chwimmen, ſo iſt er rein und ungewäſſert. Oder, eſtreich einen Stroh-Halm mit Baum-Oel, oß ihn in den Wein, iſt Waſſer darinnen, ſo erden die Tröpfflein an dem Stroh-Halm ängen bleiben. Nach der Wein-Leſe, wenn er Moſt vergohren und der neue Wein in den Keller geſchafft, muß man die Wein-Fäſſer in uter Ordnung zuſammen legen, iedoch, daß ie einander nicht berühren, ſondern ein iedes on dem andern durch einen guten Zwiſchen-Raum unterſchieden ſey: Damit man deſto eher, wenn es vonnöthen, hinter die Fäſſer kom-nen könne. Daß der Wein in Fäſſern nicht errieche, und alſo verderbe, muß man oben en Spund zuſchlagen, und wohl verſtopffen, uch kein Faß nicht eher anſtecken, als bis mans rauchet. Der Wein bleibet viel beſſer, wenn r zugeſpündet iſt, und ſind ſolche Spünde ſon-erlich gut, die inwendig hohl ſind, denn ſo arff man die Weine kaum in vier Wochen fül-en. Sonſt, wenn er nicht zugeſpündet, muß nan ihn entweder mit reinen Glas-Scheiben, der Schiefer-Steinen zudecken, alsdenn aber ie Woche zweymal füllen. Will man Wein uf Gefäſſe ziehen, in welchen ſchon zuvor Wein eweſen, muß man ſie nur mit heiſſem Waſſer usſcheuern, mit einem ſtumpffen Beſen in den-elben tapffer herum fahren, ſie wieder mit kal-en Waſſer anfüllen, und ſo lange ſtehen laſſen, bis man den Wein darauf bringet. Durch das Abziehen des neuen Weines, wenn er von ſei-nen Hefen abgeſondert, bekommet derſelbe im Winter eine beſſere und mehr lautere Mut-ter, er wird auch auf den Frühling viel klä-rer, als wenn er auf ſeinen erſten Hefen liegen bleibet, welchenfalls er ſonſt ſeinen natürlichen Geſchmack verlieret, und dicke und zähe wird. Einige meinen, es könne der Wein, wenn er fleißig abgezogen würde, we-niger dauren, weil ihm ſeine Wurtzel oder Feſtigkeit benommen ſeye, denn, was bey dem Eſſig die Mutter, das wären die Hefen bey dem Weine: Die Krafft der Hefen erwieſe ſich in-ſonderheit bey den rothen Weinen, in Anſehung ihrer Farbe, indem ſie ſolche durch das Abziehen verlihren. Dieſes iſt aber bey den blancken oder weiſſen Weinen nicht zu befahren. Wenn man hell und klar Wetter zum Wein-Abziehen hat, ſo wird der Wein auch klar; iſt es aber trü-be, wird der Wein ebenfalls trübe, und wenn die Fäſſer naß in den Keller kommen, und nicht trocknen, ſo beſchlagen ſie gantz und gar, und wachſen Piltze darauf. Wird der Wein das er-ſte mal abgezogen, ſo ſeihet man ihn durch ein Tuch, und legt es über einen Trichter, damit die Hülſen und das unreine Zeug wegkommen; will man es das andere mal auch thun, ſo kan es nicht ſchaden. Zu den abzuziehenden Weinen muß man kein neu Gefäſſe nehmen, ſonſt ver-dirbt der Wein alle mit einander, ſondern das neue Gefäſſe braucht man zum Moſt. Iſt der Wein ſtarck, ſo ziehet man ihn das erſte Jahr dreymal ab, nemlich, das erſtemal im Mertz, im letzten Viertel, das andere mal in der Roſen-Blüthe, und das dritte mal im Herbſt, ſonſten ziehet man ihn nur zwey mal, nemlich im Herbſt und Frühling ab; das andere Jahr ziehet man ihn zwey mal, und das dritte Jahr einmal ab, hernach läſſet man ihn etliche Jahre liegen, und ziehet ihn endlich wieder einmal ab, und alsdenn bleibt er ſo. Bey dem erſtern und abermaligen Abziehen des erſten Jahres muß man ſich in Acht nehmen, daß nichts trübes mit unter den klaren Wein komme, weil er davon leicht trübe und zähe werden kan. Das klare kan aber wohl ohne Schaden unter das trübe kommen, wel-ches man beſonders auf ein Faß thut, in wel-chem es ſich mit der Zeit ſchon abkläret. Man pfleget dem Weine gerne bey dem Abziehen et-was vom Einſchlag zu geben, damit er etwas zu zehren habe, und vor der Verderbung verwah-ret werde. Den alten Weinen giebt man nicht gerne Einſchlag, ſondern lieber Muſcaten-Nüſ-ſe. Siehe Einſchlag. Der Wein will von Zeit zu Zeit fleißig gefüllet ſeyn: Denn wer-den die Gefäſſe nicht voll gehalten, ſo dringet die Lufft als ein ſchädlicher Fremdling in ſelbi-gen Raum, und verzehret das beſte des Weines, alſo, daß das übrige an Kräfften geſchwächet, herbe, ſauer und kahnig wird. Das Füllen muß man alle Wochen ein paar mal vornehmen, den Spund überall fein reinlich abputzen, und ihn ſauber halten, auch die Tücher, damit man die Fäſſer abwiſcht, fleißig ſäubern und auswaſchen laſſen. Die Fäſſer muß man alle Wochen über und über ſauber abwiſchen, und die Reiffen auf

aller

Digitized by Google

allen Seiten mit einem spitzigen Holtzlein abputzen, daß nichts unsauberes daran hängen bleibe. Man muß keinen alten Wein mit neuem füllen, er muß wenigstens zwey Jahr alt seyn; aber neuen kan man wohl mit alten füllen. Aus Ermangelung des alten Weines, wenn man ihn nicht so gut haben kan, füllt man die Fässer mit saubern Kieselsteinen; diese muß man zuvor in heissem Wasser brühen, mit einem saubern Besen abscheuren, alsdenn wieder in kaltem Wasser waschen, und mit einem saubern Tuche abtrocknen, so braucht es keines Füllens. In der Wein-Blüthe und Herbst-Zeit kan man ihn mit Rheinischen oder Wein-Hefen-Brantewein füllen. In ein Faß von sechs Eymern, geußt man etwan sechs Eß-Löffel voll von deralleichen Brantewein. Ist der Wein zähe, schüttet man wohl öffter und etwas mehrers hinein, das hält den Wein vortrefflich schön und gut. So lange der Wein zu Zapffen gehet, kan man eine Muscaten-Nuß anzünden, und sie in das Wein-Faß hinein hängen. Wenn der Wein aufstoßig, seiger, trübe und schwer wird, so, daß er sich ordentlicher Weise ziehet, ist, um diesem Mangel abzuhelffen, nichts besser, als daß man einen neuen wohlgereinigten und abgebrüheten Besem über einen Trichter legt, und den Wein durchlauffen lässet, andere brechen hart gebrannte graue Scherbeln ab, legen sie ins Tuch über den Trichter, und giessen den Wein darauf, so zerreisset er an diesen Scherbeln seine zähe Art. Noch andere lassen ein mit Löchern versehenes blechernes Rohr machen, das über eine halbe Elle lang, oben weiter als unten, und inwendig scharff wie ein Reib-Eisen, auch mit einem Stande versehen ist, daß sie nicht in das Faß fallen kan. Dieses Rohr stecken sie in den Spund, setzen den Trichter oben drauff, und giessen den Wein hinein, so legt derselbe an dieser scharffen Machine sein klebriges Wesen ab. Einige legen auch noch zu allem Uberfluß oben in den Trichter einen abgestumpfften Besem. Den schweren unreinen und stinckenden Wein zu bessern, reibe man Rosen und Rauten, eines so viel als das andere, und halb so viel Körner aus denen Tann-Zapffen, thue es in ein Säcklein, und hänge es eine Woche lang mitten in den Wein. Wer will, kan auch Weyhrauch, Beyfuß und Weitzen darzu nehmen. Oder, man lege ein breites Stücke von einer Schweins-Keule über den Spund, so ziehet das Fleisch die Anzicht alle von dem Weine weg. Wenn der Wein nach dem Faß riecht, so wird gestossener Wein-Stein darein geworffen. Oder, man lässet ihn in ein ander Faß ab, das oben weit ist, decket ein Tuch über den Wein, thut ziemlich Epheu darein, lässet ihn über Nacht stehen, und thut ihn in ein anderes Faß ab, so vergeht ihn aller böser Geruch. Oder, hänget in einem Säcklein Benedicten-Wurtzel und Zittwer, eines so viel als des andern, und halb so viel Salbey; oder aber Hopffen in einem Säcklein in den Wein, dieses macht ihn gewiß nach drey oder vier Tagen von dem üblen Geruch befreyet. Den schwachen und verdorbenen Weinen, wenn sie anfangen wollen, sauer zu werden, pfleget man, folgender Gestalt, auf eine Zeit lang eine Stärcke zu machen, man hebt nemlich eine Parthie verhaltenen und ungebraußten Mostes auf, und schüttet etwas davon in ein Faß schwachen Weines, so wird er anfangen zu gähren und zu brausen, wordurch er nicht nur annehmlicher, sondern auch stärcker wird. Wenn der Wein kahn nicht worden, so hänge man nur einen Büschel Korn-Blumen in das Faß, so werden sie allen Kahn an sich ziehen. Oder, man lässet eine Hand voll Saltz oder mehr, (nachdem das Gebinde des Fasses groß oder gering ist) glühend werden, wirfft es durch das Spund-Loch in den Wein, verspündet das Faß wohl, und wenn der Wein wohl durch einander gearbeitet, so lasset solchen auf ein ander reines Faß ab. Oder, hänget eine in vier Theile, iedoch nicht völlig von einander geschnittene, sondern am Stiel noch zusammen haltende Qvitte in das Faß, doch daß sie den Wein nicht berühre, so wird solcher vom Kahne befreyet, die Qvitte aber ganz schimmlich werden. Die übrigen Wein-Bereitungen und Künste, z. E. einen guten Alant-Brombeer-Kirsch-Roßmarien-Wachholder-Wermuth-Wein und dergleichen zu machen, wollen wir an diesem Ort nicht weitläufftig anführen, weil eines theils schon hin und wieder in diesem Stücke Erwehnung davon geschehen, andern theils aber schon gantze Bücher damit angefüllet. Nicht weniger hat man vor unnöthig angesehen, eine besondere Anleitung zu geben, wie einem und dem andern Weine eine solche Farbe und fremder Geschmack zu machen, um dadurch einen schlechten und von Natur geringen Wein dem Gutdüncken nach in einen guten und etwas kostbarern zu verwandeln, dieweil ausser diesem schon bey gegenwärtigen liebelosen Zeiten es viele solche Gewissen-lose Leute giebt, die mit des Nechsten Schaden durch dergleichen Gewinnsüchtiges Bemühen ihr Glück zu machen, bedacht seyn. Am besten ist es, ein Haus-Vater tractire seine Weine dergestalt, daß sie gut bleiben, und keiner Hülffe bedorffen, und solches wird am füglichsten geschehen, wenn er wohl weiß und verstehet, was seiner Weine Nutzen oder Schaden sey, wenn er das Abziehen und Auffüllen zur rechten Zeit vornimmt; wenn er die Gefässe reine hält, wenn er den Wein vor den Ost- und Sud-Winden, auch vor übermäßiger Hitze und Kälte wohl verwahret; wenn er die Thüren und Keller-Fenster oder Löcher wohl vermachet, daß kein Donner oder Blitz hinein dringe, als welche verursachen, daß der Wein sich beweget, und leichtlich aufflösset; wenn er keine Sachen, die eines unangenehmen Geruches sind, als Käse, Knoblauch, Oel, Sauer-Kraut, Leder, Rüben ꝛc. bey dem Wein in Keller legen lässet, u. s. f. Der Wein hat seinen Gebrauch nicht nur zum täglichen Getränckte, sondern auch in der Küche an mancherley Speisen, und endlich auch in der Artzeney. Den Wein mit Wasser zu mischen, ist eine uhralte Gewohnheit. Gemeiniglich geschiehet es, wenn er soll getruncken werden, entweder in dem Geschirr, woraus geschencket wird, vor das Gesinde, und andere gemeine Speisung, oder in dem Glase, daraus man trincket. Die süssen Wei-

ne

: mögen das Wasser nicht wohl vertragen; die
ıren und herben rothen Weine aber werden
ıvon angenehmer, und stillen den Durst besser,
s wenn sie lauter getruncken werden. Aus
m Wein wird mancherley bereitet, als da ist
r Wein-Safft, ein Most, der auf die Helffte
)er zwey Drittel eingekocht wird: Der Aarest
ıs unreiffen Trauben; vornemlich aber Eßig
ıd Brantewein. Wovon an seinem Ort ein
ehrers.

Wein-Aeuglein, siehe Saurach, item Ber-
ıs-Beere.

Wein-Bau, heisset alle Arbeit und War-
ung, so man an einem Wein-Berge oder Wein-
arten thun muß. Bey dem Wein-Bau die-
t immer eine Arbeit der andern gleichsam die
)and, ja, es ist eine Arbeit offt kaum verrichtet,
will, wenn das Wetter günstig und gut, die
ndere schon gethan seyn. Alsobald nach Licht-
ıesse, wenn das Wetter offen, oder auch etwas
)äter, und zu Anfang des folgenden Mertzen
lngt man an zu schneiden, wobey, was tüchtig
notholtz ist, zu Schnittlingen ausgesondert,
nd zu Fechsern geleget wird. Hierauf werden
ie Reben oder Rähmen gelesen, und etwan
n April, wenn es hübsch ausgewintert, und
eine Kälte und Fröste mehr zu besorgen, auch
he die Augen oder Palmen ausgehen, geräu-
ıet, und die Wasser-Wurtzeln an den Stöcken
bgeschnitten. Wenn man aber vor Winters
edeckt, oder so zeitig gelindes Wetter einfällt,
a muß auf den erstern Fall, andern falls aber
an das Schneiden und Räumen zugleich ge-
chehen. Nach dieser Arbeit mit ausgehendem
April, und noch vor dem ersten May werden
ie Pfahle gesteckt, die Bögen mit kleinen
Viedgen angehefftet, und, wenn der Wein
eginnet Blätter zu fassen, die Sencke vorge-
ommen, auch ohngefehr um Alt-Walburgis
der Philippi Jacobi, wenn der Stock, sonder-
ich an der Erde wohl ausgelassen, die erste Ha-
ke verrichtet. Zu Ende des Mayens, nachdem
er Stock fein getrieben, geschiehet die Breche,
elche Arbeit mit besonderer Vorsichtigkeit
errichtet seyn will, und nach dieser alsobald
ie erste Heffte. Etwan vierzehen Tage, oder
ufs längste, acht Tage vor Alt Johannis Ba-
tistä wird das Krauten vorgenommen, und
ach solchem kurtz vor der Blüthe dem Berg die
ndere Hacke gegeben, auch die andere Heffte
ethan. Um Laurentii, oder aufs längste gegen
Bartholomäi, wenn das Holtz aufhöret zu
achsen, und allmählig zu reiffen beginnet,
immt man die Beer- oder Rein-Kraute vor,
obey die Laub-Rähmen mit abgelesen und ein-
ebrochen, das junge kleine Gesprösse hinweg
enommen, und zugleich die Stöcke von ihrem
brigen Holtze befreyet werden. Die dritte
der so genannte Beer-Hacke wird um Bar-
holomäi oder Egidii gethan, die Reben ver-
auen oder verblatet, und hiermit die Wein-
se erwartet, bis dahin aber der Weinberg
eißig bewachet, damit ihme von Menschen
der Thieren kein Schaden zugefüget werde. So
ald die Weinlese vorbey, werden die Pfähle
usgezogen, und in Hauffen ordentlich hingele-
t, mit dem Sencken der alten Stöcke, und der
Decke in denen niedrigen Gebürgen angefangen,
auch der benöthigte Mist zum Düngen ange-
führet; die noch übrige Zeit des Winters wird
zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle, und
zum Steine-Lesen und Austragen angewendet.

Weinbeer, suche Agrest.

Wein-Berg, Wein-Garten, Wingert,
heisset ein fruchtbares Stücke Land oder Berg,
so mit Wein-Reben angebauet und bepflantzet
ist. Der Grund und Boden zu einem Wein-
Berg oder Wein-Garten soll nicht naß, nicht
leimig, nicht steinig, auch nicht gar ohne alle
Steine seyn; ist aber dergleichen Grund nicht
zu vermeiden, so muß man auf seine Verbesse-
rung bedacht seyn: Nemlich, die übrige Nässe
führet man durch Gräben ab; den harten Leim-
Grund vermischet man mit Sand; die grossen
Steine lässet man sammlen und auf die Seite
schaffen, den gäntzlichen Mangel der Steine
aber ersetzet man mit Kieß. Ein gelindes, tro-
ckenes mit groben Sand oder Kieß vermengtes
Erdreich ist hierzu das tauglichste und anstän-
digste, wiewohl solches nicht durchgehends gilt,
und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute
Weine wachsen. Der auf einer Ebene gepflantz-
te Weinwachs bekömmt zwar wohl, auf Hügeln
und Höhen aber gedeihet er viel besser, insön-
derheit, wenn dieselbigen den Hang gegen Mit-
tag haben, und den gantzen Tag von der Sonne
bestrahlet werden können, weil diese zu der Reif-
fe und Güte der Trauben das meiste beytragen
muß. Man soll sich, so viel möglich, hüten,
Wein-Berge nahe an einem Wald anzulegen,
weil er denen Thieren und Vögeln, so dem Wei-
ne nachstellen, einen sichern Auffenthalt giebt;
auch nicht nahe an einem Moraste, oder andere
sumpffige, stinckende, still-stehende Wasser, weil
die daraus aufsteigende Nebel der Wein-Blü-
the gefährlich sind; so vermeide man auch bey
Anlegung neuer Wein-Berge die Oerter, wo
hohe Wasser-Bäche seyn, denn, wenn dieselben
anlauffen und sich ergiessen, werden die Wein-
Stöcke von der Gewalt des Wassers über-
schwemmet und ausgerissen; iedoch, wo man
selbige durch Furchen und Gräben wohl fasset
und ableitet, können sie alsdenn wenig Scha-
den verursachen. Wo andere Haus-Wirthe
schon gepflantzet, und die Pflantzung wohl fort-
gekommen, da kan man sicher nachfolgen. Hat
man einen Platz zum Wein-Berg ausersehen,
muß man den hierzu erwehlten Grund und Bo-
den von den alten Wurtzeln und Stöcken völlig
befreyen, hernach das Erdreich auf anderthalb
Schuh tieff einhauen, und das oberste zu un-
terst, das unterste zu oberst kehren, und darbey
in Acht nehmen, daß man den Grund doppelt
behaue, einmal von unten hinauf, nach der im-
mer nach und nach steigenden Höhe, und das
andere mal nach der Qvere. Je öffter der Berg
gegraben wird, ie fruchtbarer wird er. Auf
diese Weise wird der Grund von der Krafft der
Sonne und der Witterung locker gemacht. Und
zwar, so muß solches vor dem Winter geschehen,
damit das Erdreich durch den Frost mürbe wer-
de. In neuen Wein-Bergen muß man die
Wein-Stöcke, nach ihrer Beschaffenheit in sol-
che Erde setzen, die sich vor sie schickt; also ge-

hören

hören in ein dürre trocken Erdreich die Wein-Stocke, deren Träublein vom Regen oder Thau alsbald anfaulen; dagegen an die feuchten Oerter diejenigen, die von der dürren Lufft gerne verderben. In eine Gegend, die von grossen Ungewittern öffters betroffen wird, oder an der Wind- und Wetter-Seite liegt, gehören die Reb-Stocke, die ein hartes und starckes Laub haben, als Muscateller, Gut-Edel, Schwartz-Welsch, Zibeben, Fränckisch, und so weiter; Denn dieser Art Wein-Trauben können sich vor dem Ungewitter desto besser halten. Die zarten muß man an einen warmen Ort pflantzen. In einem fetten Grunde die vollkommenen und stärcksten, die viel Holtz gewinnen, in ein dürre und locker Erdreich aber, die Reben, welche wenig Holtz geben. Die Stöcke werden nach Gelegenheit etwan sechs oder sieben Viertel-Ellen weit von einander gesetzet. Dem Wein-Berge ein besseres Ansehen zu wege zu bringen, soll man die Wein-Stocke Schnur-gerade nach Linien pflantzen, als welches auch in der Wein-Lese besser seyn würde, weil solcher Gestalt die Stocke von den Lesern nicht so leichte verfehlen werden können. Man konte auch die Sorten der Wein-Stöcke von einerley Art in gewisse Qvartiere pflantzen, z. E. den Blauen zusammen, den Gut-Edel zusammen, und so weiter, so konte man sie bey der Wein-Lese und im Pressen, nach Gefallen, entweder mit einander vermengen, oder iedes abgesondert tractiren. Man pflantzet insgemein auch gerne allerhand Obst-Bäume in die Wein-Berge, und setzt sie entweder auf die Gras-Raine, oder in die Mitten, oder an die Mauren und Geländere. An die Mauren setzet man die Qvitten, Mispeln und Lamperts-Nüsse, auf die Gras-Raine die Aepffel-Birn- und Pflaumen-Bäume, in die Mitten die Morellen-Apricosen- und Pfersich-Bäume. Man muß aber nicht allzu viel Bäume in die Wein-Berge unter die Wein-Stocke pflantzen, indem nicht allein der Dünger, der den Wein-Stöcken sonst zu gute käme, ihnen gar zu sehr entzogen wird, sondern auch der Schatten der Bäume, wenn sie sich zu weit ausbreiten, ihnen gar zu sehr schädlich ist. Insonderheit aber taugen die Nuß-Bäume in denen Wein-Bergen gar nichts: Denn so weit die Trauffe von denenselben gehet, so weit verderben die Wein-Stöcke. Endlich muß auch ein sorgfältiger Haus-Wirth auf die Vermachung seines Wein-Berges vor Menschen und Thieren bedacht seyn, sonderlich aber denselben vor den wilden Säuen wohl verwahren, welche einen ungemeinen Schaden darinnen zu verursachen pflegen. Hierbey muß er sich nach der Landes-Art richten, wie es sich den Materialien nach, die man in derselbigen Gegend hat, am besten schicken will. Bruch-Steine geben die beste und dauerhafftigste Vermachung, da weder Schwein noch Dachs, weder Fuchs noch Hase durchkriechen kan. Nach diesem folgen die Plancken oder Bret-Wände, und endlich die gemeinen Bauer-Zäune. Im Anfang und bevor er des Grundes und Bodens vollkommen versichert ist, und ehe er weiß, daß der Wein rechte Art hat, wird der verständige Hauswirth keine kostbare Vermachung, sondern nur eine leichte Umzäunung um seinen Berg vor die Hand nehmen, bis er wahrnimt, daß der Wein-Berg mehrerer Unkosten werth sey. Endlich ist auch noch ein Gebäude bey einem Wein-Berge nöthig, in welchem die Presse stehet, und der Wintzer seine Wohnung hat. Wer will, kan sich auch an dem höchsten Ort des Wein-Berges ein kleines Lust-Haus bauen, so unten nach unterschiedenen Ecken offen, oben aber mit einem reinlichen und bequemen Zimmer versehen, damit man sich an dem luftigen Prospect ergötzen könne, unten aber der Wintzer bey regnerischem und stürmischen Wetter unter Obdach seyn, und des Nachts bisweilen zu der Zeit, da die Wein-Trauben reif, die Diebe und auch allerhand den Weinbeeren schädliche Thiere entdecken und verscheuchen möge. In Rechten ist versehen, daß ein Lehn-Mann zum Nachtheil seiner Lehnsfolger einen Wein-Berg eingehen zu lassen, nicht befugt. Einer, der einen Wein-Berg mit neuem Holtz ausbessert, fordert mit Recht die Bezahlung nach der Zahl der Stöcke, die er eingelegt, nicht, wie sie bey der Lieferung sich befinden. Der einen unerfahrnen Wintzer bestellet, von dem der Wein-Berg verwahrloset wird; ist den Schaden dem Eigenthümer zu gelten schuldig. Wenn ein Wein-Berg durch grosse Hitze, oder starcken Frost verödet, und unfruchtbar worden, ist der Pachter von der Abgabe des Pacht-Geldes so lange, bis er wieder in Stand gebracht, befreyet. Die ausgezogene Wein-Pfähle werden vor unbeweglich- hingegen die Wein-Presse vor beweglich Gut geachtet.

Wein-Brantewein, ist der Geist, oder das subtileste und kräfftigste von dem Wein, welches mit Hinterlassung des Wässerigen, so er an sich hat, daraus gezogen worden. Wenn er von aller Wässerigkeit wohl abgesondert, welches man rectificiren nennet, hat er eine solche balsamische Natur, daß er ohne alle Verderbniß oder Anstoß an Farbe, Geruch Geschmack und Krafft unveränderlich bleibt, und andere Sachen zu erhalten dienet. In seinem rechten Gebrauch unterhält er die natürliche Wärme, verzehret die zähe kalte Flüsse, erwecket die Lebens-Geister, wehret aller Fäulniß, stärcket das Gehirn und Haupt, erfreuet das Hertz schärfft die Sinnen, erquickt in Ohnmachten, hilft der Dauung, erweckt den Appetit, stillet die Blödung, löscht den Durst, widerstehet der giftigen Lufft, und thut wohl den Reisenden, sonderlich im Winter. In denen Apothecken dienet er die meisten Tincturen und Essentzen auszuziehen, auch in verschiedenen Medicamenten. Wie nützlich aber sein mäßiger Gebrauch, so schädlich ist der Mißbrauch und Uberfluß, wovon ein entzündetes scharffes Geblüte, folglich Schwächung der natürlichen und sinnlichen Kräfte, Schlafsucht, Schwindel, Zittern, Schwindsucht, und endlich der Tod erfolgt. Absonderlich schader er, wenn er des Morgens nüchtern starck genommen wird.

Wein-Drossel, siehe Drossel.

Weinen, sagt man vom Wein-Stocke, wenn im Frühling das Wasser aus den abgeschnitte-

nen

en oder sonst beschädigten Reben träufft. Wenn man zu dem Schneiden keine scharffen Messer hat, und dahero das Holtz gebrochen der gesplittert wird, so pflegen die Stöcke zu sehr zu weinen, und alsdenn dasselbe Jahr zurück zu bleiben. Wenn die Reben im Aufziehen beschunden werden, oder sonsten durch Stossen, Schlagen ꝛc. Schaden leiden, so weinen sie, und bekommen Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Wein-Eßig, ist ein verdorbener saurer, oder einer Wärme und Geistigkeit beraubter Wein, welcher so wohl in der Haushaltung und in der Küche, als auch in der Artzeney, seinen grossen Nutzen hat. Zum Wein-Eßig darff man keinen gantz verdorbenen Wein nehmen, sintemal daraus kein Eßig wird, sondern es tauget derjenige Wein darzu, der einen Anstoß bekommen, doch nicht gantz abgestanden ist, oder alle Krafft verlohren hat. Man macht ihn auch aus Wein-Hefen, der beste aber will aus gutem unverdorbenen Wein angesetzet seyn. Wenn ein kalter und feuchter Sommer einfällt, so wächset ein natürlicher Eßig, oder Eßig-saurer Wein, dem nicht besser zu rathen, als daß er vollends zu Eßig gemacht werde, weil er alsdenn mehr gelten kan, als da er Wein war. Alle die Stücke, die nicht eine angreiffende Fäulung, sondern eine nützliche Fermentation in ihm erwecken, können den Wein am leichtesten dahin bringen, daß er zu Eßig werde. Doch ist kein fertiger Mittel, als daß man den Wein mit schon zubereitetem Essig ansetzet, vermittelst sothaner Mischung gehet der Wein durch eine sehr nahe Gleichheit schnell in die Säure. Man geußt auch die auf den Fässern bleibenden Neigen, wenn der Wein bald aus ist, in gläserne Flaschen, setzet sie im Sommer an die Sonne, und im Winter an Ofen in die Wärme. Wenn er hernach sauer, geußt man etwas ab, und wieder Wein auf die Flasche, so wird er desto säurer. Den abgegossenen Eßig siedet man hernachmals ab, und füllet ihn alsdenn wieder auf das Gefässe, so bleibet er allezeit sauer und gut; wird er aber nicht abgesotten, so verbeißt er sich, wird kaanich und zu Wasser. Wer geschwinde Wein-Eßig haben will, werffe Sauer-Teig mit Saltz und Pfeffer vermischt in Wein, und rühre es wohl durch einander, oder Meerrettigwurtzeln, unzeitige Mispeln, Berbis- oder Johannis-Beere, wie auch Pflaumen, Schlehen, oder Holtz-Birnen, und lasse den Spund oben offen, so wird er gut. Einige nehmen unreiffe saure oder wilde Kirschen, oder unzeitige Maul- oder Wein-Beere, wie auch unreiffe Eicheln und Holtz-Aepffel, dörren und zerstossen sie in einem steinernen Mörser, giessen hernach guten scharffen Wein-Eßig darzu, machen einen Teig und Küchlein daraus, und dörren sie fein wohl an der Sonnen. Wenn sie nun Eßig haben wollen, zerlassen sie solche Küchlein in Wein. Andere machen aus Roggen-Mehl und starcken Wein-Eßig einen Teig, backen ihn in einen Back-Ofen, weichen das Brod wieder in starcken Wein-Essig, backen es abermals, und wiederholen dieses zu dreymalen; alsdenn thun sie diese Masse zu drey Eymern Wein, so soll er alsbald anfangen sauer zu werden. Man kan auch einen herrlichen Wein-Eßig zubereiten, wenn man Wasser auf abgebeerte Rosinen-Stiele giesset, und sie vergähren lässet. Es pfleget dieser Eßig alle die Tugenden und Eigenschafften des ordinairen Wein-Eßigs zu haben. Kan man etwas von alten verdorbenen Rosinen, die ohnedem nur zu dem Unrath gehören, drunter mischen, so ist solches desto besser. Den Wein-Essig braucht man in der Küche bey Zurichtung mancher Brühen und andern Speisen, denen man einen angenehmen schärfflichen Geschmack zuwege bringen will, bey Machung der Salate, Einlegung der Gurcken, rothen Rüben und andern dergleichen. Der Wein-Eßig kühlt, zertheilet den Schleim des Magens, und erweckt den Appetit; treibt den Schweiß; bewahret für der Fäulniß; widerstehet dem Gifft, warm getruncken und wieder weggebrochen; und heilet gifftiger Thiere Bisse, warm gemacht, und den Schaden damit gebähet; dienet auch in Pest-Zeiten, stillet das hefftige Niesen und Nasen-Bluten, wenn man daran riecht, ermuntert die in Ohnmacht liegenden Personen, lindert den alten Husten, und stillet das Schlucken, wenn er getruncken wird; warm getruncken und darauf geschwitzt, zertheilet er das geronnene Geblüte, und hemmet allerley Blut-Flüsse. Zu viel genossen, schwächet er das Gesicht, stümpffet die Zähne, macht mager, benimmt die Farbe, und schwächt des Menschen Natur.

Wein-Faß, ist ein höltzernes von Dauben und zweyen Böden zusammen gesetztes, und mit Reiffen tüchtig abgebundenes Gefässe, darinnen der Wein aufbehalten wird. Man macht sie meistentheils aus Eichen-Holtze, als dessen Geruch dem Weine nicht gar schädlich ist, zudeme ist auch das Eichen-Holtz dicht und fest an einander, und verwahret den Wein, daß er nicht durchrauchen, oder die Lufft hinein dringen und ihn verderben kan. Die Gestalt der Fässer und der Inhalt der Maasse und Kannen ist in Teutschland, nach der iedes Orts hergebrachten Gewohnheit unterschiedlich. Die gar grossen oder so genannten Stück-Fässer, werden mit eisernen Reiffen, die nicht so leicht lich abspringen, sicher verwahret. In grossen Haushaltungen, wo man viel Wein hat, sind dergleichen grosse Kuffen wohl zu gebrauchen, weil man der Furcht des Springens der Reiffen überhoben ist, und der Wein auch nicht so starck zehret, als in den kleinern Fässern. In gedachten grossen Stück-Fässern wird der vordere Boden mit einem besonderen Thürlein versehen, damit ein Junge hinein kriechen, und selbige desto besser von dem Wein-Stein und andern Unreinigkeiten saubern könne. Wenn diese grossen Fässer, nachdem man den Wein daraus gezogen, trocken werden sollen, muß man, nachdeme man sie vorhero so viel, als möglich, von dem Wein-Stein und der Unreinigkeit befreyet, entweder Spiritum vini in denselben anzünden, oder wer nicht so viel darauf wenden will, ein Kohlfeuer hinein setzen, so trocknen die Fässer nach und nach davon aus. Die Fässer, darauf man Most oder Wein füllen will, soll man zuvor mit heis-

sem

ieſelben hinfüro mit allem Fleiß geſchehen, ie Qvecken und das Gras fleißig ausgekrautet, nd in der Hacke ausgeſchüttelt, in Hauffen ge-orffen und ausgetragen werden. Und ſoll die rſte Hacke ehe nicht, als wenn der Stock ſon-erlich an der Erde wohl ausgelaſſen, geſche-en, damit die jungen Keime nicht verſchüttet der abgeriſſen werden. So iſt auch an der Bre-he nicht wenig gelegen, derowegen hiermit al-en Wintzern mit Ernſt auferleget wird, daß ſie ieſelbe auf dieſe Maſſe jährlich verrichten ſol-en: Nemlich, wenn befunden, daß der Stock uf allen Augen, ſo zum Wachſen geneigt, wohl usgangen, ſo ſollen nach Gelegenheit eines ie-en Stocks, darnach derſelbe ſtarck und kräfftig, ier oder zum meiſten fünff gantze Ende oder Ruthen gelaſſen, die andern aber, ſo nicht Wein haben, ſollen abgebrochen, und diejeni-en, darauf Wein ſtehet, zwey Blätter hoch ber dem Weine verknippen werden; wäre ber der Stock noch ſchwach und matt, demſel-en ſollen über zwey Enden nicht gelaſſen wer-en, und ſollen ſonderlich die Wintzer dieſe Vorſichtigkeit gebrauchen, daß, ſo viel mög-ich, der Stock zurücke gebrochen, und demſel-en wohl an der Erden, zum wenigſten ein Ende elaſſen, damit der Stock erhalten, und nicht o hoch auf die Schenckel, dadurch dieſelben eichtlich vergehen, getrieben, und nach verrich-eter Breche, ſo bald möglich, der Wein-Stock n die Pfähle geheffter werde. Und wenn auch ieſe Arbeit verrichtet, ſo ſoll aufs allerförder-ichſte die andere Hacke vor die Hand genom-nen, und die Stöcke mit Erdreich wohl bezogen erden, auf daß der Stock ſo viel deſto beſſer um Wachſen gefördert, und gleichfalls wie ob-emeldet, das Gras und Qvecken wohl ausge-chüttelt, und in ſolcher oder anderer Arbeit der eringſte Vortheil uns zum Nachtheil, denen Arbeitern aber zum Vortheil nicht geſuchet erde. Weil auch durch die Heffte, wenn die-elbe gefördert, groſſer Nutzen geſchaffet wird, o ſollen die Wintzer alſobald die andere Helffte uch zum ſchleunigſten verrichten. Und nach-em die dritte oder Beer-Hacke aus keiner an-ern Urſache, als zu dem Ende jährlich geſche-en muß, daß die Berge dadurch gereiniget, der Thau und Reiff, ſo im Herbſt gefallen, im Graſe und Kräutig nicht behangen bleiben, und alſo deſto eher austrocknen möge, damit die Beere an der Güte nicht gehindert werden; ſo ordnen und befehlen wir hiermit, daß, ehe die Beer-Ha-cke vor die Hand genommen, alles Gras und Kräutig aus denen Stöcken aufs reinlichſte aus-geräumet und ausgekrautet werde. Und wenn befunden, daß das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erden zu reiffen anfähet, ſo ſoll alsdenn die Beer-Hacke darauf verrichtet werden, und ſollen ſonderlich die Wintzere hierauf Achtung geben, daß der Fuß an iederm Berge fein auf-gezogen werde, damit das Erdreich den Stö-cken nicht entgehen, auch das Gras und die Qvecken an den Rändern die Berge deſto we-niger einnehmen möge. Wenn die Beer-Ha-cke verbracht, und das Holtz ſich wohl ins Reif-fen gerichtet, ſo ſollen ſie folgends die Laub-Rähmen von denen Wein-Stöcken ableſen, das

Wein-Holtz eine Spanne über den Pfählen verhauen, damit die Sonne deſto beſſer würcke, und die Beere zum Guten gefördert werden. Es ſollen auch in allen unſern Gebürgen die Wintzere nach verrichteter Beer-Hacke und Verhauung, auch ſo bald die Beere weich wer-den, Tag und Nacht, bis zu der Wein-Leſe, fleiſ-ſig hüten, und wachen, auf daß die zeitigen Trauben, durch die Vögel, wilde Thiere und Hunde nicht abgefreſſen, oder auch durch muth-willige böſe Leute daraus enttragen werden, oder ſonſten Schaden erfolge. Und wenn nun der Wein wohl zeitig, alsdenn ſollen die Wint-zer in einem ieden Berge beſonders einen un-gefehrlichen Uberſchlag machen, was und wie viel Wein man ſich zu getröſten, und die Gele-genheit in die Aemter, worunter ſie gehören, berichten, auf daß man ſich mit dem Wein-Ge-fäß gefaßt machen, und ſich ſonſten allenthal-ben darnach zu achten haben möge: Die Wein-Leſe auch nicht zu frühe oder zu ſpät, ſondern zu rechter Zeit, mit Vorwiſſen unſerer Amts-Perſonen anſtellen, und fleißige Aufſicht haben, daß derſelbe rein abgeleſen werde, auch daß die Wein-Leſer nicht ungebeiſſen freſſen, oder die Trauben verſchleiffen und verſtecken. Weil wir auch berichtet worden, daß die Wintzer im Wein-Auspreſſen groſſen Vortheil ſuchen, und keinen Kuchen über zwey- oder dreymal ver-hauen, daraus uns mercklicher Schaden erfol-get, und der Wein ein groſſes Theil im Trieſt gelaſſen wird; ſo wollen und befehlen wir hier-mit ernſtlich, daß hinführo kein Kuchen abge-worffen werde, er ſey denn zuvor einmal ver-raffet, und fünffmal verhauen. Nach voll-brachter Wein-Leſe ſollen die Pfähle gezogen, und fein ordentlich in Zeilen zu Hauffen getra-gen, und zum wenigſten fünff Schock Pfähle in einen ieden Hauffen geſetzet werden. Als auch die tägliche Erfahrung giebt, daß die Wein-Berge vornemlich durch den Dünger erhalten werden müſſen, und ſonderlich auch, daß die Herbſt-Dunge am nützlichſten; ſo ſollen die Wintzer in denen Aemtern und Vorwercken, oder, wo man ſich ſonſten in ieden Bergen Miſts zu erholen pfleget, bey Zeiten Erinnerung thun, damit der Miſt alſobald nach der Leſe an-geführet, und die Dünge, ſo viel immer mög-lich, vor der Decke im Herbſt, auf daß derſelbe die Winter-Feuchtung erlange, verrichtet wer-de; ſolte man ſich aber an einem oder dem an-dern Orte zur Herbſt-Zeit Miſtes genugſam nicht erholen können, ſondern die Dünge bis auf den folgenden Frühling nothwendig eingeſtel-let werden müſte, ſo ſoll dieſelbe, ſo bald das Wetter in der Faſten, oder Frühling aufgehet, verrichtet, und damit keineswegs, bis die Sommer-Dürre angehet, verzogen werden. Nachdem auch vonnöthen, wenn die Gruben zum Düngen gefeget, daß die Gruben-Enden von den Tagewurtzeln los geſchnitten, und mit der Tag-Erden ausgefüttert werden, damit der Miſt nicht alſobalden die Gruben-Ende berüh-re, und dörre, ſo ordnen und wollen wir, daß es damit allemal gleichfalls, wie oben angezogen, gehalten werde. Und, wenn die Pfähle gezo-gen, und das Düngen, ſo viel möglich, im Herbſt

verbracht, so sollen die Wintzere mit Fleiß daran seyn, daß der Stock vor Winters gedecket, doch daß derselbe etwas flach und nicht zu tieff in die Erde gelegt werde, damit die Augen nicht erstücken, oder sich sonst ausliegen mogen. Da auch an der Vermachung, Pressen oder anderen darzu gehörigen Gebäuden Mangel vorfället, sollen solches die Wintzer iedes mal in die Aemter berichten, und mit allem Fleiß darob seyn, daß denselben bey Zeiten geholffen und Rath geschaffet werde. Befehlen demnach unsern Amt-Leuten, Verwaltern, Schossern, Oberwintzern und Befehlshabern, welche Aemter diese unsere Weinberg-Ordnung betrifft, und darinnen wir Weinwachs haben, hiermit, daß sie ob derselben mit gebührlichen Ernst halten, und Achtung darauf geben sollen, daß die Arbeiten allenthalben zu rechter Zeit vorgenommen, und vermoge dieser unserer Ordnung verrichtet werden, auch nicht gestatten, daß ein ieder seines Kopffs oder Gefallens, nach der alten hinläßigen Art, die Arbeit vor sich nehme, uns zu Schaden oder Nachtheil handele, oder etwas daran versäume. Daran geschicht unsere gefällige zuverläßige Meinung. Zu Urkund haben wir diese unsere Weinberg-Ordnung mit eigener Hand unterschrieben, und unser Chur-Secret hierauf wissentlich drucken lassen; wollen auch, daß in alle unsere Aemter, darinnen wir eigene Wein-Berge haben, wahre Abschrifften gegeben, dieselben den Voigten und Wintzern vorgelesen, und sie durchaus in allen Puncten und Artickeln derselben getreulich nachzusetzen, angehalten werden sollen. Actum Dreßden, den drey und zwantzigsten Monats-Tag Aprilis, nach Christi, unsers lieben HErrn und Seligmachers Geburt, tausend, fünff hundert im acht und achtzichsten Jahre. Die Chur-Brandenburgische Weingebürgs- oder sogenannte Wein-Meister-Ordnung, welche von der vorhergehenden in etlichen Stücken differiret, ist folgenden Lauts: Wir Johannes George von GOttes Gnaden, Marggraf zu Brandenburg, des Heil. Römischen Reichs Ertz-Cämmerer und Churfürst, in Preussen, zu Stettin, Pommern, der Cassuben, Wenden, Schlesien und zu Crossen Hertzog, Burggraf zu Nürnberg und Fürst zu Rügen, bekennen hiermit und thun kund öffentlich vor iedermänniglich: Nachdem wir zum öfftern berichtet, auch selbst gespüret und befunden, daß hin und wieder unsere Wein-Berge sehr unfleißig, und nicht dermassen, wie es die Nothdurfft erfordert, und sich eignet und gebühret, beschicket und gewartet werden, dahero uns denn, wie leicht zu erachten, nicht geringer Schaden an Zuwachs des Weins verursachet und erfolget, daß wir derowegen solcher Unlegenheit und Schaden hinfüro so vielmehr zuvor zu kommen, eine besondere Ordnung in hernach beschriebenen Puncten und Articuln, wie es fürbaß mit Beschickung und Wartung unserer Wein-Berge allenthalben gehalten werden soll, verfassen lassen, welche wir hiermit confirmiren und bestätigen, auch hiermit allen und ieden unsern ietzigen und künfftigen Haupt- und Amt-Leuten, und Befehlshabern, in deren befohlenen Aemtern und Gebieten wir Wein-Berge oder Weinwachs haben, und denen diese Ordnung zugestellet wird, desgleichen auch unserm Schloß-Hauptmann, Ober-Schencken und Haus-Kellner in Gnaden und Ernst auferlegen, und befehlen, daß sie sämtlich und sonderlich bey den Pflichten, damit sie uns verwandt, ob solcher unserer Ordnung mit Ernst halten, auch vor sich, so viel ihnen darinnen aufgelegt wird, getreulich erfolgen, und ferner unsertwegen gut und fleißig Aufsehen haben, daß von den Wein-Meistern und sonsten derosselben allenthalben gehorsamlich und unverbrüchlich nachgelebet, und nachgesetzt, unser Nutz und Frommen in allem durchaus geworben und befördert, hergegen Schaden und Nachtheil gewarnt, verhütet und abgewendet werde, alles nach höchsten und äusserstem Vermögen, wie wir uns solches gäntzlich zu ihnen versehen und verlassen, und folgen hierauf die Articul, von Wort zu Wort also lautende: Zum ersten sollen alle und iede unsere Wein-Meister allewege jährlich auf Michaelis angenommen und bestellet, auch wiederum verurlaubet werden, daß sie bis die Wein-Lese geschehen, und der Wein in die Fasse ist, ihre Dienste nach wie vor, mit Treuen und Fleiß zu warten schuldig seyn. Zum andern, wenn und so bald die Wein-Lese geschehen, sollen die alten Wein-Meister die Pfähle unverzüglich ausziehen, und fein ordentlich zu rechte legen, und folglich den Winter über bey gutem Wetter dieselben schärffen und spitzen, auch sonderlich gute Achtung iederzeit darauf geben, daß sie nicht verruckt oder verbrannt werden, vielweniger dessen selbst zu thun sich unterstehen, und wenn auch Mangel an Wein-Pfählen vorfällt, dasselbe in Zeiten unsern Amtmännern oder Befehlshabern anzeigen, welche dieselbigen verschaffen. Zum dritten sollen unsere Wein-Meister nach Ausziehung der Pfähle, wenn und so bald das Wein-Holtz reiff ist, anfahen zu sencken, und daran seyn, daß, so viel immer möglich, solches vor Winters geschehen und vollbracht werden möge; im Fall aber daran etwas hinterstellig bleibet, dasselbige auf den folgenden Frühling im Maven, oder wenn es Wetters halben bequem, verrichten, und sollen in solchem Sencken vor und nach Winters in Acht haben, daß sie die Senck-Gruben in den Anbergen fünff Viertel von einer Ellen tieff machen, und einen ieden Stock von dem andern drey Schuh lang, und weiter oder mehr nicht, auch dieselben so viel möglich, fein gerade nach der Zeilen legen und bringen. Zum vierten sollen sie auch die Senck-Gruben, und was zu sencken ist, so viel auch immer möglich vor Winters, und denn, was daran übrig bleibet, zur Senck-Zeit im Frühling mistn, und bey unsern Amt-Leuten und Befehlshabern anhalten, welche schuldig seyn sollen, ihnen den Mist zu rechter Zeit unverzüglich zu verschaffen, und zur Stätte führen zu lassen, damit dessalls nichts versäumet werde. Zum fünfften sollen unsere Wein-Meister kurtz nach Lichtmeß, wenn es Winters halben gut ist, und geschehen kan, anfangen zu schneiden, und nach Gelegenheit eines ieden Stocks, so er in guten Acker stehet und

nd ſtarck iſt, zwey Bögen, drey oder vier Knot, a aber der Stock nicht ſtarck, oder es im ſan- ichten Acker iſt, alsdenn nur eine Böge, zwey der drey Knot, nach Gelegenheit des Stocks uffſchneiden, wie ſie denn ſonderlich, wenn ſie olche unſere Berge ein Jahr lang gehabt und ewartet, und derſelben Gelegenheit inne wer- en, ſelbſt wohl ſehen können, auch in Acht ha- en ſollen, was und wie viel der Stock ertragen an, und ſich im Schneiden darnach richten, amit ſie darinnen nicht zu viel oder zu wenig hun. Zum ſechſten ſollen unſere Wein-Mei- er iedesmal zur Nothdurfft und Ausbüſſung nſerer Wein-Berge Knot-Holtz, fürnehmlich roß Fränckiſch, Traminer, Elbinger, Klebroth, welche dieſer Ort Landes am beſten reiff wer- en) und ſonſten weiter von den beſten Stö- ken ſchneiden, und zu Ferern legen, und dieſel- e ſtets in Vorrath haben, doch in Acht nehmen, aß von einem ieden nur ein wenig, damit die Stöcke nicht verderben, genommen und ge- chnitten werde, und ſollen zu iederzeit, wenn Mangel, ledige Oerter, und verdorbene Stöcke n den Wein-Bergen befunden, und die Zeit da- on iſt, ſolche Oerter mit den Ferern oder le- endigem Holtz wiederum auszubüſſen, und zu erſetzen ſchuldig ſeyn, und darüber ſollen ſie eine Knot-Holtz oder Sencken, vielweniger Ferer oder lebendig Holtz zu verkauffen, oder emand zukommen zu laſſen Macht haben, es eſchehe denn mit ſonderlichen Vorwiſſen und Nachlaſſung unſerer Amt-Leute und Befehls- aber, die doch auch hierinnen ſowohl als in an- ern allenthalben unſern Frommen wiſſen und n Acht haben ſollen. Zum ſiebenden, um aßnacht, kurtz zuvor, oder darnach, oder aber Mitfaſten, wenn und ſo bald um dieſelbige Zeit as Wetter offen; und es derohalben gut und egvem iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter in den Bergen räumen, und die Waſſer-Wurtzeln, ſo n den Stöcken befunden, fein rein abſchnei- en, da auch die Berge gemiſtet, den Miſt von en Stöcken nicht abziehen, ſondern mit der Haue ſolchen Miſt lüfften, damit die Feuchtig- eit deſto beſſer zu den Wurtzeln kommen kan. Zum achten ſollen unſere Wein-Meiſter, wenn ie Zeit davon iſt, als kurtz nach Oſtern, doch ach Gelegenheit des Wetters, die Pfähle ſte- ken und in Acht haben, welche Stöcke etwas roß ſind, und die Nothdurfft erfordert, daß ſie ween Pfähle dabey ſetzen. Zum neunten, enn ietzt genannte Pfähle geſtecket ſind, ſollen ie alſo fort darauf ohne einigen Verzug die Stöcke anbinden, und auf den Bergen zu Bö- en mit einem Bande anhefften, auf daß der Wind die Bögen nicht hin- und herſchlagen an, damit es ſo viel weniger im Mayen, oder onſten, wenn Fröſte einfallen, nicht erfrieren an. Zum zehenden alſofort nach ſolchen An- inden ohne einigen Verzug ſo bald als es Wet- er dazu iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter die erſte Hackung thun, und in dem die Winter-Frucht a mitnehmen und nicht verſäumen, ſonderlich n denen Oertern, da die Berge, wie offt ge- chiehet, pflegen hart zu ſeyn, dieweil ohne Feuchtigkeit in der Dürre ſolche harte Oerter übel zu hacken, oder zu gewinnen ſeyn, und ſol-

len durchaus einer Hauen tieff hacken, auch die Pfähle fein fleißig und rein ausleſen, und kein Gras um die Stöcke ſtehen und wachſen laſſen. Da auch der Berg gemiſtet iſt, ſollen ſie in all- wege, wie oben bey dem ſiebenden Articul ge- meldet, des Miſtes ſchonen, daß ſie denſelben von den Stöcken nicht abziehen, und ſollen hier- bey ſonderlich in Acht haben, wenn es reguet, daß ſie alsdenn nicht hacken, dieweil mit ſolcher Gelegenheit bald wiederum Gras daſelbſt wäch- ſet, ſollen ſich auch in allewege dahin befleißi- gen, daß ſolche erſte Hackung, ſo viel immer möglich auf Walpurgis, oder in acht oder vier- zehen Tagen am längſten darnach, gäntzlich ver- richtet oder geſchehen ſeyn möge. Zum eilfften kurtz nach Pfingſten ſollen unſere Wein-Meiſter anfangen zu hefften, und die erſte Heffte zu thun, und ja wohl zuſehen, daß ſie die jungen Träublein nicht mit einbinden, denn ſonſten dieſelben unter dem Wein-Laube nicht wohl reiff werden können; zudem ſollen ſie in Acht haben, daß ſie nicht, wenn es regnet oder naß iſt, hefften, dieweil gemeiniglich das Laub davon verdirbet und welck wird. Zum zwölfften in ſolcher erſten Heffte, und ſonderlich auch nicht ehe, als wenn man die Träublein kan ſehen und erkennen, ſollen die Wein-Meiſter alles unnü- tze, ſo man übers Jahr oder ſonſten, wie oben bey dem ſiebenden Articul gemeldet, nicht be- darff, abbrechen, und vorſichtig ſeyn, daß die Träublein nicht mit abgebrochen werden, ſol- len auch ſonſten das Gras mit ausrupffen, und es allenthalben fein rein halten. Zum dreyze- henden, nach dieſem unverzüglich, doch nach Gelegenheit der Zeit und des Wetters, ſollen die Wein-Meiſter die andere Hackung thun, und ſo der Berg gemiſt, das Gras über dem Miſt weghauen, und friſche Erde über den Miſt, und um die Stöcke ziehen, damit nicht die Son- ne den Miſt an den Stöcken verbrenne, auch in Acht haben, daß ſie nicht hacken, wenns regnet, aus Urſachen, wie bey dem zehenden Articul gemeldet. Zum vierzehenden, ſoll die andere Heffte geſchehen kurtz nach Johannis Baptiſtä, wenn und ſo bald der Wein verblühet hat, und ſollen die Wein-Meiſter auch alsdenn das un- nütze Holtz und Laub wegbrechen, damit die Sonne vielmehr zu den Stöcken kommen und würcken, und alſo der Wein deſto reiffer werden könne. Zum funffzehenden, ſollen unſere Wein- Meiſter kurtz vor oder auf Bartholomäi, nach Gelegenheit des Wetters, die dritte Hackung thun, und ſich in derſelbigen, wie bey dem ze- henden und dreyzehenden Articul geſagt, al- lenthalben gemäß verhalten, darüber aber als- denn inſonderheit auch in Acht haben, daß ſie den Träublein keinen Schaden zufügen. Zum ſechzehenden, nach ſolcher dritten und letzten Hackung, ſo bald es gelegen, und das Wein- Holtz reiff iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter an- fangen, daſſelbe zu verlaſſen oder zu verhauen, da auch groſſe Plätze in denen Weinbergen ſind, ſollen ſie die Stöcke nicht viel verhacken, auf daß man dieſelben Plätze in Weinbergen mit den Stöcken errichten, und damit ausſencken kan. Zum ſiebenzehenden, ſollen unſere Amt- Leute und Befehlshaber alle Jahr im Herbſt,

ntfangen zu hüten, wenn der Wein-Berg beinnet zu reiffen. Zum acht und zwantzigten, da auch unsern Amt-Leuten und Befehlsabern, oder auch unsern Wein-Meistern, in inem oder in dem andern obgesetzten Puncten nd Articuln Mangel vorfiele, und mehrers Berichts vonnöthen, sollen sie sich dessen bey bgedachtem Schloß-Hauptman, Ober-Scheuken und Haus-Kellern, und dieselben weiter, a es vonnöthen, bey uns erholen. An dem llen geschiehet unser zuverläßiger und ernster Will und Meinung. Uhrkundlich mit unserem ierunter aufgedruckten Secret besiegelt, und egeben in unserem Hof-Lager zu Cöln an der Spree, am Tage Michaelis, Anno 1578.

Wein-Hacke Wein-Haue, ist ein mit einem scharffen fast dreyeckigen Eisen, mit einem angen höltzernen Stiel versehenes Werckzeug, essen man sich in den Wein-Bergen und Aufgrabung der Erde bedienet.

Wein-Hefen, suche Hefen.

Wein-Hefen-Brantewein, siehe Brantewein.

Wein-Holtz, heisset man die Wein-Reben, der den Stamm und die Zweige vom Weinstock. Siehe Wein-Rebe.

Wein-Hüter, Weinberg-Hüter, Wein-Bart-Hüter, ist eine Person, so zu Hütung der Trauben im Wein-Berge bestellet ist, und dafür überhaupt etwas gewisses zum Lohne bekommt. Ein Haus-Vater soll sich bey herannahender Wein-Reiffe nach bekannten getreuen und muntern Leuten umthun, die seine Wein-Berge mit Fleiß hüten; er soll auch währender Zeit, da die Hütung geschiehet, ihnen unverrossen nachsehen, und ihren Fleiß und Treue prüfen und erfahren: Denn diese Leute bedörfen gewiß einer guten Obsicht, und man hat Exempel, daß ob sie zwar andern das Stehlen verwehren, sie doch selbsten so viel mausen, daß der Haus-Vater in nicht geringen Schaden dadurch gesetzet wird. Die Zeit ihrer Hütung gehet an, so bald die Beere an den Trauben anfangen weich zu werden, etwan gegen das Ende des August-Monats oder Anfang des Septembers, und währet bis die Wein-Lese vorbey ist. Sie bauen an erhöheten gelegenen Orten Hütten, darinnen sie das Wein-Gebürge übersehen mögen, oder, wenn selbiges eben ist, richten sie hohe Bäume auf, durchbohren dieselbe, daß die Löcher eine halbe Elle weit von einander stehen, und legen starcke höltzerne Sprossen ein, an denen sie auf- und absteigen können, oben machen sie ein Wagen-Rad fest, und eine Stroh-Hütte darauf, in welcher sie weit umzusehen, und alles, was im Wein-Berg geschiehet, zu entdecken vermögend sind. Sie sollen niemand Trauben geben, vielweniger verkauffen; doch ist ihnen erlaubt, krancken Leuten, schwangern Weibern, und, an etlichen Orten, denen müden Reisenden, wenn sie darum ansuchen, nach Gelegenheit ein paar Trauben ohne entgeld zu reichen; sie haben auch die Freyheit, diejenigen Leute, so ohne ihre Erlaubniß Trauben brechen, zu pfänden.

Wein-Keller, ist ein von Steinen gewölbter Raum unter der Erde, worinnen der Wein, um besserer Erhaltung willen, hingeleget und verwahret wird. Ein rechter guter Wein-Keller muß tieff, kalt, trocken, und gegen Mitternacht gerichtet, und von allerley bösen Gestanck, als Pferd- und Vieh-Ställen, heimlichen Gemächern, Mist-Pfühlen ꝛc. abgesondert seyn. Der Boden muß mit Sande oder sonst guten trockenen Erdreich beschüttet, auch keine Sachen, die eines unangenehmen Geruchs sind, als Käse, Knoblauch, Oel, Kraut, Leder, Rüben ꝛc. darinnen aufbehalten werden, weil der Wein, zumal wenn er noch neu, überaus leicht davon verdirbet. Die Keller-Thüren müssen gegen Mitternacht sehen, und die Keller-Löcher blecherne Thürlein oder Läden haben, die man nach Gelegenheit der Zeit bequem auf- und zumachen kan; im Sommer muß man sie wohl verwahren, daß nicht die Sonne in die Keller scheine, und im Winter sie ebenfalls verstopffen, daß die Kälte nicht hinein dringe. Ein Haus-Vater der viel Wein im Keller liegen hat, thut wohl, wenn er alle Tage einmal sich darinnen umsiehet, oder iemand von seinen Leuten hinunter schicket, ob noch alles in gutem Stande, ob nicht etwan ein Reiff gesprungen, oder sonst Schade geschehen. Man mag aber im Sommer oder Winters in den Wein-Keller gehen, soll man die Thüre iedesmals fleißig nach sich zumachen, damit weder die warme Lufft hinein dringe, noch die Kälte hinein schlage. Die Keller-Thüren und Löcher kan man wohl zu Zeiten, wenn hell und klar Wetter ist, und kühle Winde gehen, offen lassen, doch muß es nur bloß am Abend und Morgen geschehen, wenn es nicht zu heiß ist. Woferne man in grosser Kälte darinnen arbeiten muß, hüte man sich, ein Kohl-Feuer hinein zu bringen, weil der Dampff davon gleich in die Weine dringet.

Wein-Laub, oder die Blätter von dem Weinstocke pfleget man im Augusto und denen nächst folgenden zweyen Monaten zu sammlen, aufzutrocknen, und an einen saubern und trockenen Ort zu verwahren, weil es im Winter denen Kälbern, Melck-Kühen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter ist.

Wein-Lese, heisset nicht nur die Zeit, da die reiffen Trauben von den Wein-Stöcken abgenommen und ausgepresset werden, sondern auch die allerletzte und beste Reb-Arbeit, welche alle das gantze Jahr über gehabte Mühe und Arbeiten vermittelst Göttlichen Segens reichlich ersetzet und belohnet. In den Wein-Ländern ist die Weise, daß niemand mit den Lesen anfangen mag, bis solches durch die Obrigkeit auf einen gewissen Tag frey gegeben worden. Vor der Wein-Lese soll ein Haus-Vater die untüchtige oder unträchtigen Stöcke durch seinen Wintzer bemercken und auszeichnen lassen, damit er sie nach verrichteter Weinlese ausnehmen, und andere an derselben Stelle einsetzen könne. Er soll alle nothwendige Rüstung zur Hand anschaffen, nemlich allerhand Gefässe, die Wein-Trauben darein zu lesen, gute frisch-gebundene und wohlgesäuberte Butten, Wannen, Kübel, Zuber ꝛc. er muß sich auch eine Zeit vorher bey dem Wintzer erkundigen, wie hoch

Digitized by Google

ihrer Blüthe sehr dienlich, hingegen das nasse Wetter, das um diese Zeit einfället, gar schädlich, und werden die Trauben hernach sehr dünne und reiffen langsam. Doch ist es gar nützlich, wenn nach der Blüthe ein warmer Regen kommt, denn die Trauben nehmen von demselben mächtig zu, daß es also nachgehends einen guten und reichen Herbst giebt, der aber nicht zu verhoffen, wenn die Wein-Blüthe durch kalte Regen aufgehalten und beschädiget wird: Dahero, wenn der Wein-Stock noch vor dem alten Veits-Tage abblühet, so hoffen sie guten Wein, wenn auch schon der Herbst nicht gar zu schön und warm wäre. Bey der Wein-Blühe mercken sie an, daß, wenn der Wein in dem Vollmond blühet, er hernach völlige Beere bekäme, die den Mund und das Faß füllten. Ist es im Julio sehr heiß, bleibet der Wein kleinkörnicht, regnet es aber zuweilen, so wird er fein groß-körnicht. Es geben auch die Wein-Gärtner oder Wintzer auf die letzten zwey Tage des Augusti, und auf die beyden letzten Tage des darauf kommenden Septembers Acht, und beurtheilen davon den gantzen folgenden Herbst. Die Sonnen-Hitze nutzet dem Wein in dem Monat Augusto gar sehr, und pfleget man zu sagen, was der Augustus nicht kocht, lässet der September wohl ungebraten. Ist es um Laurentii und Mariä Himmelfahrt schön warm Wetter, hoffen sie gleichfalls guten Wein, ob es gleich bisweilen mit unter regnet. Finden sie um Bartholomäi eine und die andere reiffe Traube, nehmen sie es auch vor eine Anzeige eines guten Wein-Jahres an. Sie pflegen auf die Fröste vor Michaelis Achtung zu geben, und wollen daher erfahren, wie hernachmals die May-Fröste beschaffen seyn werden: Nemlich, so viel Fröste vor Michaelis kommen, so viel sollen auch ihrem Glauben nach, künfftig hin nach Walpurgis oder Philippi Jacobi fallen, und darnach richten sie sich auch mit der Aufhebung des gedeckten Wein-Holtzes. Wenn es also drey oder vier Wochen vor Michaelis reifft, so glauben sie, daß die May-Fröste denen Wein-Bergen schaden würden, sonderlich, wenn es um Philippi Jacobi stille ist, und die Lufft nicht starck gehet: Denn der Wind wehet sonst die Fröste weg, daß sie nicht lange verharren, niederfallen und Schaden thun. Ist es um St. Matthäi Tag schön Wetter, so soll es künfftiges Jahr viel Wein geben, weil die Reben und das Holtz wachsen und zeitigen können: Denn ein guter warmer Herbst ist dem Weine sehr gut. In dem November pflegen einige in Ansehung der künfftigen Fruchtbarkeit zu beobachten, ob das Reben-Holtz um diese Zeit wohl gewachsen, und vollständig gezeitiget, und da sie nun solches an dessen braunen Farben erkennen, so vertrösten sie auf eine gute künfftige Wein-Lese.

Wein-Meister-Ordnung, siehe Weingebürgs-Ordnung.

Wein-Monat, suche October.

Wein-Most, siehe Most.

Wein-Pfahl, ist ein langes unten zugespitztes Holtz, so zu einem Wein-Stock oder Sencke in dem Wein-Berge gestecket wird, damit die Reben und Bögen daran geheffte, und vor dem Wind bewahret werden. Das Kiefern-Holtz tauget vor andern sehr gut zu Wein-Pfählen, und bestehet deren Gütigkeit darinnen, daß die Bäume dazu in rechter Zeit, nemlich den Winter über, ehe der Safft wieder in das Holtz getreten, geschlagen, darnach bey Zeiten, und zwar in der Fasten allbereit angeschaffet, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich starck gerissen werden. Man spitzet sie auch wohl an beyden Enden, damit die Krähen, Elstern, und dergleichen Wein-freßige Vögel sich nicht darauf setzen können. Was davon mehr in Acht zu nehmen, siehe **Pfähle stecken** und **Pfähle ziehen**.

Wein-Presse, Kelter, sind zweyerley Gattung, Baum-Pressen und Spindel-Pressen. Eine Baum-Presse oder Baum-Kelter ist, die mit Zwing-Bäumen, Schwellen und Zangen versehen, und durch die Spindel die Schwellen und Druck-Bäume zusammen gezogen werden. Siehe Tab. XIX. fig. 1. Eine Spindel-Presse aber ist, da eine blosse Spindel zwischen ihren Nadeln und Krantz-Höltzern gehet, und den darunter gelegten Satz drucket, wie Tab. XIX. fig. 2.

Wein-Raute, siehe Raute.

Wein-Rebe, Wein-Stock, eine Rebe heisset zwar eigentlich ein Zweig von einem Wein-Stock, insgemein aber wird es von dem gantzen Gewächse gesagt. Der Stamm und das Holtz des Wein-Stocks sind sehr gering und schwach, und ist solchen nach ein unansehnliches, in Ansehung seiner Frucht aber das edelste unter allen Gewächsen. Nach der innerlichen Beschaffenheit sind der Wein-Reben eine unzehlbare Mannigfaltigkeit, die so wohl von ihrer Eigenschafft, als von dem Ort ihres Wachsthums herrühret. Man kan sie zwar zum Theil an ihrem Holtz und Blättern unterscheiden, der mercklichste Unterschied aber erscheinet an den Trauben, welche groß oder klein, mit Beeren dicht oder dünne besetzt, an Farben grün, roth, blau oder schwartz sind. Unter denen grünen Trauben, zu welchen alle gelblichte, weißlichte, grau- oder hell-grüne Sorten gezehlet werden, sind die gemeinesten und bey uns bekanntesten der Gut-Edle, welcher eine schöne grosse Traube mit runden grossen und hellen Beeren hat. Wenn er gute Witterung bekommt, daß er recht reiff werden kan, giebt er nicht alleine ziemlichen Most, sondern hat auch einen herrlichen guten Geschmack, als wie ein Franckenwein; ist von überaus dünnen Hülsen oder Schalen, und sehr wohl zu pressen. Am niedlichsten ist er, wenn er braunliche Flecke bekömmt, alsdenn pflegt man von ihm zu sagen, daß ihn der Fuchs gelecket. Weil er sehr süsse, wird er von den Wespen leicht angestochen, und von den Sperlingen und andern Vögeln angefressen. Die Schönfeyler-Reben haben Trauben, die an der Farbe etwas grünlicher, und kürtzer als die vorige Gattung, und ziemlich gut sind. Der Grünfränckische Stock kommet fast dem Schönfeyler gleich, hat eine hübsche mit guten Beeren angefüllte Traube, ist aber ein weicher Wein, welcher, wenn er nicht gleich nach seiner Reiffe abgelesen wird, leichtlich zu faulen an-

Digitized by Google

in Geländern und Lauben gezogen werden, und einiger mehrern Wartung bedorffen, sind die Wein-Trauben ohne Körner; diese haben üsse, Weinhaffte und kleine Beere, als die Corinthen und kleine Rosinen. Die Blätter davon sind klein, rund, und weniger zerschnitten, als der andern gemeinen Wein-Stocke. Man muß diese Trauben nicht mit den gemeinen Elbinger-Trauben vermengen, weil bey diesen iede Beere nur einen Kern hat. Ferner der Petersilien-Wein. Dieses ist ein sehr fruchtbarer Wein, die Trauben sind blanck, die Beere groß, nicht gar zu dichte beysammen sitzend, aber sehr lieblich vom Geschmack; die Blätter dieses Weines sind nach Art der Petersilie zerschnitten und gekerbet. Der Tinten-Wein oder *Vin Tinto*. Dieser hat den Nahmen daher bekommen, weil sein Trauben-Safft sehr dunckelroth, und so starck färbet, daß man damit, als mit rother Dinte, eine beständige Schrifft schreiben kan. In Franckreich tritt man diese Trauben mit unter die Weine, welche recht hoch-roth werden sollen. Der Schweitzer- oder Gescheckte Wein, hat gantz bunte Trauben, indem die eine Helffte blanck, die andere Helffte roth, oder unter den Beeren hin und her, die eine blanck, die andere roth ist. Blancker Muscateller mit rothen Strichen; Burdelasser-Wein hat so blancke und grosse Trauben, daß deren eine die Schüssel füllet. Uber die letztermeldten, trifft man in den Gärten noch an den Alicanten-Wein, Auxklebner, Borebacker bunte Trauben, die blauen frühezeitigen Cibeben, die blauen Spanischen, die schwartzen, die weissen Spanischen Cibeben, den schwartzen Elbing, Frühfrantzblau, Geißdutten-Wein, Gänserfülle, Kirianerweiß oder Leipziger frühe; sehr grosse weisse Muscateller-Cibeben, Spanisch Groß-blau, gelber Muscateller, Perl-Trauben, Pflaumen-Trauben, so gar theuer, *Vernaccia*, *Vin de la Cicuta*, *Vin de Verjar* roth, *Vin de Verjur* weiß, Zwiebel-Trauben, und so weiter. Diese frembde Gattungen, zielet man nur zur Lust an den Geländern, und muß man sie nebst fleißiger Aufsicht den Sommer über, gegen den Winter mit Bedecken wohl verwahren. Nach der Art ihrer Pflantzung findet sich ein sechsfacher Unterscheid. Da sind die Lager-Reben, welche, so bald sie unten an ihrem Stocke ausschlagen, fort kriechen, und sich glatt an der Erde strecken. Sie bedürffen keines Stäbelns, tragen zwar den besten Wein, aber nicht so viel, als die gestäbelten; und ob man sie zwar auch zum Stäbeln gewöhnen könte, so wird es doch an denen Orten, wo sie gebräuchlich, zuweilen aus Mangel des Holtzes, zuweilen aus langer Gewohnheit, oder auch aus Nachläßigkeit unterlassen. Dieser Art sind die Ungarische rothe Weine, dergleichen auch in Savoyen, Languedoc, und anderswo in Franckreich angetroffen werden. In unsern Landen würde es mit ihnen keine Art haben, denn die Erfahrung bezeuget, daß, wenn man unsere Reben an der Erde liegen lässet, und sie nicht jährlich aufstäbelt, sie nicht allein anfangen zu wildern, und herbe Trauben zu tragen, sondern es kan sie auch die Sonne, wenn sie so niedrig sind und unter den Blättern stecken, nicht recht durchdringen, und zur Zeitigung bringen; überdiß würden auch manche Trauben an der Erde verfaulen, man könte mit dem Krauten, Hacken, und anderer Weingebürgs-Arbeit, ja auch bey der Wein-Lese selbst nicht so zurechte kommen, manche Traube würde darüber zertreten werden und Schaden leiden, zu geschweigen, daß es vor den Wein-Berg selbst ein schlechter Wohlstand seyn würde, wenn die Wein-Stöcke so hin und her lägen. Der gerade Wein-Stock wächset gerade auf, wie ein Bäumlein, hat einen harten Stamm, an dessen Ober-Theil die Reben auslauffen, und zu ihrer Haltung und mehrerer Befestigung sich alsofort in einander wickeln. Dieser Art findet man in Gascogne, vornemlich aber auf den Griechischen Inseln, Cephalonia, Candia und andern. Die Baum-Reben werden an Bäumen angelegt, steigen an denselben in die Höhe, wickeln sich um die Zweige, und strecken ihre Reben auch ausser den Zweigen herfür, also, daß sie ferner an die nächsten Bäume mit oder ohne Stangen geleitet werden können. Sie lieben absonderlich die Ulmen-Bäume. Diese siehet man häuffig in Languedoc, noch mehr aber in Italien, an den Wegen, Strassen, und zwischen den Aeckern, da sie an den Oel-Bäumen, Rüstern, Pappeln oder Weiden hinauf gezogen werden. Die Joch-Reben, werden auch auf den Aeckern zwischen der Saat gezogen. Da stecket man zwo und zwo Stangen Creutz-weise über einander in die Erde, bindet sie im Creutz zusammen, und streckt oben her eine dritte Stange von einem Joch bis zum andern, fähret auch also damit fort, bis der Acker besetzet. Unter die Creutze pflantzet man die Wein-Stöcke, und breitet ihre Reben an diesen Jochen beyderseits hinaus, damit sie die Quer-Stangen hinan lauffen. Dieses soll heutiges Tages in Italien im Nothfall und in Mangel lebendiger Bäume gebraucht werden. Die Wein-Lauben; deren hat man zweyerley Arten, nemlich offene oder bedeckte. Die erstern sind, da man Wein-Stöcke an eine Wand eines Wohn-Hauses, oder an ein Geländere eines Gartens pflantzet, und die Reben daran hoch hinauf führet. Die bedeckten Wein-Läuben entstehen, wenn aus Lattenwerck oben mit Bögen geschlossene Gänge verfertiget, und mit Wein-Holtze allerseits beleget werden, daß die Reben dieselben um und überher bedecken. Und endlich die gestäbelten Wein-Reben, da man höltzerne Stäbe oder Wein-Pfähle einstecket, und die Reben daran bindet, damit die Trauben dadurch erhöhet und vor der Fäulniß bewahret werden. Die beyden letzten Arten sind bey uns üblich, weil die ersten wegen des feuchten Bodens, und rauher Lufft schwerlich gedeihen möchten. Die Vermehrung geschiehet auf mancherley Weise: Durch Sencken oder Gruben, wenn Reben von einem alten Stock neben demselben in Gruben eingeschlagen werden, bis sie Wurtzeln geschlagen: Durch Abzüge; dieses sind die Enden der Wein-Stöcke, die nicht so tieff als die Sencken, sondern nur in die Thau-Erde, ohn-

gefehr vier Zoll tieff, geleget werden. Der Stock bleibet auf seiner Stelle stehen, und darff nicht, wie bey dem Encken, niedergeleget werden. Nachdem das Ende zum wenigsten eine halbe oder gantze Elle lang in der Erde gestecket, muß die äusserste Spitze wieder mit drey, oder, wenn sie starck, mit vier Augen herfür stehen. Diese Arbeit geschiehet zugleich mit dem Encken, und wenn sothane Abzüge folgende Zeit Wurtzeln getrieben, schneidet man sie vom alten Stock ab, setzet sie an einen besondern Ort, und lässet sie zu vollkommenen Stöcken fortwachsen. Hieher gehöret auch die Art des Abziehens durch angesetzte Körblein, wie man in den Baum-Gärten durch Spalt-Töpffe zu thun pfleget. Wenn der Wein-Stock hoch aufgewachsen, wie an den alten Wein-Läuben geschiehet, also, daß sich unten an der Erde keine jährige Reben finden, alsdenn macht man im Mertz ein Bret, so hoch es nöthig, stellet darauf ein Körblein mit einem Loch in der Seite nahe am Boden, ziehet die Rebe hindurch, füllet das Körblein mit Erde, über das Jahr schneidet man den neuen Abzug von dem alten Stocke ab, und versetzet ihn, wo man will, durch Schnittlinge, Schnitt- oder Knot-Holtz, das ist, abgeschnittene Enden, welche zu Fächsern gelegt, und tieff eingegraben werden, daß sie Wurtzeln gewinnen. Einige pflegen auch die Wein-Stöcke zu encken oder zu pfropffen, und suchen dadurch die Reben von geringerer Gattung zu einer bessern Art zu bringen. Sie schneiden nemlich im Februario oder Martio, nachdem der Winter ist, da der Safft des Wein-Stocks anfangen will zu gehen, von andern raren Stöcken Reben, gehen damit zu einem alten Stock, der dick Holtz hat, und bohren mit einem Hohl-Bohrer in das alte Holtz ein Löchlein, so groß und weit, als die abgeschnittene Rebe dick ist, alsdenn lösen sie die äussere Rinde von solcher Rebe mit einem Messer auf, lassen die Rinde daran hängen, schlagen dessen blosses Holtz in das gebohrte Löchlein, und lassen die abgelöste Rinde allenthalben hinzu gehen, verkleben solch Loch rings herum mit gutem Baum-Wachs, und verbinden es ferner mit Moos. Wenn denn der Safft gehet, so steiget er zwischen der Rinde und den Reben, und wächset zusammen, also, daß man das erste und andere Jahr Trauben davon haben kan. Wird es nicht recht feste verbunden, so kan nicht nur das Wasser hinein dringen, sondern es fliesset auch der innerliche Safft heraus. Wenn die Wein-Stöcke in der Blüthe sind, dufften sie einen überaus lieblichen Geruch von sich, der dem Geruch der Pomerantzen- und Jaßmin-Blüthen entweder gleich ist, oder ihn noch gar übertrifft. Bey stillem Wetter ist der Geruch so starck, daß man fast das Niesen davon bekömmt, und früh und Abends bey dem Auf- und Untergang der Sonnen am stärcksten. Er blühet nicht zugleich, sondern wohl ein vierzehen Tage. Die grosse Nässe ist der Blüthe schädlich, denn da rühret er sich, und fället alle ab; ie treuger der Blüt[illegible] in der Blüthe, ie besser ists vor ihm. Er [illegible]h, wenn gut auch, wenn die Winde starck in die [illegible]. Es [illegible]gehen. Es wollen einige beobachtet haben, daß, wenn der Wein blühete, so fien auch der Wein in den Fässern an trübe zu w[illegible]den. Sie schreiben dieses den ausdunstend[illegible] und die Lufft-erfüllenden kleinsten Theilgen d[illegible] Wein-Blüthe zu. Es geschiehet aber die Trübung nicht zu allen Zeiten, auch nicht b[illegible] allen Fässern, sondern nur bey denen, auf we[illegible]chen viel Hefen sind. In den Lust-Gärten h[illegible] man unter den zaserigen Sommer-Gewächse[illegible] den fünff-blätterigen Wein-Stock aus Ameri[illegible]ca. Es sind kaum viertzig und etliche Jahr[illegible] verflossen, da dieses und das folgende Gewächse aus der neuen in die alte Welt gebracht, und darinnen bekannt worden. Man nennet sie Wein-Stöcke, nicht, daß sie wohlschmeckende Trauben trügen, sondern theils, weil sie mit kleinen Rancken sich anwinden und hoch steigen, sonderlich das erstere; theils, weil ihre Früchte kleine Beerlein sind, die ohngefehr, wie eine Traube zusammen gesetzet. An diesen stehen gemeiniglich fünff Blätter an einem Aestlein. Der andere ist der Americanische Wein-Stock mit Nuß-Blättern; dieser hat an einem Stiel drey Blätter bey einander in Form der Klee-Blätter oder Phaseolen; etliche davon sind gantz, etliche aber haben einen ausgeschweifften Rand. Er strecket seine Wurtzeln schräge fort, treibt daraus neue Stengel, und mehret sich, wenn er einmal gefasset hat, genugsam ohne Wartung. Die Wein-Reben bekommen bisweilen eine solche Sucht, daß sie die Trauben fallen lassen, ihre Blätter weiß, gelbe und dürre, und ihre Stöcke weich und schlapp werden. Solchen Gebrechen zu helffen, soll man Asche und guten scharffen Essig unter einander rühren, die Wurtzel damit bestreichen, und alles dasjenige, was um den Stock ist, begiessen. Wenn die Reben faule Trauben tragen, so soll man alte Asche oder Sand zu den Wurtzeln schütten, und wenn die Trauben auf dem Reben-Stock verwelcken, das dürre Theil hinweg reissen, und das andere mit Essig, und durch einander gemischter Reb-Holtz-Asche besprengen, oder, welches noch besser, die Wurtzeln mit starcken und lange aufbehaltenen Urin befeuchten. Wie der Wein, also haben auch unterschiedene Stücke des Wein-Stocks ihren Gebrauch in der Artzney. Der Safft von den Blättern und krummen Zweiglein oder Gäbelein, kühlet und adstringiret sehr, und dienet dahero wider das Erbrechen, Blut-ausspeyen, die rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse. Das Pulver von den Reben in die Nasse gezogen, stillet das Nasen-Bluten. Das Wasser, so im Frühling aus den abgeschnittenen Reben träufft, insgemein die Thränen des Wein-Stockes, oder Reben-Thränen genannt, ist gut für den Stein, thut auch vortrefflich in hitzigen und gifftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament; äusserlich reiniget es die Augen, nimmt Flechten und Zitter-Mähl weg. Ein Glas voll von diesem Safft getrun[illegible]cken, macht einen Wein[illegible] wiederum gantz nüchte[illegible] Safft ein Jahr durch a[illegible] Wärme setzet, wird er [illegible]

Digitized by Google

lsdenn ein unschätzbarer Balsam vor alle Schä-
en und Wunden seyn. Die Blätter mit den
Bavelein, äusserlich auf die Stirne gelegt, lin-
ern die Kopff-Schmertzen, und auf die Fuß-
Sohlen gebunden, oder ein Fuß-Bad damit
emacht, befördern sie den Schlaf. Das Gum-
i, so sich an dem Wein-Stock setzt, ist gut für
en Stein. Die abgeschnittene Reben getrock-
et, geben ein gutes Futter den Kühen im Win-
er, daß sie darnach viel Milch geben, wie auch
en jungen Lämmern. Das aus den jungen
Reben und Blättern, so im May ausgebrochen
orden, destillirte Wasser dienet vor das unor-
entliche Gelüsten der schwangern Weiber. Aus
en Steinlein wird ein Oel gezogen, Oleum
æritiæ genannt, so die Podagrischen Schmer-
zen lindert; und ein Spiritus destilliret, dessen
wantzig bis dreyßig Tropffen in Melissen-Was-
er eingenommen, wider die Mutter-Beschwe-
ung sehr dienlich sind. Aus den Reben brennet
nan auch eine Asche, woraus ferner eine Lauge,
ind aus dieser ein flüchtiges Saltz gemacht
vird, welches gleich andern Alcalicis in vie-
en Kranckheiten gut thut. Diese Asche, wenn
nan sie im Wasser zerlässet, und die Haut da-
nit wäschet, erhält solche rein, glatt und sau-
er; den Kopff mit der Lauge gewaschen, macht
ie Haare schön und lang wachsen.

Weinschierling, siehe Berbisbeere.

Weinstein, heisset die grobe aus Saltz und
Kalch vermischete Materie, so sich von dem
Weine absondert, und inwendig an die Wein-
fässer setzet. Er wächset von sich selbsten nach
er Farbe des Weins, entweder roth oder weiß,
ist Anfangs nur ein Schleim und Unreinigkeit,
mit der Zeit aber wird er immer härter, und
schiesset fast in Crystallen an. Die Rheinischen
und Fränckischen Weine geben den meisten und
esten Weinstein, deme der, so in Provence
ällt, der nächste ist; die übrigen Frantzösischen,
vie auch die Spanischen Weine geben dessen
ehr wenig. Der Ungarische Weinstein wird
on einigen, allen den andern vorgezogen. Wenn
er Weinstein gut, soll er schwer, dicht, hart,
uswendig weiß, inwendig hart, und wie mit
Diamanten besetzt, auch mit Staub und ande-
er Unreinigkeit nicht vermischt seyn. Der ro-
e Weinstein wird starck in Färbereyen, wie
uch von den Goldschmieden ꝛc. das Silber da-
nit weiß zu sieden, gebraucht. Ausser diesem
at er auch in der Artzeney seinen trefflichen
Nutzen. Es verursachen die Weine, die viel
Weinstein bey sich führen, wenn er sich in das
Geblüte und die Gelencke der Glieder legt,
Gicht, Podagra und andere Zufälle, und diß
ühret daher, wenn die Weinstöcke zugleich et-
vas Mineralisches mit aus dem Boden ziehen;
veil aber die puren Sand-Berge, von Kalch,
Mergel und mineralischen Wesen befreyet, so
önnen die Wein-Stöcke auch nichts anders, als
llein den natürlichen Erd-Safft daraus sau-
en. Wenn man dem Wein seine Schärffe und
chädlichen Weinstein benehmen will, darff man
ur in den Becher oder in das Gefässe, darin-
en der Wein aufbehalten wird, ein frischgeleg-
es Hüner-Ey legen, so wird solches, wenn es
ur eine einzige Nacht darinnen gelegen, mit
dem Weinstein, wie mit einer Rinde, gantz und
gar überzogen seyn. Der Wein wird hierdurch
gantz trübe, schaal und stumpff, soll aber vor die
Patienten sehr gesund zu trincken seyn.

Wein-Stock, siehe Wein-Reben.

Wein-Träber oder Wein-Treſter, heissen
die von dem Wein überbleibende Hülsen und
Kämme. Sie werden gemeiniglich den Win-
tzern zur Ergötzlichkeit überlassen, welche durch
Aufgiessung frischen Brunnen-Wassers, den
Lauer oder Treſter-Wein daraus machen. Ei-
nige sollen sie auch zum Brantewein-Brennen
brauchen. Die davon ausgesiebte Körner sind
den Tauben ein angenehmes Futter. Die
Wein-Treſter, so wie sie von der Presse kom-
men, gewärmet und aufgelegt, lindern die Po-
dagrischen Schmertzen, und bringen die vom
Schlag gelähmte Glieder wieder zurechte.
Nachdem man Lauer davon gemacht, so sind
sie im übrigen zu nichts nütze, als daß sie ver-
faulen und zur Erde werden.

Wein-Traube, heisset die Frucht des Wein-
Stockes, aus welcher der liebliche und wohl-
schmeckende Most gepresset wird. Von vielen
wird diese Frucht wegen ihrer Schönheit und
Lieblichkeit allen andern vorgezogen. Sie be-
stehet aus vielen Beeren, welche rund oder
länglich, grün, gelblich, roth, bräunlich, blau,
oder schwartz, gröſſer oder kleiner, nach den ver-
schiedenen Gattungen der Wein-Stöcke, mit
einer dünnen Haut nicht glänzend, sondern
gleich wie angelauffen, inwendig voll süſſes
Saffte, mit einem oder mehr Kernen, an ei-
genen Stielen um den Kamm also stehen, daß
ihrer viel gleichsam nur eine Frucht von ziem-
licher Gröſſe machen. Die Wein-Trauben
werden entweder für sich gegessen, oder abge-
beeret, und an die Speisen, an die jungen Hü-
ner und Tauben, in die Rumpffe oder in die
Torten gethan, oder auch eingemacht. In de-
nen warmen Ländern, wo sie recht süſſe und
fleischigt sind, trocknet man sie ab, und nennet
sie hernach Rosinen. Die frisch-genossenen
Trauben können gar leichtlich rohe Feuchtig-
keiten im Magen, Blähungen im Leibe, Durch-
fall und dergleichen verursachen, ausser, wenn
sie reiff sind und wohl verdauet werden. Es
thun auch solches die blancken mehr, als die
rothen. Die Wein-Trauben eine Zeit lang
frisch zu erhalten, soll man dieselben an einem
stillen Tage, bey trockener Lufft, ohne sie mit
den Händen zu berühren, abschneiden, die Stie-
le am Schnitt in heiß Pech oder Wachs stossen,
zwey und zwey an langen Faden binden, und in
einem lufftigen Gemach, an Stangen, so, daß
eine die andere nicht berühre, aufhängen, oder
auf gleiche Weise in einem Faß mit Hirsen über-
schütten: Andere pflegen sie in ein Faß, dessen
Boden mit warmen Sand überstreuet, auf tro-
cken Wein-Reben-Laub zu legen, mit derglei-
chen zu bedecken, und, wenn eines Fingers hoch
Sand sänfftiglich darüber gestreuet, wieder ei-
ne Schicht mit Laub und Trauben zu legen,
auch also, bis das Faß voll worden, fortzufah-
ren. Noch andere graben bey dem Wein-Stock
an einem schattigen Ort eine Grube, zwey Ellen
tieff, und werffen Sand darein, in solche stecken

sie

Digitized by Google

sie starcke Wein-Pfähle, und beugen die Reben mit den Trauben fein geschickt darein, binden sie an die Pfähle, decken sie auch zu, daß sie nicht naß können werden, und verwahren sie, daß sie den Grund nicht berühren. Wenn man verhaltene Wein-Trauben aufsetzen will, muß man sie zuvor in frisches Wasser legen, so quellen sie schön wieder auf.

Weinzierl, suche Winzer.

Weissath, Weissung, heissen an etlichen Orten mit einem Wort, die kleinen Zinsen, als Hähne, Hüner, Kaphähne, Butter, Käse, Eyer, und dergleichen.

Weiß-Bier, siehe Bier.

Weiß-Bircke, suche Bircke.

Weiß-Buche, siehe Buch-Baum.

Weiß-Dorn, Mehlbeer-Strauch, ist ein Strauch, dessen Stamm und stärckesten Aeste mit einer glatten und weissen, oder Asch-farbenen Rinde umgeben, die Zweige aber mit langen, harten und scharff zugespitzten Stacheln oder Dornen wohl besetzet sind. Die Blätter, welche dem Massellern-Laub an der Gestalt ziemlich gleich kommen, aber um ein ziemliches kleiner, und ausser denen grossen Ausschnitten noch rings herum klein zerkerbet sind, haben eine Saat-grüne Farbe, und gleissen auf der obern Seite. Die Blüthen sind weiß, und geben einen angenehmen Geruch von sich. Die Frucht, welche den Nahmen der Mehl-Beere, Mehlfäßgen oder Mehlfeistgen führet, ist roth und glatt, in Gestalt, wie eine Arls-Beere, nur daß sie eines mehlichten Geschmacks ist, und einen doppelten Steinharten Kern in sich hat, durch welchen dieser Strauch sich selbst vermehret und fortpflantzet. Er wächst in Wäldern, in Prahnen, an Wiesen und Feldern, in einem feuchten guten Boden, und dienet vortrefflich zu lebendigen Hecken. Die jungen Stämme sind gut gepfropfft zu werden, indem sie allerley Reiser von Stein- und Kern-Obst annehmen. Die Beere haben die Krafft zu trocknen und zusammen zuziehen.

Weiß-Drossel, suche Drossel.

Weisel oder Weiser, wird der König, oder, nach denen neuren Observationibus die Königin, der Bienen genennet, siehe Bienen-König.

Weiß-Erle, suche Erle.

Weiß-Fisch, dieser Nahme wird verschiedenen Gattungen von Fischen beygeleget, die insgesamt Silber-weisse Schuppen haben, als die Uckeley, die Plötzen, und die Rothaugen, wovon an ihrem Orte ein mehrers zu finden. Noch gehören darunter die Gühstern, und die Flincken; Jene werden Spannen lang, haben einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weisse Augen mit schwartzen Aug-Apffeln, schwärtzliche Floß-Federn, und einen gespaltenen Schwantz; Diese sind den vorigen in allem gleich, nur daß sie einen schmälern Bauch, spitzigern Rücken, und ein sehr grätiges Fleisch haben; ihr Laich-Zeit ist im May. Die Weiß-Fische kommen heut zu Tage nicht leicht auf Herren Tafeln, es wäre denn, daß sie sonderlich groß, sondern sind mehrentheils eine Speise gemeiner Leute, dahero sie etliche mit dem verächtlichen Nahmen der Schneider-Fische belegen. Wenn sie ein wenig erwachsen, thut man sie gerne in die Pärsch-Hecht- und Forellen-Teiche, da sie denn diesen Fischen zur Speise und Nahrung dienen müssen. Man trifft sie in allen Teichen und Ströhmen an, und werden nebst den andern Fischen zugleich mit gefangen. Ob diese Fische nun gleich im schlechten Werthe seyn, so lassen sie sich doch, wenn sie wohl zugerichtet, zur Abwechslung, und im Nothfall schon noch mit Appetit geniessen. Es kan aber ihre Zurichtung in folgenden bestehen: Man nimmt nemlich dergleichen Fische, schupet und reisset selbige, wie andere Fische, auch wenn sie groß seyn, schneidet man sie wohl noch in Stücken, wäschet sie aus, giesset ein wenig Eßig darüber, und lässet sie in Wasser und Saltz, wenn dieses kochet, darinnen aufsieden. Alsdenn machet man sie entweder mit zerlassener Butter, und streuet gehackte Petersilie und Muscaten darüber, oder man bereitet eine Butter-Sosse, ingleichen eine pigvante Sosse darzu, nicht weniger eine Semmel-Brüh, mit geröstéter Semmel und Speck; oder man backet sie wie die Karauschen; oder sie werden gebraten, und theils mit einer Capern- oder Sardellen-Sosse warm angerichtet, theils auch kalt mit Eßig, Aepffeln und Baum-Oel bereitet.

Weisse Heide, siehe Heide.

Weiß-Kraut, suche Cappes-Kraut.

Weisse Lilien, siehe Lilie.

Weiß Melonen-Wasser, ist ein gewisses Waschwasser, um die Haut damit sauber, weiß und zarte zu erhalten, und wird dasselbe aus Melonen-Marck, Alaune, getödteten Qveckßilber, gebrannter Alaune, jungen Schwein-Rüsseln, Terpentin, mit samt den Schalen gestossenen Eyern, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weissen Wein wohl unter einander gemischet, bey gelinder Wärme destiliret.

Weisse Pappel, suche Althee.

Weisse Rosen, siehe Rosen.

Weisse Rüben, suche Rüben.

Weiß-Tanne, siehe Tanne.

Weiß-Wurtz, sonsten auch Sigillum Salomonis genannt, weil die Wurtzel einem Siegel gleichet, ist zweyerley, wild und heimisch; beyde Gattungen entweder breit-blätterig oder schmal-blätterig. Die wilde wächst in Wäldern und auf Hügeln, und blühet um den May und Junio, die andere aber wird in Gärten gezogen. Die breit-blätterige hat eine knotige, weisse und zasige Wurtzel. Diese treibt einen Ellen hohen Stengel, deren die Blätter wechsel-weise gegen einander stehen, die oben dunckel-grün, unten bleich-blau, und sehr aderig sind. Neben den Blättern kommen an besondern Stielen zwey oder drey weißliche Blümlein mit grünen Rändern, worauf grünliche Beerlein folgen, die zuletzt schwartz werden, und etliche Saam-Körnlein enthalten. Die schmal-blätterige Weißwurtz ist der breitblätterigen fast gleich, allein die Blätter sind länger, und den Blättern des Zungen-Blats ähnlich. Diese wird nicht gebraucht. Die

Wurtzel

Wurtzel der breit-blätterigen Gattung hat eine reinigende und zertheilende Tugend, mit Wein oder Wasser gekocht, und mit Tüchern übergelegt, vertreibt sie blaue Mähler und allerley Flecken der Haut, die Raude und die Narben der Blattern. Die Wurtzel in rothem Wein gesotten, und davon getruncken, oder gepülvert ein Ovint in Wein genommen, treibet den verstopfften Harn. Die Wangen mit der Wurtzel gerieben, macht eine angenehme Röhe. Das daraus destillirte Wasser wird unter die Schmincken gebraucht, nimmt alle Narben, Flecken, blaue Mähler von Schlagen und Stossen, auch Mutter-Mähler weg, und macht eine zarte Haut; innerlich gebraucht, treibt es den Stein.

Weitzen, ist eine bekannte auf Halmen in Aehren wachsende Feld-Frucht, welche so wohl zum Brodbacken, als Bierbrauen und sonsten gebrauchet wird. Man theilet ihn vornehmlich in den gelben und weissen Weitzen ein. Der gelbe hat zwar grössere Körner, der weisse giebt aber dennoch schöner, kräfftiger und mehr Mehl als der gelbe. Hernach wird er auch in den Sommer- und Winter-Weitzen unterschieden. Dieser ist jenem an der Güte weit vorzuziehen. Man nimmt zu diesem Winter-Weitzen insgemein das beste Feld; denn er erfordert einen wohlgedüngten Acker, und wächst gerne auf neuen Mist, da der Acker schwartz und leimicht ist, auch in niedrig liegenden oder Auen-Feldern, daferne sie nur nicht, wegen allzu grosser Näsſe zu viel Säure haben, doch dauret der Weitzen in nassen Aeckern besser und länger, denn das Korn; hingegen in hohen sandigen Feldern und Brand-Hügeln will er nicht recht arten. Das Weitzen-Feld wird an etlichen Orten drey- an andern viermal geackert, und gemeiniglich den Sommer durch gedüngt. Wenn der Acker im September das letzte mal, das ist zur Saat gepflüget ist, muß man denselben nicht lange unbesäet lassen, damit er nicht zu sehr austrockne, als welches dem Saamen schädlich seyn würde, sondern ihn in den frischen Acker werffen, weil er noch seine Feuchtigkeit hat, damit das Körnlein besser bewurtzeln, und bekleiben könne. Man muß ihn auch, wie alles andere Getraide, nicht allzu naß einsäen; denn der Saame kan wegen der zu vielen Näsſe nicht einwurtzeln, sondern muß endlich umkommen und verfaulen; derohalben muß man bey der Weitzen-Saat auf trocken Wetter sehen. Zum Saamen achtet man insgemein den alten Saamen des vorigen Jahres besser, als den neuen. In denjenigen Orten, wo man den Saamen unterackert, säet man auf einen Acker so viel Winter-Weitzen, als Roggen, an andern Orten aber nimmt man den dritten oder vierten Theil weniger, als des Roggens, weil der Weitzen grössere Stöcke, und auf einem mehr Halme, als der Roggen auf zweyen bekommt. Auf einen Acker pflegt man insgemein einen Scheffel Leipziger Maasses Weitzens zur Winter-Saat zu gebrauchen. Die beste Saam-Zeit ist etwan um Mariä Geburt, auch vor und darnach, doch muß man sich zuförderst nach der Landes-Art und dem Wetter richten. Die Winter-Saat muß ordentlich länger nicht, als vierzehen Tage oder drey Wochen nach Michaelis währen, und ist die Früh-Saat allwege die beste, sonderlich in starcken Aeckern; doch halten auch viele auf die Mittel-Saat. Der Weitzen wird meistentheils mit zwey Gängen gesäet, und der Acker hierauf wieder aufs beste nach der Länge eingeeget, dabey die harten Klösser, die sich mit der Ege nicht wollen zwingen lassen, in etwas zerschlagen; hiernächst die Furchen zwischen einem ieden Beete mit dem Pfluge ausgefahren, und das in die Furche gefallene Körnlein mit des Pfluges Seiten-Brete in der Höhe erhalten, und aufs Beet gestrichen, als woselbst es besser, als in der Furche, zum Einwurtzeln und Wachsen Gelegenheit hat. Es bleibet auch die Näsſe vom Regen nicht so leicht im Acker stehen, sondern kan sich eher in denen Furchen verlaufen, zu solchem Ende werden auch, nach Endigung aller Acker-Arbeit, die Wasser-Furchen mit dem Pfluge zu beeden Seiten, und zwar wohin der Acker den Hang hat, qver über die Beete gefahren, und die Erde mit einer Schaufel fein rein ausgeworffen, daß die Näsſe und Winter-Feuchtigkeit ablauffen könne. Wenn der Weitzen vor Winters schön dicke herfür wächset, und man weiß, daß das Feld, darauf er stehet, Krafft zu treiben hat, und zu besorgen, daß es künfftig lager werden mögte, so ist nicht unrathsam, daß man die Schaafe im Früh-Jahr, wenn es harte gefrohren, drüber hüten, jedoch auch der Sache nicht zuviel thun lässet. Nach Ostern muß man das darinnen befindliche Unkraut daraus jäten oder grasen lassen, doch daß dabey kein Schade geschehe, und es nach etlichen Wochen, bedörffenden Falles, wohl zum andern mal wiederholen. Gegen Pfingsten hin kan man den Weitzen bey Zeiten schrepffen, iedoch muß man ihn auch nicht zu tieff schneiden, und, wenn er in die Kiele treten will, zu rechter Zeit wieder aufhören. Bey heisser dürrer Frühlings-Zeit muß man nicht schrepffen, denn er wird von der Hitze, die den Sturtzeln schädlich ist, bleich und fahl, und bleibt offtmals in Kielen stecken, wird auch gar kurtz von Aehren und Hälmen, und bekommt leicht den Brand. Wenn er reiff und an Körnern gelbe zu werden beginnt, muß man ihn einerndten, und noch in der gelben Reiffe schneiden, ehe sein Korn braun wird; zumal einen solchen Weitzen die Becker lieber einkauffen, als den braunen; es mag auch leicht ein Wind kommen, so schlägt er die Weitzen-Körner aus, oder es fällt ein Regen-Wetter auf etliche Tage ein, darüber der Weitzen offt auf dem Halm auswächset. Man muß Acht haben, daß die Schnitter bey dem Schneiden nicht allzu lange Stoppeln lassen, die Gleden fein gleich machen, und sie aufs Beet dünne ausbreiten, damit die Sonne die Körner und das Gestroh vollends dörren, die Lufft dasselbe durchgehen, und also eines mit dem andern vollkommen gemacht werden könne. Er darff nicht über zwey auch wohl nur einen Tag, wenn es schön Wetter, und das Stroh nicht allzu feuchte ist, auf dem Acker liegen bleiben, sondern wird mit Stroh-Seilen in die Garben gebunden. Bey feuchten Wetter

mu[illegible]

muß man ihn nicht aufbinden, noch weniger bald einführen, doch darff er darum nicht lange auf dem Acker liegen bleiben, denn wenn er eine Weile beregnen solte, würde er in zwey oder drey Tagen bald auswachsen, massen der Regen keinem Getraide so leichtlich schadet, als dem Weitzen. Die eingeführten Weitzen-Garben werden in der Scheune am besten auf die Por- oder Empor-Scheune über die Tenne gelegt, weil sie daselbst eher abtrocknen, als in den Bansen, darinnen sie ehe noch mehr Feuchtigkeit an sich ziehen. Die beste Zeit den Weitzen zu dreschen ist im Winter, wenns sehr kalt ist, denn alsdenn gehet er besser vom Stroh, als wenn es warm oder das Wetter feuchte ist. Den ausgedroschenen Weitzen muß man auf dem Boden an einen saubern trocknen Ort aufschütten, und nachgehends bald und offt wenden, damit er nicht erwarme, und darüber verderbe. Sonsten mag man ihn auch, wenn er nur trocken und dürre ist, auf einen Hauffen schütten, nur muß man ihn zur Winters-Zeit fast alle Wochen einmal, Sommers-Zeit aber alle Wochen zweymal umstechen und wenden, sonderlich, wo man dessen viel hat, oder Vieh-Ställe unter dem Getraide-Boden sind, da der Weitzen von dem aufsteigenden Brodem gar leicht erwärmet, gefeuchtet, und riechend werden kan. Der Sommer-Weitzen wird in ein wohl zugerichtetes und gedüngtes Feld, gemeiniglich mit der Sommer-Gerste zugleich eingesäet, doch muß man sich nicht damit übereilen, weil die Saat sonst leicht umschlagen kan. Der jährige Saame ist besser zur Aussaat als der zweyjährige. Das Schrepffen ist ihm bisweilen auch nöthig. Übrigens tractirt man ihn, wie den Winter-Weitzen. Daß der Weitzen nicht brandig werde, braucht man allerley Mittel. Einige sprengen ihn mit Kalch und Asche, die zwischen zweyen Frauen-Tagen im August-Monat gebrannt, und Küh-Milch ein, andere waschen ihn nur in fliessendem Wasser rein ab, noch andere weichen den Saamen in Saltz-Wasser mit Bolus vier und zwantzig Stunden lang ein; andere rathen, daß er in oder nach der Creutzwoche bey abnehmenden Mond-Licht, oder im letzten Viertel gesäet, und in rein gewaschenen Säcken, sonderlich nicht in Mehl-Säcken geführet, auch das Säe-Tuch vorhero rein gewaschen werde. Der Weitzen ist bey uns das beste und theureste Getraide, und in der Haushaltung auf mancherley Weise zugebrauchen. Das daraus gemahlene Mehl wird durch fleißiges Beuteln in drey- oder, wie an manchen Orten geschiehet, in fünfferley Gattungen sortiret. Man backet daraus ein Brod, welches vor das gesundeste und nahrhaffteste unter allen gehalten wird. Man bereitet daraus allerley Klosser, Brey und Müser, die zwar nahrhafft, aber doch wegen der leicht zu verursachenden Verstopffungen in dem Gekröse und andern engen Gängen nicht vor iedermann, und sonderlich vor die so schlechte Bewegung haben, wenig dienen. Das feineste Mehl wird zu allerley gebackenen Kuchen-Torten- und Pasteten-werck genommen, so aber um schon gedachter Ursache willen, nicht vor gar gesund geachtet wird. Die Graupen und Grütze so aus dem Weitzen gemacht werden, sind angenehm im Geschmack, und geben eine gute Nahrung. Aus dem Weitzen-Malz entweder allein, oder mit etwas Gerste versetzt werden mancherley Biere gebrauet, die insgemmt weiß, eines lieblichen Geschmacks und nahrhafft sind, auch wärmen und den Durst besser stillen als braunes Gersten-Bier, daneben aber die Brust beschwehren, und den Stein und Gries mehren sollen. Das Kraff- oder Starck-Mehl wird aus dem allerfeinsten Weitzen bereitet. Den geringern Weitzen, davon wenig Mehl zu hoffen und der auch nicht wohl zu verkauffen ist, verbrauet man, oder brennet Brantewein daraus, welcher angenehmer ist, als der gemeine Korn-Brantwein. Mit dem allergeringsten Weitzen füttert man die Tauben und junge Hüner, oder mengt ihn, wo dessen viel vorhanden, unter anderes Getraide, so vor das Mast-Vieh geschroten wird. Die weitzene Spreu schüttet man auf, und mengt sie den Stutten, Ochsen, Kühen und dem gälten Vieh mit unter die Spreu; das weitzene Stroh aber, und zwar die Schütten, schneidet man auf der Futter-Banck vor die Kühe, und die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde giebt man dem gälten Vieh nach dem Futter, an statt des Heues. In der Artzney wird das Weitzen-Mehl trocken und warm aufgelegt, Geschwulsten zu erweichen, und die podagrischen Schmertzen zu stillen. Wenn ein Wassersüchtiger bis an die Brust mit trockenem Weitzen beschüttet wird, soll sich das Wasser verziehen. Die Kleyen reinigen das Haar, und benehmen die Schuppen des Haupts, wenn sie gewärmt, und das Haupt damit abgerieben wird. Das aus Weitzen-Brod destillirte Wasser stillet den Bauch-Fluß der Kinder. Das Weitzen-Oel, welches zwischen zwey glühenden eisernen Blechen, oder Ziegel-Steinen ausgezogen wird, ist gut, Flechten und Zittermahle, Grind und Raude zu vertreiben, Flecken und Runtzeln wegzunehmen, und eine reine glatte Haut zu machen. Ausser obbeschriebenen Gattungen vom Weitzen hat man an etlichen Orten noch den Reich-Weitzen, oder Traubel-Weitzen, da die Aehre von vielen kleinen Aehrlein umgeben ist; weil er aber zart vom Stengel, und leichtlich abbricht, wird er mehr in die Gärten als in das Feld gebauet; massen ihm die Sperlinge sonderlich gefährlich sind; denn so bald sich einer anhängt, wie sie im Gebrauch haben, so bricht die Aehre ab, und fällt unnütz zur Erden, welches der gemeine Weitzen, der einen stärckern Stengel hat, nicht so leichtlich thut. Des Türckischen Weitzens ist an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Weitzen-Bier, suche Bier.

Weitzen-Schrepffe, oder **Weitzen-Schrapffe**, heissen die obersten Wipffel oder Enden von dem allzu geil- und frech-wachsenden Weitzen, welche im Frühlinge, im April- und May-Monat, ehe der Weitzen noch Knoten und Halme gewinnet, oder, wie man sonsten zu reden pfleget, in die Schoß-Riele tritt, mit

da das aufgeschüttete Getraide auf denen Schütt-Korn- oder Getraide-Böden mit denen Korn-Schauffeln fleißig umgestochen und umgewandt wird. Es muß dieses Wenden deswegen geschehen, damit das Getraide, wie sonsten leichtlich zu geschehen pfleget, nicht auf einander erwärme, müchzend werde und verderbe, sonderlich wenn das Korn in der Blüthe ist, oder zu körnen anfängt, weil sich alsdenn am ersten die Würmer darinnen zu zeugen pflegen. Das neu-ausgedroschene Getraide, ingleichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe, soll man wöchentlich zweymal, ausser diesem aber nur einmal wenden.

Wenden, ist eines von denen Zeichen, daran ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennet wird. Siehe Gewende.

Werck, Heede, heist das Gewirre und kurtze Zeug, das bey Hechelung des Flachses und Hanffes von denselben abgehet, und solchemnach Flachsen-Werck oder Hanffen-Werck genennet wird. Beedes wird gesponnen, und jenes mehrentheils von denen Leinenwebern, dieses aber von den Seilern verarbeitet.

Werck-Eisen, suche Wirck-Messer.

Werck-Schuh, siehe Schuh.

Werder, Häger oder Wörth, ist eine kleine Insel, dergleichen offt in Strömen und Flüssen zu entstehen pflegt. Heutiges Tages werden die Insulen, die in einem Schiff-reichen Wasser sich anschütten, weil dasselbe unter die Landes-Fürstliche Hoheit gehöret, denen Regalien beygezehlet, und hingegen denen Privat-Personen abgesprochen, es sey denn, daß die daran stossende absonderlich mit solchen Werdern beliehen wären, oder der Werder sich an das Ufer angehänget hätte. Ein anders ist, wenn ein Fluß durchgebrochen, und ein Stücke Landes von dem übrigen abgesondert, also zu einer Insel gemacht hätte; denn dadurch wird das Eigenthum nicht verändert. Nach dem alten Römischen Recht, wenn sich der Werder mitten im Strohm angelegt, gehört er denen, die an beyden Ufern Land haben, zur Helffte; ist er aber dem einen Ufer mercklich näher als dem andern, so gehöret er dahin alleine. Dergleichen Werder entstehen meistentheils daher, wenn grosse Ströhme Winters-Zeiten, da der Schnee jählings schmeltzet, oder auch im Sommer, da jähe Güsse und Wolcken-Brüche sich ereignen, und grosse Teiche unversehens ausreissen, Erde, Sand, Holtz und Steine mit sich führen, welche, wo sie im Grunde ein wenig Widerstand finden, oder die Gewalt und Nachdruck des Strohmes ein Ende nimmt, sich wiederum zusammen setzen, und ein Stücke Land anlegen, das mit der Zeit grünet, und mit Sträuchern und Bäumen bewächset. Also auch, wenn sich ein grosser Strohm in zwey, drey, oder mehr Armen zertheilet, und hernach wiederum zusammen fliesset, wird das Land, das vom Wasser umfangen ist, ein Werder geheissen.

Werffen, wird von allerhand Vieh gesagt, wenn es seine Junge ablegt. Hunde von einem Wurff, sind, die zugleich geworffen worden. Verwerffen heisset, wenn die Frucht unzeitig kömmt.

Werffen, heisset bey der Falckneyey, den Vogel von der Hand auf den Raub fliegen lassen.

Werfft, wird an etlichen Orten die Saal-Weide genennet.

Werffte, nennen einige, was wir unsers Orts die Korn-fege oder Rolle heissen.

Wermuth, Alsen, Wiegen-Kraut, ist mancherley, darunter der gemeine kleine, und der Pontische Wermuth die gebräuchlichsten. Der gemeine kleine Wermuth, so zur Artzney dienet, (denn auch gewisse Gattungen sind, die weder Geschmack noch Kräffte haben) wächst an dürren und ungebauten Orten, hat holtzige Stengel, an denselben graue zerschnittene Blätter, von starcken gewürtzhafften Geruch und bitterem Geschmack, und an den Spitzen Dolden-weise stehende gelbe Knörfflein, darinn der Saame enthalten. Er blühet im Julio, im Junio aber ist er in seiner besten Krafft, da er auch soll gesammlet werden. Es ist ein erwärmendes, eröffnendes, reinigendes und abführendes Kraut, stärcket den Magen, öffnet die Miltz und Leber, reiniget die Galle, führt allen rohen kalten Schleim hinaus, dient in allen langwürigen Gall- und Wassersüchtigen, Miltz- und scorbutischen Kranckheiten, drey- und viertägigen Fiebern, bewahrt auch für der Pest. Wermuth äusserlich mit Eßig oder Wein und geriebener Brod-Krume oder Sauer-Teig, als ein Pflaster über den Magen geschlagen, stillet das Erbrechen. In ein Säcklein gebunden, und um die Stirn gelegt, befordert er den Schlaff. Über Nacht in Brantewein gelegt, Tüchlein darein genetzt, und warm über den Nabel gelegt, auch in das Grüblein an der Kehle, und unter die Nase gerieben, treibt den Kindern die Bauchwürme ab. Mit dem Kraut geräuchert, vertreibt Fliegen und Mücken. Wermuth unter die Fuß-Sohlen gebunden, ziehet die Geschwulst aus den Füssen; mit wohl geschlagenem Eyerweiß zerrieben, heilet er Blut-Striemen und blaue geschlagene Mähler an Augen und anderswo. Den Kindern legt man Wermuth in die Wiegen, den Schlaff zu befördern, und sie für Zauberey zu bewahren. Bey allen solchen Tugenden hat der Wermuth auch dieses, daß er den Kopff einnimmt, tumm, träg und schläferig macht, dahero er von alten Leuten, die ein schwaches Haupt haben oder zum Schlage geneigt sind, vorsichtig will gebraucht werden. Das aus dem Wermuth gezogene Saltz ist zu allen Magen-Schwachheiten gut, befördert die Däuung, wehrt dem Aufstossen, stillet das Erbrechen, macht Lust zum Essen, widersteht der Fäulung, treibt den Schweiß, Harn, und Lenden-Grieß, ist ein kräfftiges Schutz-Mittel wider die Pest. Aeusserlich in Wermuth-Oel zerlassen, vertreibt es die Lähme in den Gliedern, nimmt Warzen, Narben und Wund-Mähler weg, säubert die Wunden vom faulen Fleische, und bringt sie zur Heilung. Das Oel aufgeschmiert, erwärmt den Magen, dämpfft die Bauchwinde, und todtet die Würme, auch, wenn es in Clystieren gebraucht wird. Der Pontische Wermuth, sonst auch Welscher,

cher, Römiſcher oder Garten-Wermuth genannt, wird bey uns in den Gärten gezielet, und kommt in der Würckung mit dem gemeinen überein, nur daß er edler, feiner, zarter an Blättern und lieblicher an Geſchmack iſt. Er wird durch Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzt. Mit dem Wermuth wird auch ſowohl Bier als Brantewein und Wein angemacht. Das

Wermuth-Bier, wird auf unterſchiedene Art gemacht; einige thun den Wermuth in die Bier-Fäſſer, und laſſen das Bier zugleich damit vergähren, andere ſtreiffen die Blätter und Knoſpen von den trockenen Stengeln ab, binden ſie in ein ſauber Tüchlein, hängen ſie zum Spunde hinein in das Bier, und ſchlagen oben das Fäßgen mit einem Spund fein dichte zu, daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermuth im Brau-Hauſe in einen Kübel, gieſſen warm Bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitigt, geben ſie ihm Hefen; ſie laſſen den Wermuth darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren; darnach füllen ſie das Bier in das Faß, darinnen es bleiben ſoll, legen weiſſe Häſel-Späne dazu, und laſſen es noch einmal aufſtoſſen. Etliche laſſen Wermuth in der Würtze bis auf den dritten Theil einſieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laſſen die eingekochte Würtze mit ſo viel Bier ſieden, als ſie deſſen zu machen verlangen. Der

Wermuth-Wein wird bereitet, wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewäſſerter und wieder abgetrockneter Hagen-Büchener Hobel-Späne, darnach eine Lage Kraut, wieder eine Lage Späne und Kraut darauf, bis an die Helffte des Fäßleins thut, guten Preß-Moſt darüber geuſt, und es alſo ſtehen läſt; oder, wenn man das Kraut in Moſt ſiedet, bis das dritte Theil eingeſotten, und fleißig ſchäumet, ſo denn über Nacht ſtehen läſſet, des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein lauffen läſt, und zwey- oder dreymal ſo viel friſchen Moſt darzu thut; oder wenn man das Kraut in einem ſchmalen Säcklein in den Moſt hänget, bis er den Geſchmack an ſich gezogen. Wermuth-Wein zum erſten Trunck bey der Mittags-Mahlzeit genommen, ſtärckt den Magen und die Leber, macht Luſt zum Eſſen, und bekömt wohl in Fiebern, Waſſerſucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genoſſen wird, nimmt er den Kopff ein, und macht tumm, träg und ſchläferig.

Werre oder Werle, wie auch Twäre, iſt eine Art von Grillen, in der Länge und Dicke eines menſchlichen Ohr-Fingers, ſo von vornen einem Krebſe, von hinten zu aber einer Grille gleichet. An Bruſt und Kopff hat ſie eine braun-röthliche Schaale, wie ein Krebs, Pechſchwartze Augen, vier hervorragende Hörner, im Rücken vier Flügel, einen weichen Bauch und ſechs Füſſe, wie deſſen genauere Beſchreibung in Caſp. Schwenckfelds *Theriotropheo Sileſiæ* p. 528. nachzuleſen. Dieſes Ungeziefer pfleget ſich am meiſten auf den Gerſten- und Lein-Aeckern aufzuhalten, und iſt der Saat ſehr ſchädlich, indem es die Erde, wie ein Maulwurff, durchwühlet, und Körner und Wurtzeln begierig aufzehret, daher auch die Ackers-Leute, ehe die Werre ſingt, die Gerſte nicht gerne einzuſäen pflegen. Sie hat eine helle Stimme, die man von weiten hören kan. Ihre Feinde ſind die Wiedehopffe. Ihr Neſt, ſo nur von Koth zuſammen gebacken, und gantz ſchwartz ſiehet, iſt bey nahe ſo groß als ein Hüner-Ey, in dieſem liegt die junge Werre wie eine Weſpe groß. Viele halten ihre gefundenen Neſter vor ein Zeichen der bevorſtehenden Theurung, welches auch in ſo weit ſeine Richtigkeit hat, wenn nemlich die Witterungs-Folge unveränderlich in einer vorgängigen und nachfolgenden Hitze beſtehet, denn durch dergleichen Dürre werden eben die Werren mit ihren Neſtern zu ihren Anwachs befördert, dahero ihre Fruchtbarkeit nichts als eine groſſe lang anhaltende und auf einander folgende Dürre erweiſet, die allerdings Mißwachs und theure Zeit andräuet. So lange die Saat noch grün iſt, kan man den Schaden nicht ſo an ihr gewahr werden, den die Werren gethan, wenn ſie aber Körner bekommen ſoll, ſo werden die Aehren taub, mager und elende.

Werſich oder **Wirſing**, wird der Welſch- oder Savoyer Kohl genennet. Suche Kohl.

Weſpe, iſt ein Ungeziefer, den Bienen an Geſtalt und Groſſe gleich, nur daß ſie einen glattern und geſchlanckern Leib haben, der nach der Qver braun und gelb, oder ſchwartz und gelb geſtreifft iſt. Sie ſind auch mit einem Stachel verſehen, wie die Bienen, aber hurtiger im Flug, und viel unſäuberer, als dieſelben, indem ſie nicht vom Safft der Blumen, ſondern vom Raube leben, und auf Fleiſch und andere Dinge fallen, davor die Bienen einen Abſcheu haben. Gegen die Bienen vermögen ſie zwar nicht viel ſonderliches auszurichten, auſſer, wenn ſie ſich in die Stöcke dringen können, da ſie ihnen viel Honig weg freſſen. Hingegen fangen ſie die Fliegen mit ſonderbarer Geſchwindigkeit, und freſſen ſie bis auf den Kopff, die Flügel und die Füſſe. Im Herbſt greiffen ſie das Obſt an, ſonderlich die ſüſſen Birnen ꝛc. und wiſſen das beſte auszuſuchen. Sie bauen der Figur nach wie die Bienen, mehrentheils auf den Böden unter den Dächern, ihr Gewircke oder Gewebe aber beſtehet aus keinem Wachs, ſondern aus einer dunckel-grauen Materie, welche wie grau-planirtes Fließ- oder Löſch-Papier ausſiehet. Einige derſelben machen auch ihre Neſter nicht weit von einem flieſſenden Waſſer oder Teich in die Erde, und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas gifftiges, und verurſacht groſſe Schmertzen, Geſchwulſt und Röthe. Solche zu vertreiben, ſoll man Gerſten-Mehl mit Eßig, oder zerſtoſſene Feld-Pappeln, oder Lohr-Oel, oder Honig und Eßig mit Saltz auflegen. Wenn man die Weſpen tilgen will, muß man ein naſſes und kaltes Wetter abwarten, da ſie in die Neſter zuſammen kriechen, mit welchen ſie abgenommen und in ſiedendem Waſſer erſäufft, oder die Löcher, worinnen ſie in der Erde wohnen, damit voll gegoſſen, und ſie alſo verbrühet und erſtickt werden können.

Wespen-Nest, ist ein Gebackenes, so von einem feinen Teig mit Milch, Schmaltz und Eyern wohl durch gearbeitet, und Stückweise erst in einer Torten-Pfanne getrieben, hernach in einem Pasteten-Ofen abgebacken wird. Mit dem Mehl richtet man sich nach der Menge dieses Gebackens, thut solches in eine Schüssel, und setzet es warm; hernach giesset man ein paar Löffel voll gewässerte Hefen drein, schläget drey bis vier Eyer darzu, satzet solches, und lässet ein halb Pfund Schmaltz zergehen und drunter lauffen. Hierauf machet man das Mehl mit lauliche Milch an, es darff aber der Teig nicht gar zu dicke werden, schläget ihn gantz glatt ab, und menget ein halb Pfund kleine Rosinen drunter. Nach diesem thut man den Teig auf einen Back-Tisch, streuet Mehl drunter, wircket ihn klar ab, und treibet solchen auf, daß er eines halben Fingers dick bleibet. Darnach schneidet man mit einem Back-Rädlein lange Striemen, ein paar qver Finger breit, und bestreichet den Teig über und über mit zerlassener Butter. Ferner lässet man Schmaltz in einer Torten-Pfanne zergehen; rollet hierauf die zwey Striemen Teig, iedes besonders zusammen, und setzt sie in die Torten-Pfanne, wo das zerlassene Schmaltz ist, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn man sie nun alle hinein gethan, so setzet man die Torten-Pfanne auf ein warmes Ort, und lässet die Wespen-Nester gehen, welche, wenn sie genug gegangen, in einen Back-Ofen geschoben, und darinnen, aber nicht zu heiß, gebacken werden.

West-Abend, heist die Gegend, da die Sonne untergehet.

Wester-Hembde, ist das von zarten Caton, Nestel- oder Cammer-Tuch zusammen gesetztes kleine Kinder-Hembde, mit mancherley Creutzgen durchnehet, von zarten und saubern Spitzen besetzet, und zugleich mit einem Uberschlag über das Köpffgen versehen, darinnen die neugebohrnen Kinder zur Tauffe getragen, und eben darinnen getauffet werden, wiewohl diese in einem und dem andern nach eingeführter Gewohnheit eines Orts auch verändert werden.

West-Wind, suche Wind.

Wetter-Fahne, nennet man das Instrument, wodurch die Gegend erfahren werden kan, da der Wind herkömmt, welches seinen gar guten Nutzen hat, weil man öffters aus der Gegend des Windes, das darauf folgende Wetter vermuthlich schliessen, auch sonsten in Ansehung der Gesundheit nicht geringen Vortheil davon haben kan. Es bestehet diese Machine, nach der gemeinen Art, aus einer langen eisernen Stange, welche unten am Forste, und an der Spitze eines Daches befestiget. Um den obern Theil dieser Stange beweget sich eine blecherne Tafel, die nach gewisser Forme geschnitten, in zweyen sonderlich daran befestigten Hülsen, von welcher Tafel eben diese Machine, dieweil sie mit der Figur einer Fahne überein kömmt, oder, weil sie sich wie eine Fahne so leichte von dem Winde bewegen lässet, eine Wetter-Fahne genennet wird. Bey denen Alten pflegte man gemeiniglich die Figur eines Hahnen, als ein Bild der Wachsamkeit zu gebrauchen, welcher sich mit dem Kopffe allezeit nach der Gegend drehet, wo der Wind her wehet; oder man erwählte darzu die Bilder der Engel, der Sterne, des Mondes, der Sonnen, der Syrenen, und so ferner. Weil aber der groste und gemeinste Fehler derer ordentlichen Wind-Fahnen darinnen bestehet, daß sie sehr harte gehen, und wohl gar zuletzt stocken, weil der Regen und die feuchte Witterung, welche sich zwischen denen Hülsen und der Stange setzen können, leichte verursachen, daß es zusammen rostet, immassen die unterste Hülse sich auf einem Ansatz unten herum drehet, das Wasser aber, so oben hinein läufft, unten nicht durch kan, sondern stehen bleiben muß, folglich, wenn etwa einige Tage eine Wind-Stille, oder der Wind von einerley Gegend beständig wehet, sich beyde Theile feste zusammen setzen und also in einander rosten können, daß auch wohl der stärckeste Wind sie nach diesem wiederum zu lösen nicht vermoend; also hat diesen Fehler der annoch wohl bekannte Mechanicus, Jacob Leupold, dadurch zu verbessern gesuchet, indem er über die gantze Stange oder Spindel aussen eine Hülse gemacht, welche oben geschlossen, und daselbst auf einer harten stählernen Spitze laufft, dahero keine Nässe hinein kommen, und folglich auch kein Rost sich darinnen ansetzen kan; welche Verbesserung in der That nicht nur dem gewöhnlichen Stocken abgeholffen, sondern auch viel zu der Schnelligkeit der Machine beyträget. Wie im übrigen dieselbe dergestalt einzurichten, daß sie zugleich an einer Tafel, die genauesten Gegenden des Windes mittelst eines Zeigers angiebt, und solche Tafel entweder in einem Zimmer oben an der Decke, oder an einer Wand, oder auch aussen an einer Mauer, und wo man sie hin verlanget, gleichwie eine Sonnen-Uhr-Tafel anzumachen, solches beschreibet nur gedachter Leupold in seinem *Theatro Statico p. m.* 299. und 300. gar ausführlich, und erkläret alles durch deutliche beygefügte Figuren.

Wetter-Glas, ist eine entweder mit Qveckssilber oder Spiritu vini angefüllte gläserne Röhre, deren jene die Leichte und Schwehre, oder auch die Dehnung der Lufft, diese aber die Wärme oder Kälte derselben anzeiget. Siehe Barometrum, und Thermometrum.

Wetter-Hahn, siehe Hahn.

Wetter-Hauffen, heissen die kleinen Schöber, darein das durch die Mähder abgehauene und gedörrte oder zu Heu gemachte Gras, bey veränderlicher Witterung, und da man sich eines Regens befürchtet, gesetzet wird, damit, wenn es ja regnen solle, der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus, sondern nur die äussere Flächen der Wetter-Hauffen naß machen möge. Bey schönem und beständigen Heu-Wetter pfleget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen, sondern das abgedörrete Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke) zu streuen, und aus diesen die grossen Schober zu setzen.

Wetter-Klufft, siehe Eiß-Klufft.

Wetter-

wohl eine solche Arbeit sehr viel Unkosten erfordert. So man aber aus einer dürren Heide oder Leede eine Wiese machen will, muß man solche vor allen Dingen vor Winters eben machen, räumen, und gantz subtil ackern lassen, und dieses soll zweymal in die Länge, und zwey- oder dreymal in die Qvere geschehen, und darbey iedesmal wohl geeget werden. Nach diesem muß man es nochmals umackern und mit Haber besäen, iedoch weder Furchen noch Beete machen lassen, sondern es noch einmal einegen, Klee-Saamen und Heu-Blumen in ziemlicher Menge darein säen, und letzlich zum wenigsten noch zweymal den Platz überegen lassen. Hierauf kan man zu Ende des Julii oder auch wohl schon um Johannis den Haber hauen, und die Stoppeln, samt dem gewachsenen Gras, vor das Vieh abmähen lassen. Endlich muß man solche neuangelegte Wiesen, wo man sie nicht nach Nothdurfft wässern kan, etliche Jahre nach einander fleißig dünaen. Es mogen aber die Wiesen aus Feldern oder dürren Laiten (Leeden) gemacht und zugerichtet werden, so müssen vor allen Dingen alle Steine, Sträucher, Büsche, Bäume, Disteln, Dorn-Hecken, Brombeer-Stauden, Binsen, und dergleichen noch im Herbst und vor Winters, das andere Unkraut aber, so dem Vieh mehr schädlich als nützlich, im Frühling völlig mit den Wurtzeln ausgereutet werden, wenn es anders etwas nutzbares werden soll, und dieses muß so offt geschehen, als man ackert, wenn nemlich etwas dergleichen gefunden wird. Nach dieser Arbeit kan man sodenn den Platz mit Klee- oder Heu-Saamen bestreuen lassen, iedoch, daß man darzu den besten, kleinesten und zeitigsten erwähle. Man säet ihn im Frühling etwan zu Ende des Mertzens bey warmen Wetter, da man sich balde eines Regens vermuthet. Es werden auch nächst dem Klee- und Heu-Saamen noch andere dem Vieh annehmliche und gesunde Kräuter auf die Wiesen gesäet, z. E. heilig Heu, dessen man iedoch nicht allzu viel unter den Saamen nehmen muß, Wall- oder Weg-Stroh, kleine Hasen-Pappeln, Himmel-Brod, Rapuntzeln, Bocks-Bart, alle Geschlechte der Maaslieben, Tausendgülden-Kraut, klein Wiesen-Knoblauch, Pimpinell, klein Wegerich und dergleichen. An einigen Orten kommt man den Wiesen zur kalten Winters-Zeit mit der Düngung, und in heissen Sommer-Tagen mit der Wässerung zu statten, wiewohl man in denjenigen Gegenden, wo ein temperirter Gras-reicher und guter Boden ist, weder eines noch das andere nöthig hat. Die Düngung wird im Winter vorgenommen zu der Zeit, wenn das Wetter noch feuchte ist, damit die Fettigkeit des Düngers sich desto besser dadurch in die Erde ziehe. Die Düngung bestehet entweder in mürb-geriebenen Erdreich, so unter den Mist gemenget wird, oder in Ofen-Rus, Gassen-Koth, Haus-Kehrig; item Hüner- Tauben- Roß- und Kuh-Mist unter einander, welches man den Winter über liegen lässet, und hernach den gantzen Wiesen-Grund fein wohl damit bestreuet. Will man solche Wiesen alleine mit Vieh-Mist düngen, so muß man frischen und neuen Mist dazu nehmen: Denn ie frischer und neuer der Mist, ie fetter und dicker wächset das Gras davon; absonderlich ist unter dem Vieh-Mist der Schaaf-Pferch der allerbeste. Je älter die Wiesen, ie stärcker muß man düngen, und die höchsten Theile derselben am allerstärcksten, damit der Safft davon entweder von sich selbsten, oder durch die folgenden Regen in die niedrigen Theile sich ziehe. Die Wässerung ist den Wiesen gar zuträglich, und befördert den Wachsthum des Grases; es haben aber nicht alle Wiesen derselben vonnöthen, sonderlich diejenigen, die ohnedem abhängig liegen, oder die Klee-reich, und gute Schaaf-Weide abgeben: Denn, wo diese zu viel erwässert würden, möchte das Klee-Gras von überflüßiger Nässe verderben. Diejenigen Wiesen schicken sich am besten zum Wässern, die eben liegen, indem sich in denselben das Wasser schon von sich selbst austheilet; wo aber das nicht ist, müssen Wasser-Furchen gemachet werden. Wenn sie sattsam getränckert worden, muß man den Zugang des Wassers wiederum stämmen, angesehen der Uberfluß des Wassers denen Wiesen keinen Nutzen bringet. Sind morastige Pfützen auf den Wiesen vorhanden, muß man sie durch sonderlich hierzu gemachte Gräben und Furchen abführen. Im Frühling soll man die Wiesen räumen, die Maulwurffs-Hauffen zerstossen, und die Wiesen nach der Länge und Qvere mit der Wiesen-Schleppe oder dem Wiesen-Hobel wohl überfahren, damit sie fein gleich und eben und gut zu bauen werden. Auf die neuen Wiesen, wo der Grund noch weich ist, ingleichen auf diejenigen, welche in niedrigen Boden liegen, und daher gerne naß sind, soll man kein Vieh kommen lassen, weil es durch das tieffe Eintreten Schaden verursacht; aber in die alten und trockenen Wiesen kan man es wohl nach Michaelis treiben, weil nicht allein dadurch dem Grund mit dem Dünger geholffen wird, sondern auch das noch stehende Gras, welches ohnedem den Winter durch verfaulen müste, dem Vieh zu gute kömt. Schweine und Gänse aber soll man gar nicht auf die Wiesen treiben lassen, weil jene, ihrer üblen Gewohnheit nach, sehr in den Grund wühlen, und grosse Gruben machen, wordurch das Gras mehrentheils entwurtzelt, und also die Wiesen kahl, ungestalt und unfruchtbar gemachet werden, diese aber, nemlich die Gänse, soll man deswegen von denen Wiesen abhalten, weil ihr allzu hitziger Mist nicht nur die Gras-Flecke verbrennet, sondern auch denen Pferden und andern Vieh sehr schädlich ist. Wenn eine Wiese starck bemoöset, soll man sie mit Seiffensieder-Asche, oder mit dürren klein geriebenen Hüner- und Tauben-Mist, oder mit unter einander gemengten Schwein-Mist und Kohlen-Gestäube bestreuen, oder sie mit eisernen Egen oder Rechen wohl überfahren. Das sicherste ist, daß man sie umackert und aufs neue besäet. Wie die Maulwürffe, welche mit ihrem Aufwerffen grossen Schaden an denen Wiesen verursachen, zu vertreiben, siehe Maulwurff. Etliche Wiesen haben Heu-Recht, die bleiben nur eine gewisse Zeit geschlossen, und müssen, wenn sie gemähet, zur Hut und Trifft offen bleiben:

Andere

n grösserer Liebhaber von Winden, als der
säemann. Der Haupt-Winde werden viere
zehlet, und solche nach denen Gegenden, von
elchen sie herwehen, Ost- oder Morgen-Wind,
Best- oder Abend-Wind, Nord- oder Mitter-
acht-Wind, und Süd- oder Mittags-Wind
enennet. Der Ost- oder Morgen-Wind, der
on der Sonnen Aufgang herkommt, ist tro-
en, und bringt schönes und mehrentheils be-
ändiges Wetter, er fängt gewöhnlich des Mor-
ens an zu wehen, des Nachts aber ist er still.
So es mit dem Ost-Wind zu regnen anhebet, so
fleget auch der Regen lange und beständig an-
uhalten. Der West- oder Abend-Wind pfle-
et gemäßigte Kälte, und nachdem es die Jah-
es-Zeit mit sich bringet, nasses Regen- und
Schnee-Wetter mit sich zu führen. Der
Nord- oder Mitternacht-Wind, ist trocken und
ehr kalt. Der Süd- oder Mittags-Wind ist
parm und mehrentheils feucht. Langer bestän-
iger Süd-Wind endet sich gemeiniglich mit
Regen, und ie länger er wehet, ie länger währet
der Regen. Die Mittel-Winde, die zwischen
ehr gedachten vier Haupt-Winden herwehen,
ls nahmentlich Süd-Ost, (der zwischen Mor-
en und Mittag) Süd-West, (der zwischen
Mittag und Abend) Nord-Ost, zwischen Mor-
en und Mitternacht, und Nord-West zwischen
Mitternacht und Abend herkömmt, nehmen
leichsam eine gemischte oder vermengte Art
on ihren beyden Haupt-Winden an, aus deren
Mitten sie herwehen; also führet, zum Exem-
el der Nord-Ost-Wind kalte und schöne Lufft
it sich; Der Sud-West-Wind ist mittelmäs-
ig warm, und zu nassem Wetter geneigt, u. s. f.
Wenn es nach grossem Winde bald stille wird,
o pflegets zu regnen; hinwieder folget bey stil-
em Wetter, auf plötzlichen Wind, eine Verän-
erung des Wetters. Hebet es in einem Win-
e oder Sturm an zu regnen, so pfleget sich der
Wind bald zu legen. Stiller Wind, der sich
in und her, sonderlich von Süden wendet, ist
offters ein Vorbote des Regens, sonderlich bey
unckten oder finstern Himmel. So in stillem
Regen ein Wind entstehet, so will sich das Re-
en-Wetter in ein trockenes verändern. Der
Wirbel-Wind, ist ein plötzlich entstehender,
ewaltsamer, hefftiger Wind, der von oben her-
ab fällt, sich wie eine Schraube drehet, und al-
es, was er im Fortgehen antrifft, aufraffet, und
mit sich wegführet. Gelinde Wirbel-Winde,
ie sich im Sommer hin und wieder auf dem
Felde vermercken lassen, und Sand, Staub,
Heu, Stroh und andere leichte Sachen in die
Höhe führen, sind eines baldigen Regens Vor-
oten. So sie häuffig kommen, und der Him-
el mit Wolcken überzogen ist, pfleget ein Don-
er-Wetter zu folgen.

Wind, siehe Wind-Hund.

Wind-Bruch, Wind-Fall, Wind-Riß, heisset beym Forstwesen das von starcken Win-
den abgebrochene und gefällete Holtz. Ist der
Baum nur zersplittert, zerspaltet, oder zum
Theil abgebrochen, welches bey hartem Winter
oder dürren-Wetter, da die Erde fest ist, und
nicht anhält, geschiehet, so heisset es ein Wind-
Bruch: Wenn aber bey vielem Regen der Bo-
den feucht und lucker wird, hebt ein entstehen-
der Sturm die Wurtzel und der gantze Baum
fällt um, und das heisset ein Wind-Fall,
Wind-Schlag oder Wind-Riß. Die Winds-
Schläge gehören zu dem Forst, und sollen zu
Nutz gemacht werden, ehe denn man gesundes
Holtz angreiffe.

Wind-Büchse, ist ein Geschoß, wie eine Flinte gestaltet, woraus die eingeladene Kugel oder Schrot, an statt des Schieß- oder Büch-
sen-Pulvers durch die Lufft geschossen wird; daher sie beym Loßschiessen nicht knallt, sondern nur einen mäßigen Platz thut. Hat man die Lufft einmal durch genugsames Plumpen ein-
gepresset, so kan man hernach vielmal loß-
schiessen, ohne neue Lufft dazu vonnöthen zu haben, doch nimmt die Gewalt des Schusses ie-
desmal ab.

Winde, ist das bekannte mechanische Instru-
ment, vermittelst dessen grosse Lasten bequem in die Höhe gehoben werden können, und theils dem Gebrauch, theils der Construction nach be-
sondere Benennung bekommt; denn es giebt Erd-Winden, Stock- und Fuß-Winden, in-
gleichen ein- zwey- drey- vier- und mehr spännige Fuhrmanns-Winden, welche dar-
um also genennet werden, weil ordentlich ein Fuhrmann nach der Schwere seiner Fracht bald zwey-spännig, bald drey- bis sechs-spännig fähret, und folglich auch nach Proportion sei-
ner Ladung eben dergleichen Winde vonnö-
then; und zwar verhält sich die Krafft der zwey-
spännigen Winde gegen die Last, wie 1. zu 55. die drey-spännige, wie 1. zu 77. bey einer fünff-
spännigen aber wie 1. zu 100. in welcher Ver-
hältniß man sie also verstärcken kan, daß wenn, i. E. ein Mensch 30. Pfund Krafft anwendet, er eine Last von 30. Centnern damit zu heben ver-
mögend ist. Es bestehet aber Tab. XIX. fig. 4. dergl. Winde, in einer starcken eisernen gezahnte Stange A B. die oben eine Gabel A. und unten einen Fuß B hat, übrigens aber durch ein Ge-
triebe C. auf und nieder beweget wird, welches durch das daran gestossene Rad D. umgetrieben werden muß, indem eine Schraube ohne En-
de E. in dasselbe eingreifft, welche Schraube zu dusserst durch eine Kurbel F. die Bewegung bekommt. Diese Kurbel ist bey mancher grossen Winde also eingerichtet, daß man sie lang und kurtz anstecken kan, wie solches die Umstände er-
fordern. Manche verstehen durch eine Winde auch diejenige Machine, welche man sonst in rechtem mechanischen Verstande einen Haspel zu nennen pfleget.

Winde, Winde-Kraut, Wind-Glöck-
lein, Windig, ist ein Kraut zweyerley Gat-
tung, davon die eine wild wächset, die andere im Garten gezogen wird. Des wilden Winde-
Krauts sind dreyerley Arten: Die grosse Win-
de mit weissen Blumen; die kleine mit weissen oder Rosen-farben Blumen: Und die kleineste mit dreyeckigten Saamen. Die erste wird in der Artzeney gebraucht, wächset an Hecken und Zäunen, flicht und windet sich allenthal-
ben ein. In Wasser oder Wein gesotten, und davon getruncken, führet sie wässerige Feuch-
tigkeiten mit Macht aus. Im abnehmenden

Mond

ten und erfahrnen recht vollkommen ein. Wenn solches geschehen, kan man den Retter sonderlich zu fangen angewöhnen. Es giebt ich eine Zwitter-Art von Wind-Hunden, die cht allein hurtig, sondern auch starck und beis-, und gut auf die Füchse, oder gar auf die Wölffe zu gebrauchen sind.

Windig, siehe Winde, Winde-Kraut.

Wind-Leine ist eine ungefehr vier Claffter nge Leine, welche an der Haupt-Leine oben y einer Furckel angemacht, und an die Erde pflöckt wird, die Tücher fest zu halten, damit e der Wind nicht umwerffe.

Wind-Mühle, ist eine Mühle, welche urch die Krafft des Windes umgetrieben wird. Siehe Mühle.

Wind-Rähe, siehe Rähe.

Wind-Riß, suche Wind-Bruch.

Wind-Röslein, siehe Anemone.

Windspiel, suche Wind-Hund.

Wind-Wassersucht, siehe Trommelsucht er Pferde.

Winter, ist die kälteste von den vier Jahrs-eiten, da die Tage am kürtzesten sind. Er immt seinen Anfang bey uns um den ein und wantzigsten December, und währet drey völ-ge Monat, nemlich so lange, als die Sonne i den Zeichen des Steinbocks, des Wasser-manns und der Fische läufft. Ob gleich der Winter vor die müßigste Jahr-Zeit gehalten wird, so findet doch ein fleißiger Haushalter uch im Winter seine Arbeit, die er ohne nerck-chen Schaden nicht versäumen kan. Wenn ie Witterung von einer Jahrs-Zeit auf die ndere geurtheilet, oder doch gemuthmasset erden kan, soll auf einen warmen, feuchten nd nassen Herbst ein trockener langwühriger Winter folgen; hingegen, ein schöner klarer erbst einen windigen Winter bringen. So as Laub lang hinein in den Winter an den Bäumen bleibt, soll es ein Vorbote eines frü-en Winters seyn. Wenn die Vögel im Herbst hr feist sind, soll ebenfalls ein kalter Winter olgen. Wenn die Hasen im Herbste sehr feist efunden werden, ingleichen, wenn der Hüpauf n denen gebratenen Gänsen mehr weisses, als raunes hat, soll es einen Winter mit vielem Schnee geben. Eines langen Winters Vorbo-en sollen ferner seyn: Wenn die Eich-Bäume hr viel Eicheln tragen; Wenn viel Hornissen nd Bremen vor dem Ausgang des Octobers rscheinen, ingleichen wenn es nicht recht vor-ittert; das ist: Wenn der December oder uch wohl der Januarius nicht rechte gewöhn-iche Winters-Art, mit vielem Frost, Schnee nd Kälte haben, so sollen solche Witterungen agegen mit Hauffen in den Februarium und Mertzen fallen; und also nach dem bekannten Sprüchwort: Grüne Weyhnachten, aerne weisse Ostern geben. Die Fischer haben dieses Bemerck, so auch von der Erfahrung bestättiget wird, und nicht leichtlich fehlet, indem sie aus er Leber eines im December gefangenen Hech-es von dem künfftigen Winter urtheilen: nem-ich, wenn die Hecht-Leber gegen dem Gallen-Bläslein zu, das ist, von hinten breit, von vor-en aber spitzig und schmal ist, so bedeute es ei-nen langen und harten Winter. So haben auch die Bauren gleichfalls die Gewohnheit, aus der Miltz ihrer im December geschlachteten Mast-Schweine von des Winters Beschaffen-heit zu urtheilen; sie verfahren aber damit al-so: Wenn die Miltz durchgehends gantz gleich dicke ist, so sagen sie, daß ein starcker Winter kommen werde, ist aber die Dicke nur aufwerts gegen dem Rückgrade zu sehen, so soll die Käl-te sich allererst im Ausgang des Winters äus-sern; ist die Miltz in der Mitten groß, so werde der mittlere Theil des Winters scharff eintref-fen; ist aber die Miltz abwerts gegen dem Bauch dicke, so werde nur bloß die Kälte um den Anfang des Winters mit einem rauhen Frost sich spüren lassen. Wenn die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibet, so kan sie solche ohne Schaden schwerlich ausste-hen. Ein gar zu harter Winter ist denen Reben und andern zarten Gewächsen gefährlich, ver-zehret aber und verderbet das Raupen-Ge-schmeiß und anderes Ungeziefer, als dessen Saame in einem gar gelinden Winter erhal-ten, und denen Bäumen im Früh-Jahr gefähr-lich und schädlich wird. Wenn viele trockene Winter auf einander folgen, so pfleget gemei-niglich das Holtz in denen Wäldern davon zu verdorren und abzustehen.

Winter-Bau, siehe Winter-Getraide.

Winter-Blume, suche Rhein-Blume.

Winter-Drossel, wird von einigen die Wein- oder Roth-Drossel genennet. Siehe Drossel.

Winter-Endivien, suche Endivien.

Winterfällig, heisset man solche Ochsen oder Kühe, die im Winter, wenn man sie gleich aufs beste und trefflichste wartet und füttert, doch so dürre und matt werden, daß sie offt nicht mehr aufstehen können, sondern mit den Schwäntzen müssen aufgehoben werden.

Winter-Feld, heisset dasjenige, welches im Herbste mit Weitzen, Roggen, Riebsen, Din-ckel oder Winter-Gerste besäet wird, und also über Winter liegen bleibet.

Winter-Gerste, siehe Gerste.

Winter-Getraide, Winter-Bau, Win-ter-Saat, heissen alle die Körner und Feld-Früchte, so im Herbste gesäet werden, als da sind Winter-Weitzen, Winter-Roggen, Win-ter-Gerste, Winter Riebsen und Dinckel, wo-von iedes Orts besonders.

Winter-Grün, dieser Nahme wird verschie-denen Gewächsen beygeleget, so den Winter durch grünen, und ihre Blätter behalten, als 1) dem Epheu, wovon der grosse an den Bäu-men und Gebäuden hinauf wächset, der kleine aber auf der Erde und an den Zäunen herum kriechet; 2) dem Sinngrün oder Jungrün, welches nicht nur in Gehägen und Wäldern in fettem Grunde wächset, sondern auch wohl in die Gärten gepflantzet wird. Von diesen beyden Arten ist bereits behörigen Orts Mel-dung geschehen. Die dritte Art ist das eigent-liche so genannte Wintergrün, so wild wäch-set, und dessen man wieder verschiedene Gat-tungen hat, als das grosse mit runden Blättern, das kleine mit runden, und mit spitzigen Blät-

tern, und endlich das Staudige. Das erste, welches allein gebraucht wird, wächst an feuchten, schattigen Orten, und hat eine röthliche Wurzel, rundliche glatte und dunckel-grüne Blätter an langen Stielen, darzwischen einen eckigen Stengel, an welchem weißliche Blümlein, wie Mayen-Blümlein sitzen, worauf ein fünfeckiges Saamen-Häuslein voll kleines Saamens folget. Es blühet im Junio. Die Blätter dienen zu allerley Wunden und Schwären, wenn sie frisch zerstossen und aufgeleget werden; sie werden auch in die Wund-Tränecke und Pflaster genommen, und eine Salbe auf dreyerley Art daraus bereitet, eine grüne, die Wunden zu reinigen, eine weisse zu kühlen und der Entzündung zu wehren, und eine rothe zu trocknen. Das daraus destillirte Wasser stillet allerley Bauch- und Blut-Flüsse. Es lassen sich auch aus den Stielen desselbigen Besen binden, welche die Stuben damit auszukehren von guter Dauer seyn.

Winter-Haus, Winterung, ist ein Garten-Gebäude, darein der Gärtner alle diejenigen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, vor Winters einstellet, und solche für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret, bis sie auf den Frühling wieder in die freye Lufft in den Garten an ihre behörige Stellen gebracht werden. Siehe Gewächs-Haus.

Winter-Kohl, suche Kohl.

Winter-Korn, siehe Korn.

Winter-Kraut, suche Kraut.

Winter-Majoran siehe Majoran.

Winter-Monat, suche November.

Winter-Obst, Lager-Obst, heisset dasjenige, so nach seiner Art bis in und durch den Winter dauren kan. Das Obst, welches den Winter durch gehalten werden soll, muß so lang es das Wetter zulässet, auf dem Stamm gelassen, auch, weil es vom Stossen und Fallen Schaden nehmen kan, nicht geschüttelt, sondern abgebrochen und gemächlich gehandelt werden. Alsdenn bringet man es in eine finstere Kammer, die nicht dumpfig oder feucht, nicht zu warm und auch nicht zu kalt, leget es auf blosse Breter oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder will man es auf Stroh legen, sollen keine Aehren daran seyn, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich dem Obste Schaden thun. Wo aber aus einer solchen Kammer eine strenge Kälte nicht abgehalten werden kan, muß man zu dem Keller die Zuflucht nehmen. Siehe Obst.

Winter-Rettig, siehe Rettig.

Winter-Rieben, suche Rüb-Saamen.

Winter-Roggen, siehe Roggen.

Winter-Rosen, suche Sammet-Rosen.

Winter-Saat, erfordert, wo möglich, ein viermaliges Pflügen, so, daß erstlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret, und zum vierten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geschehen, als die Sommer-Saat, sowohl, weil der Saame mancherley Fällen und Nachstellungen, von Vogeln, Mäusen, Würmen und mancherley Ungeziefer unterworffen; als auch, weil er allerley Ungewitter auszustehen hat, und die Saat manchmal bloß und unbedeckt liegt, und daher von grosser Kälte, harten und scharffen Nord-Winden entweder erfrieret, oder wenn der Schnee gar zu groß, und der Boden vorher nicht gefroren, verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein, daß der Saame schon wachsen und erstarcken kan, so schadet ihm nachgehends die Kälte nicht so bald: Denn, wenn die Wurtzel wohl gefasset, und der Saame starck auch mit Schnee bedecket ist, so macht sie die Kälte nur desto fruchtbarer, weil sie immer mehr Krafft an sich ziehet, der Acker von Schnee durchfeuchtet, und wegen zusammen gehaltener Wärme die Wurtzeln auch ihre Stärcke bekommen. Die guten und starcken Felder muß man später, als die leichten und schlechten besäen, denn in jenen kommt der Saame bald fort, hat seinen Trieb und stockt in kurtzer Zeit schon zusammen. Wenn ein warmer Herbst einfällt, und die Saat allzu starck wächset, hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folget, so leiden die Saamen gar bald Schaden, und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht sehr ausgedorret seyn, sondern noch zuvor fein bald besäet werden, damit der Saame in frische Erde komme, und desto eher bekleiben könne. Doch muß man das Getraide auch nicht allzu naß einsäen, denn es wird hernach mit dem Eggen nur auf den Hauffen und über einander geschleppet, und kan also nachgehends nirgends hinwachsen. Das Winter-Getraide wird ausgesäet, wenn sich der Sommer enden will, und ist die beste Zeit drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Wenn man wahrnimmt, daß sich auf guten Aeckern die Saat überwachsen, und zu besorgen, es möchte das Getraide lager werden, kan man es mit den Schaafen, wenn es hart gefroren, überhüten, doch muß man es nicht zu grob machen, und dürffte es nach alt Lichtmeß der Saat schon schädlich seyn.

Winter-Seite, ist an einer Sache, i. E. einem Baume diejenige Seite, welche der Sommer-Seite entgegen gesetzet ist.

Winter-Spinat, siehe Spinat.

Winterung, suche Winter-Haus.

Winter-Weitzen, siehe Weitzen.

Winter-Wolffs-Wurtz, suche Wolffs-Wurtz.

Winzer, Weinzierl, heisset derjenige, so einen Weinberg mit denen gehörigen Arbeiten wohl zu bestellen und zu warten weiß. Bey Anlegung eines neuen Weinbergs, muß er den Platz von dem darauf stehenden Gestrüppe, Hecken und Qvecken wohl roden und reinigen, gute und dienliche Sorten von Wein-Holtze, so wohl an Knot-Holtze, als Fächsern einlegen, die Vermachungen der Weinberge besorgen, nach der Weinlese das Ziehen der Pfähle vornehmen, und zwar also, daß die Spitzen nicht zerbrechen werden, das Decken in niedrigen Gebürgen noch vor dem Frost beschleunigen, das Dünzen zu rechter Zeit, bey feuchtem und nassen Wetter verrichten, mit dem Schneiden nach dem Unterschied der gedeckten oder ungedeckten Berge gebührend verfahren, und den Schnitt sowohl zur Böge, als auch zum Knöten und Schen-

ckeln

rossen Krachen, aber gemeiniglich ohne Anzündung zu donnern.

Wolckenbruch, ist ein mit Sturm begleiteter grosser Platz-Regen, der niedrige Orte auf einmal überschwemmet, und grossen Schaden thun kan. Er entstehet, wenn viel Dämpffe in eine Gegend sich zusammen gezogen, oder etliche Wolcken über einander schweben, die sich auf einmal in Regen-Tropffen auflösen, und haben einen so ungemeinen starcken Regen gegeben.

Wolff, ist ein reissendes, arglistiges, schädliches Thier, und der gefährlichste Feind der wilden und zahmen Thiere, sonderlich der Schaafe. Er ist in der Grösse eines starcken Hundes, hat einen breiten mollichten Kopff, weiten Rachen, mit einem langen starcken Geiß, kurtze aufrecht stehende Ohren, hell-glänzende Augen, grau-gesprengtes strauhes Haar und einen zottigen Schwantz. Seine Stärcke bestehet meistentheils in dem Vorder-Theil des Leibes, der Brust, Schultern, Hals und Kopff, hinten aber ist er schwach, daß er daselbst leichtlich kan erschlagen werden. Die Wölffin hat eben die Gestalt, nur daß sie von etwas längern und stärckern Füssen, denn der Wolff selbst. Ihr Gang wird von den Jägern Traben genennet, weil sie ohne Unterlaß in einem Trab fortgehen, und ihre Spure das Schnuren, weil sie die dritte Schnur gerade fortsetzen, und mit den hintersten Klauen in die vordersten Tritte iedes mals so genau eintreten, daß sie derselben niemals fehlen. Sie weisen in der Ferte vornen iedesmals die zwo Klauen gantz sichtbar, und continuiren damit allezeit. Ihre Spur ist fast, wie der grossen Bauer-Hunde, doch haben sie einen breiten grossen Ballen, und machen drey Gruben ins Erdreich unter dem Ballen, darnach haben sie auch dicke und grosse Klauen, und die Finger in den Vorder-Füssen allezeit zusammen gespannet. An den hördern Füssen haben sie fünff Zehen, an den hintern aber nur viere. Sie halten sich in dicken Wäldern, und stillen von Menschen und Vieh unbewitterten Orten auf. Des Nachts gehen sie auf den Raub, und traben nach Dörffern und Ställen etliche Meilen umher. Sie gehen gemeiniglich etliche beysammen, und machen im Winter auf dem Schnee nur eine Fährte, als ob es ein einiger gewesen wäre. Wenn sie des Nachts auf dem Rudel, oder Trupp beysammen sind, theilen sie sich gegen gehen bis eilff Uhren aus, und sucht ein ieder, wie die Jagd-Hunde vor sich; der erste, welcher was antrifft, wird lauts und giebt anfangs aus wie ein Hund, so bald solches die andern, so noch nichts angetroffen, hören, gehen sie dem Laut nach, verfolgen und fangen das Wild. Wenn aber ein Wolff alleine ein Thier zu sehen bekömmt, bückt er den Kopff, und wenn er merckt, daß ihn das Thier nicht vernommen, beschleicht er es mit sonderbarer Behendigkeit, oder wartet ihm für, bis er es erhaschen kan. Worbey dieses verwunderns-würdig, daß, wenn ein starcker Wolff ein Wild nige Knochen gantz auffrißt, da doch ein Wild wohl zweymal so schwer und grösser ist, als ein Wolff. Diese Fräßigkeit des Wolffes hat zu dem Sprüchwort Anlaß gegeben: Daß ein übermäßiger Fresser einen Wolffs-Hunger zu haben gesaget wird. Die Ursache dieses ungemeinen starcken Frasses und Unersättlichkeit aber mag diese seyn, daß, indeme der Wolff von solchem Thiere reisset, er immittelst, ehe er damit fertig wird, den erst-genossenen Fraß wieder verdauet, und durch die Losung von sich bringet, dahero man gemeiniglich, wo solcher Fraß und Zerfleischung geschehen, des Wolffes Geloß bey Hauffen dabey antreffen wird. Weil auch der Wolff denienigen Ort, wo er etwas geworffen, und den guten Bissen verzehret hat, öffters besuchet und visitiret, ob er schon von dem vorigen Risse nichts übrig gelassen, so kan man, wo dergleichen neuer und frischer Riß angetroffen wird, demselben leicht auspassen, und ihme die Mahlzeit darnach gesegnen. Die Wölffe rantzen zu Ende des Decembers, und Anfang des Januarii, in denen so genannten zwölff Nächten, und continuiren, wie die Hunde oder Füchse, nicht viel über zehen bis vierzehen Tage. Die Wölffin gehet so dann neun Wochen dicke, und wölffet um die Mitte des Monats Martii. Der Ort, wo dieses geschiehet, ist gemeiniglich sehr abgelegen, denn weil dieses Thier ohnedem sehr scheu, so pflegt die Wölffin um ihre Wölffe-Zeit noch vielmehr einen solchen Ort, allwo sie ihre Junge sicher zu behalten vermeinet, zu suchen, und bekommt sie daselbst, ohne etwas von Moos oder Geniste zusammen zu bringen. Absonderlich aber pflegt sie, wo es die Gelegenheit des Ortes zuiassen will, dieselbe in grossen Grüschen und Sümpffen, woselbst sie sich hierzu trockene Hügel aussuchet, zu haben und aufzubringen. Die Anzahl ihrer Jungen sind fünff, sechs, acht, bis neun, wie eines Hundes, nach welcher Art die Wölffin auch ihre Junge säuget. Diese werden blind gebohren, wie die Hunde, und liegen neun Tage blind, ehe sie sehen können, wenn sie aber fünff oder sechs Wochen alt, begeben sie sich allsachte hervor zum Spielen, und lernen denn auch fressen. Sie lernen mit den jungen Hunden bellen, aber ihre Stimme ist lange nicht so helle, als der Hunde. Die Alten schleppen ihnen in der Wildnüß lebendige Lämmer, Gänse, Hasen, Frischlinge und dergleichen zu, und das treiben sie so lange, bis in das andere Jahr, da sie mit lauffen können, und groß zu werden anfangen. Wenn die Wölffe in einen Schaaf-Stall einbrechen, erwürgen sie die gantze Heerde, ehe sie anfangen zu reissen. Die Haut wissen sie artig abzuschälen, und lassen sie, wie auch den Kopff und die stärckesten Knochen liegen, wo sie nicht sehr hungerig, oder ihrer etliche beysammen sind, denn da gehet es an ein Reissen. Sie greiffen ein Pferd an von vorne, das Rind-Vieh von hinten, die Schweine bey den Ohren, und treiben sie mit dem Schwantze nach. Die Hunde sind ihnen absonderlich ein niedlicher Bissen, welche sie bey

ingegangen. Wenn nun gegen und in dem Winter die Bälge gut worden, werden die ier Fall-Thüren behörig gestellet, welche denn ie in dem Garten-Haus aufpassende Jäger, wenn sie einen oder etliche Wolffe in der Stalung haben, zugleich fallen lassen, und hierauf ie Wolffe nach Belieben schiessen oder lebendig einfangen können: Denn die Wölffe in diem Garten mit den Hunden zu hetzen, ist darm nicht rathsam, weil die ausserhalb des Gartens befindliche Wölffe durch das Anschlagen nd starck erschallenden Laut der Hunde derestalt erschrecket, daß sie nicht leicht in den Garten kommen, sondern sich gar in andere Behölze verschlagen; so werden auch die Hune lange Zeit von denen Wölffen gespüret, daß iese, ob sie gleich verbleiben, sich dennoch nicht n den Garten zu kommen getrauen. Am besten t, man stelle Netze auf, jage sie mit genugsaer Mannschafft darein, und schlage sie mit ichtigen Prügeln zu todte. Dieses ist dabey derzeit fleißig zu beobachten, wenn man das las um und in den Garten schleppet, daß solhes nicht mit hänffenen Stricken, sondern mit Bieden oder von Bast gedrehten Stricken gehehe, weil sonst kein Wolff der Spur nachommen wird, es wäre denn, daß der hänffene Strick wohl und offt mit Wolffs-Koth bestrien würde. Eine andere Art einen Wolffsarten anzulegen, ist diese: Man erwählet sich Tab. XIX. fig. 3. in einem Wald, wo es viel Wölffe giebt, einen runden Platz, der ohngehr im Diameter oder Durchschnitt, zehen is zwölff Clafftern hält, macht rings herum ein Zaun von starcken eichenen Pfählen oder Stacketen, so enge, daß kein Fuchs oder Wolff urch kan, lässet in demselben eine Oeffnung, Schaafe dadurch, und in den Garten zu treien, welche Oeffnung mit einer von starcken Bretern oder Pfosten verfertigten Thüren verehen seyn, und, wenn die Schaafe in den Garen getrieben, wohl versperret bleiben muß. n der Mitte macht man einen mit Stroh gedeckten Stall, etwa auf vier Schaafe, in der Höhe, daß ein Schaaf ohne Anstossen hinein ehen kan. Der Stall muß, damit die Schaa: von den Wölffen frey gesehen werden möen, unten her nicht verschlagen, hiernechst uch die Schaafe vor der Kälte zu verwahren, it vielem Wirr-Stroh, und nicht weniger mit enugsamer Fütterung versehen seyn. Rings m diese Verzäunung macht man noch einen ndern Zaun, daß ein Zaun-Pfahl davon auf en andern der ersten Verzäunung sehe, und lso einer gegen dem andern über stehe. Der laum zwischen beyden Zäunen muß nicht ber zwey Fuß oder eine Elle seyn, und im äusern Zaun, gegen der innern versperrten Thüre ber, von B. bis A. ebenfalls eine Thüre in er Weite einer Elle gemacht, und bey A. einehänget werden. Ferner wird auch von B. bis . eine leichte Thüre von dünnen Bretern ingehänget, und solche, nebst der vorigen B. a. it Gewichten und in Wirbeln gehenden Leinen dergestalt zugerichtet, daß, wenn an die hüre B. C. ein Wolff kommt, und nur ein enig daran stosset, solche so gleich aufgehe, und sich öffne, die äussere Thüre aber sich schliesse, so bald aber der Wolff von F. bis G. fortgegangen, diese letztere von sich selbst sich wieder öffne, und hingegen die Thüre F. sich schlüsse. Ob nun gleich der Wolff an diese Thüre zurücke kommt, und solche öffnet, so schläget ihme hingegen die äussere Thüre vor der Nase zu, daß er nicht hinaus kommen kan, sondern bey der Thüre F. wieder zurück gehen muß. Und auf solche Weise kan nicht nur einer, sondern mehr Wölffe oder Füchse gefangen werden.

Wolffs-Grube, ist ein durch Menschen-Hände tieff in die Erde gegrabenes Loch, welches also zugerichtet ist, daß sich die Wölffe selbsten darinnen fangen müssen. Es wird in der Wildniß, wo Wölffe zu vermuthen oder gespüret werden, eine Grube, wenigstens neun Ellen tieff, und sechs bis sieben Ellen weit ausgegraben, an den Seiten und am Boden mit fünff bis sechs Zoll starcken eichenen Pfosten ausgeschalet, solche Pfosten auch, daß die Wölffe mit den Klauen nicht hafften können, glatt behobelt. Auf diese Gruben werden entweder geflochtene Decken von Stroh oder weidene Ruthen gemacht, durch deren Mitten eine Stange gehet, daß sie mit einem gleichen Gegen-Gewicht aufliegen, sonsten aber allenthalben frey sind, dergestalt, daß ein Wolff oder Fuchs, wenn er nur mit einem Vorder-Lauff darauf kömmet, den Deckel überschnappen macht, welcher das Thier mit einer sonderbaren Behendigkeit in die Grube wirfft, sich aber so gleich wieder in sein voriges Lager und Gleich-Gewichte begiebt. Oder, man kan die Gruben nur mit Stell-Reisern, Tangel-Aesten, oder häßlenen, subtilen Stänglein überlegen, und mit Stroh, Laub oder Streuling dem Erdboden ähnlich verwittern. Mitten auf den Deckel wird eine Ente in einer mit Heu oder Stroh gefüllten Backschüssel, (damit sie warm sitze,) fest aufgebunden; Oder, man stellet, wenn die Grube nur mit Reiß bedecket wird, in der Mitte eine glatte geschälte Stange der Gruben hoch auf, stecket ein kleines Schubkarren-Rädlein darauf, und bindet ein lebendiges Schaaf oder Lamm feste darauf an. Wenn nun der Wolff das Schreyen der Ente, oder des Lammes höret, und so nah kommt, daß er eines von diesen beyden auf wenig Schritte vor sich merckt, so schleicht er auf dem Bauch so lange, bis er es in einem Sprung zu erwischen verhofft, und wenn er denn springt, so fällt er mit grosser Gewalt in die Grube, und die Ente oder das Lamm bleibt unversehrt. Damit aber der Wolff nicht beyweg spatziere, so wird auf beyden Seiten ein Zaun von Wind-Brüchen verhauen, und mit Reiß-Stangen verleget, daß daselbst nicht wohl durchzukommen, so bleibet der Wolff auf dem ordentlichen Gange. Es muß aber solcher Zaun von Natur recht wild, wüste und verfallen aussehen, sonst dörffte der Wolff die Nachstellung leichtlich mercken. Das Luder, so auf allen Wechseln an eine Wiede gebunden oder angehaacket wird, muß man nicht mit den Händen angreiffen oder an Stricke binden, weilen solches die Wölffe

nicht gemolcken werden. Arglistige Schäfer pflegen auch unzuläßige Vortheile zugebrauchen, indem sie Ziegen-Bocke zu den Schaafen lassen, davon die Art mehr Wolle am Gewicht, aber die sehr grob und straubig ist, geben soll, welches aber in verschiedenen Policey-Ordnungen verboten ist. Die weisse Wolle wird den andern vorgezogen, weil sie allerley Farben besser annimmt, wiewohl die braune und schwartze auch ihren nützlichen Gebrauch haben. Die Wolle dient zu unzählichen Manufacturen, in welchen daraus allerhand Tücher, Stoffe, Boyen, Tapeten, Strümpffe, Hüte, Crepone, und sonst viel andere zur Kleidung gehörige Sachen bereitet werden, welche sich nach der Güte der darzu gebrauchten Wolle richten, und um so viel edler ausfallen, als besser die Wolle gewesen ist.

Woll-Kraut, siehe Königs-Kertze.

Woll-Rad, heist ein Spinn-Rad ohne Wocken, worauf die Wolle gesponnen wird, ist mit einer Spuhle, Flügel, Stroh-Filtz und Spindel versehen, und wird wie ein anders Spinn-Rad getreten.

Woll-Schnure, ist ein starcker von Hanff gedreheter Bindfaden, womit die abgeschorene Wolle in Ballen gebunden wird, daß man sie desto besser wägen und fortbringen kan.

Woll-Schure, suche Schaaf-Schure.

Wolstand, siehe Meister-Wurtz.

Wolverley, ist ein Kraut, so in Holstein wild wächst, bey uns aber in Gärten gezielet wird. Es hat Blätter fast wie der Wegerich, und einen dünnen haarigen Stengel, an dessen Spitze Gold-gelbe Blumen im Junio erscheinen, hat einen bittern scharffen Würtz-Geschmack, und zertheilt, in Bier oder Wein gesotten und davon getruncken, das geronnene Geblüt im Leibe. In Bier gekocht und davon getruncken, ist es ein Blut-reinigendes und Schweiß-treibendes, auch wider das Fieber dienliches Mittel. Von der Wurtzel getruncken, zermalmt den Lenden-Stein, und heilet die Geschwüre der Gedärme. Kraut und Wurtzel gepülvert, dienen dem Vieh bey ansteckenden Seuchen; gekocht und dem Vieh zu sauffen gegeben, wehret dem Giffte von innen und aussen.

Wroge, heisset an einigen Orten der muthwillige Schade, so im Feld, an Aeckern, Wiesen, Garten, u. s. w. verübet wird.

Wuhne, nennen die Fischer ein grosses Loch, welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrornen Teichen in das Eiß hauet, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eisse nicht ersticken. Je gröſſer der Frost ist, und ie dicker das Eiß wird, ie mehr muß man Wuhnen machen, und solches auch desto öffter wiederholen.

Würgen, sagt man, wenn die Wölffe sich mit einander beissen. Ausser diesem wird es auch in der Küche gebraucht von der Verrichtung, da man die Hüner, Enten, Tauben, Gänse und dergleichen Vieh gehörig, abschlachtet.

Würtel, siehe Wirtel.

Würtze, suche Gewürtz.

Wurtze, heisset auch im Brau-Hause das Bier, ehe noch der Hopffen darzu gekommen denn nach diesem bekommt es den Nahmen Bier.

Würtz-Mühle, siehe Pfeffer-Mühle.

Würtz-Nägelein oder Würtz-Nelcken, suche Nägelein.

Würtz-Topff, siehe Blumen-Topff.

Würtz-Trog, See-Grand, ist ein geraumer von Eichen-Holtz ausgearbeiteter Trog, welcher unter dem Mösch-Bottige in der Erde stehet, damit aus gedachtem Bottige, bey Zichung des Zapffens die Würtze von denen Trabern ab- und da hinein lauffen könne.

Wüstung, heissen unbearbeitete Felder, die mit Holtze angeflogen, oder mit Gebüsche bewachsen, und vorhin gebauet Feld gewesen.

Wütender Hunde Biß, siehe Wut.

Wüterich, suche Schirling.

Wull-Kraut, suche Königs-Kertze. Das Constantinopolitanische Wull-Kraut, ist ein Schirm-Gewächse, welches um seiner Blumen willen in den Gärten gehalten wird. Sein Stengel ist ohngefehr einer Elle oder zween Schuh hoch, und mit vielen Fächlein oder kleinen Hülsen umgeben; wenn sich diese zeigen und hervor schossen, bringen sie eine grosse Menge kleiner Knöpffe, die, wenn sie aufgegangen, einen Blumen-Ball formiren, und diese Blumen, welche voller rothen Blätter sind, sehen dem Margarethen Blümlein gleich. Dieses Gewächse, welches den gantzen Sommer durch blühet, stehet gerne in einem fetten Erdreich, und an der Sonnen, will auch fleißig begossen seyn. Seine Wurtzel schneidet man in Stücken, und setzet solche im Eingang des Frühlings zwey Finger tieff in Töpffe, und begiesset sie fleißig. Im Winter bringet man die Gewächse an einen warmen Ort, und im Sommer, wenn es blühet, wird es in Schatten gestellt, damit seine Blumen desto länger dauren, und schöner werden.

Wunder-Baum, Creutz-Baum, ist ein Gewächs, das, wenn es in einem ihm anständigen Grund stehet, in kurtzer Zeit zu einer ansehnlichen Höhe aufsteigt. Er hat einen dicken hohlen Stengel, voller Knoten oder Gelencke, an deren iedem die breiten sechs oder sieben mal zertheilten und am Rande eingekerbten Blätter hervor kommen; zwischen denenselben und dem Stengel wachsen die gelben und moosigten Blumen, und dreyeckigen Schoten, die mit linden Stacheln besetzt, heraus, deren iede drey bunde länglichte Körner, inwendig mit einem weissen öhlichten Kern erfüllt, beschliesset. Die Wurtzel ist sehr zasicht. In Egypten wächst er wild, und wird aus seinem Saamen ein Oel gepresset, so zur Leuchtung und Salbung, aber nicht an die Speisen dienet; daselbst, wie auch in andern warmen Ländern, dauret er etliche Jahr, und erwächst zur Grosse eines Baums; bey uns aber wird er jährlich aus dem Saamen zur Zier in den Gärten gezielet. Die Saam-Körner machen eine starcke Abführung von oben und unten, sind aber widerlich im Gebrauch, und beschwehrlich in der Würckung, und werden dahero besser ungebraucht gelassen. Dieses Gewächs ist zweyerley; der gemeine

Wunder-

Bindfaden gemacht, die in gerader Linie durch den Ring, welcher ziemlich weit, und etwa drey Viertel Zoll dick seyn muß, gehen, und gleichfalls jeder einen Schuh weit von dem andern geknüpffet seyn sollen, oben aber alle zusammen laussen müssen. Wenn nun das Netz oder Garn, wie das vorige ausgeworffen, und wieder mit dem Seil zurück oder heraus gezogen wird, so läst man den Ring hinab zu denen Kugeln rollen, welcher denn die Fische in die Höhe des Garnes treibet, selbsten aber bis hinab zu denen Kugeln fället, und also das Garn in Gestalt eines Beutels zuschliesset, daß also kein Fisch, er müste denn gar klein seyn, heraus kommen kan; denn es raffet dieses Garn alles, worauf es nur fället mit fort, also daß es auch Steine, Holtz und andere mehr mit in die Höhe bringet. Wenn man diese zwey Garne werffen will, so macht man nur an das obere Theil, oder, wo es ist zu stricken angefangen worden, ein Seil, von etlichen Ellen lang; an das andere Ende wird eine Schleiffe, wordurch man den lincken Arm stecket, geknüpffet. Darauf fasset man mit eben der lincken Hand, ohngefehr zwey Schuh hoch von denen Bley-Kugeln, das gantze Netz zusammen, daß die Kugeln zu unterst kommen, den dritten Theil aber von diesem Netz ergreifft man mit der rechten, und schlägt es über die lincke Achsel hinüber. Wenn nun das Garn so gehalten, und zu den Ort, wo es soll geworffen werden, gebracht wird, so drehet man sich erstlich auf die lincke Seite, aber alsbald wieder zurück auf die rechte, nur daß man den Schwung bekommet, und schleudert es, so viel möglich von sich ab, da es sich denn in einem Circul auf dem Wasser ausbreitet, untersincket, und alles, was es antrifft, gefangen hält; und ist hierbey nichts weiter zu remarquiren, als daß man 1) im Werffen keine Knorffe, oder sonst etwas an sich habe, daran es konte behangen bleiben, denn sonst würde es den, der es wirfft, elendiglich mit unter das Wasser reissen. Zum 2) daß das Garn nicht ohne sonderbare Noth, an diejenigen Oerter geworffen werde, wo viel Steine, Holtz oder dergleichen Geniste lieget, denn dasselbe wird hierdurch verderbet und zerrissen.

Wurff-Schauffel, ist eine höltzerne Schauffel, damit die ausgedroschenen Körner gewurfft werden. Insgemein nehmen zwar die Drescher die ordentlichen Korn-Schauffeln dazu, womit man sonsten das Getraide auf denen Boden zu wenden pfleat, und zwar mehr um ihrer Bequemlichkeit willen, als daß sie gute Dienste damit verrichten solten; es sind ihnen aber solche nicht zuzulassen, sondern, daß sie sich kurtze Wurff-Schauffeln anschaffen sollen, anzuhalten; denn je kürtzer die Schauffel ist, je reiner das Getraide im Wurffen damit gemacht wird.

Wurm, ist ein unvollkommenes Thier, darunter viele des Gesichts, und des Gehörs ermangeln, ohne Füsse, eines scheuslichen und eckelhafften Ansehens, dergleichen in der Erden, im Wasser, in Früchten, in lebendigen Thieren, und in leblosen Corpern gefunden werden. Insgemein ist das Gewürm schädlich, doch sind einige, die wozu nütze sind, als da ist der Seidenwurm, der einen köstlichen Faden spinnet: der Regenwurm, der in der Artzney stattliche Würckung thut, und andere mehr. So ein Pferd Würme im Leibe hat, so wird es gemeiniglich mager, und crepiret endlich gar, wo ihm nicht in Zeiten geholffen wird; denn wenn die Würme den Magen und die Gedärme durchfressen haben, so fällt ein Pferd plötzlich dahin und stirbet. Sie finden sich in dem Magen, in dem Gedärme, im Sack, intestinum cæcum genannt, und in dem Mast-Darm, entstehen aus faulem Futter, ungesunder und fetter Weide, und sonsten aus schleimichter fauler Materie, die sich in erst ermeldten innerlichen Gliedern befindet. Die Magenwürme sind wie die kleine Käfer, rund, an der Farbe rothlich oder braun, mit spitzigen schwarzen Mäulern, welche aussehen, als wenn sie von Horn wären, und womit sie sich im Magen, wie die Blut-Egeln anhängen, und denselben durchfressen. Die andere Würme wachsen und halten sich auf im Sack, sind den Regenwürmern an der Gestalt gleich, iedoch breit; sie wachsen sehr groß und machen Nester in diesem Gedärm, welches sie, wenn ihnen nicht gesteuret wird, endlich auch durchnagen, und dem Pferd den Tod verursachen. Die dritte Art Würme sind in dem Mast-Darm, und wachsen aus faulem Koth. Die Zeichen der Käferwürme sind folgende: 1) Hänget am Hintern, zu Ausgang des Mast-Darms, eine Feuchtigkeit, gleich einer gesottenen Bohne, so nichts anders ist als ein Eiter aus den Bissen der Würme, welche, wenn sie sonst keine Nahrung finden, den Magen, und das Gedärme angreiffen; 2) wältzet sich das Pferd, und wirfft sich gemeiniglich auf den Rück-Grad, weil es daselbst den Schmertzen am meisten fühlet, massen die Röhre des Magens am Rück-Grad angeheffter ist, deswegen die Würme in Einnahm des Futters aufwärts steigen, und sich an denselben hängen; 3) hat es gemeiniglich dabey das Maul-Gesperr, welches in vier und zwantzig Stunden, bey ermangelnder Hülffe, es vollends mit dem Pferde ausmacht. Diejenigen Rosse, so sich mehrentheils von der Weide erhalten müssen, bekommen solcher Käferwürme gemeiniglich am meisten. Dieselben nun zu vertreiben, soll man für allen Dingen dem Pferd Knoblauch und Teuffels-Dreck auf das Mund-Stück binden, und es ein paar Stunden stehen lassen, hernach aber folgendes Clystier appliciren: Nimm Milch anderthalb Maaß oder Kannen, Eyer-Dottern an der Zahl eilffe, und Thomas-Zucker ein Viertel-Pfund, mische es unter einander zu einem Clystier, und gieb ihm alsbald einen Eingus vom Mercurio dulci, oder vom acsottenen Mercurial-Wasser darauf ein. Dieses letztere wird also gemacht: Man siedet ein halb Qvint Qvecksilber in zwey Maaß Brunnenwasser, bis das eine Maaß davon eingesotten ist, denn seihet man das Wasser davon, und giest solches dem Pferd auf einmal ein, läst es wohl zudecken, und eine halbe Stunde darauf reuten. Das Qvecksilber kan man wieder zu fernern Gebrauch aufheben, und solchen Eingus etliche

Morgen

so denn Pulver von wilden Cucumern oder Gurcken darein. Wachsen denen Hunden Würmer in denen Schäden, so stosset Schmeer und Brunn-Kreß durch einander, machet eine Salbe daraus, streichets auf ein Flecklein Tuch, und leget's ihnen als ein Pflaster auf.

Wurm, ist auch eine Kranckheit der Pferde, so von dicken, faulen und unreinem Geblüte herkommt, und gleich dem Krebs, Haut und Fleisch angreifft. Er ist unterschiedlicher Arten, der reitende, der laufende, der auswerffende, der frantzösische u. s. w. Sie sind alle ansteckend, so gar, daß der Stand, in welchem ein solch Pferd eingefallet worden, über lange noch anstecken kan. Der Wurm zwischen Fell und Fleisch ist dreyerley. Der erste hebt vornen an der Nasen des Pferdes an zu wühlen, und wo er liegt, da wird eine Beule einer Erbse groß; diesen Ort oder Stätte brenne mit einem heissen Eisen ein wenig, und streue Grünspan und zu Pulver gebrauntes Roß-Bein darein, so stirbet er bald; oder, nimm ein Bein von einem Pferd das am Wurm gestorben ist, und henck es dem krancken Pferd an den Hals, so stirbt der Wurm davon. Der andere Wurm hält sich gern auf zwischen den Beinen und dem Huf, und wo er liegt, da wird eine Beule, als eine Nuß. Wenn sich diese ereignet, so nimm zwey starcke Hirsch-lederne Riemen, und binde dem Roß das behaffte Bein unter- und oberhalb des Wurms wohl damit, und laß es also gebunden stehen, wo es des andern Morgens nicht aufgebrochen, muß die Beule mit einem heissen Eisen Creutzweise gebrannt, und gepülverter Grünspan, nebst gestossenen Venedischen Glas darein gerieben, auch behörig verbunden werden, so wird der Wurm in drey Tagen absterben. Liegt er aber über den Knien, so bindet man das Pferd mit gedachtem Riemen an der Brust, und brennet die sich ereignenden Beulen Creutzweiß, oder schneidet sie auf, und streuet das vorgeschriebene Pulver drein; welches auch geschehen soll, wenn der Wurm am Bauche zwischen Fell und Fleisch ist. Oder machet aus Hütten-Rauch und Honig eine Salbe, und schmieret damit die Beulen. Der dritte Wurm hält sich auf bey dem Schloß, auf dem Schweiff und beym Hintern, da findet sich gleichfalls eine Beule, und das Pferd reibet sich an die Wände und jucket sich; wird man dieses gewahr, so öffne man die Haut Creutzweiß mit einem Messer oder Flieten, reibe Grünspan und Galitzen-Stein darein, und binde mit altem Schmeer gemengten Bilsen-Saamen darüber. Oder, man brenne die Beulen, und nehme pulverisirte Roß-Beine, (absonderlich, so es zu haben, von einem Pferd, das an dem Wurm gestorben,) Grünspan und Schwefel, eines so viel als des andern, und streue es darein. Oder, man nehme Wermuth-Safft so viel, daß man ein Tuch darinnen netzen kan, und streue in die gebrannte Stelle, das nächst vorher beschriebene Pulver, binde so denn das mit dem Wermuth-Safft genetzte Tuch um das Pferd sieben Tage lang, so wird es wieder gesund. Sonsten, so ein Pferd den Wurm an den Backen hat, so schneidet ihm die Haut daselbst auf, schiebet die Wurtzel vom grossen Wullkraut darein, und hefftets wieder zu, daß sie nicht heraus falle. Wenn der Wurm an der Brust ist, so schlaget ihm die Hals-Adern, beyde Fuß-Adern, und beyde Spor-Adern, und lasset ihm ziemlich bluten damit das böse Geblüt heraus komme; darnach leget ihm zwey Haar-Seile an die Brust, oder inwendig an die Beine ziehet aber solche nicht eher hin und wieder, bis das Pferd also zwey oder drey Tage erstanden, nach diesem thut man es alltäglich früh und abends ein oder etliche mal, doch fein sittsam, so wird die böse Feuchtigkeit heraus fliessen und nicht mehr hinab in die Beine stacken. Wolte aber der Wurm oder die Beulen hievon nicht vergehen, so schneidet die Haut der Länge nach von einander, leget reines Werck, so in Eyerweiß genetzt, in die Wunden, und bindet sie mit einem Tuche zu, damit die Luft nicht daran gehe, lasset es also drey Tage stehen, hernach waschet die Wunde alle Tage zweymal mit warmen Wein aus, nehmet ferner guten Vitriol, Honig, Mehl und Saltz gleich viel, machet daraus einen Kuchen, dörret denselben in einem Backofen, stosset ihn zu Pulver, und streuet dasselbe in die Wunde, bis sie heilet, und in der Zeit lasset es alle Tage reiten, und wenn es in den Stall gebracht, iedes mal die Haar-Seile regen. Wenn der Wurm dem Pferd an das Geschröt oder Gemächte kömmt, so nehmet gepülverten Armenischen Bolum machet ihn an mit Eßig, thut des Saffts von Wintergrün, Zwiebeln und Nachtschatten darzu, schlaget's über den Schaden; nehmet ferner den Saamen von weissen Berg-Disteln, zerstosset ihn wohl, vertreibet vier Untzen Venedischen Theriack in einem Quartier guten warmen Wein, mengt den Saamen darunter, und gießet es dem Pferd laulich ein. Ist der Wurm an der Ruhe des Schwantzes, so schneidet ihm das Haar hinweg, und die Haut einer guten spanna Hand lang auf, stosset Grünspan, Schweffel, Schmeer und Bilsen-Saamen wohl durch einander, und streichet es in die Wunde. Vor den auswerffenden Wurm: Nehmet Bilsen-Saamen oder das Kraut mit der Wurtzel, und lasset es in einem Topff, welcher recht verkleibet seyn muß, daß der Dampff nicht heraus gehe, wohl sieden; bähet oder waschet die Stelle wohl damit, da der Wurm ist, so werden die Beulen aufbrechen, das thut drey oder vier Tage, und zwar des Tages zweymal, so heiß als es das Pferd erleiden kan; stosset so denn eine Hand voll Sadebaum und alt Schmeer wohl unter einander, machet ein Pflaster daraus, leget es auf den Schaden, und lasset es etwa drey Tage darauf liegen, so hilfft es. Oder, nehmet Venedisch Glas stosset es klein zu Pulver, ein halb Loth zu Pulver gestossenen langen Pfeffer, Honig und Rinds-Galle, machet einen Teig daraus, streichet denselben auf ein neues Tuch, und leget es dem Pferde auf die Stätte, da es den Wurm hat, und lasset es bis an den dritten Tag liegen. Man kan auch einem solchen Pferd die Wurtzel von der grossen Pimpinelle anhängen, und das Kraut klein zerschnitten mit dem Futter vermengen, auch solches in sein Trincken legen, und

Pferd des Tages dreymal, iedesmal vier Loth
mit warmen Wasser zerrieben eingiessen. Oder
nehmet gut neu Honig, Venedisches Glas,
Beitzen-Mehl und Hütten-Rauch, mischet es
zu einer Salbe, und bestreichet die mit einer
Fliete aufgerissene Beulen damit. Vor den
laufenden Wurm siedet Brod-Rinden in
Wasser, schüttet sie also heiß in ein Tuch, und
bestreichet die Beulen damit, wo der Wurm
leget. Oder, nehmet Katzen-Koth, zerreibet,
und menget denselben mit Baum-Oel, machet
es warm, und schmieret den Schaden damit.
Vor den grossen Wurm im Ober-Gerüste,
nehet Bilsen-Kraut-Wurtzel, bähet dem Roß
damit die Beule, daß sie weich wird, machet mit
einer Fliete ein Löchlein darein, und leget etli-
che Tage nach einander Menschen-Koth in
Berck darüber. Vor den reitenden Wurm
nehmet ein halb Nössel Wein-Eßig, eine Hand
voll Wermuth, und vier Loth Frauen-Milch,
lasset es durch einander warm werden, und gies-
set es dem Pferd also ein, schmieret auch den
Platz, wo der Wurm liegt, mit unter einander
gemeugten Euphorbium und Lohr-Oel. Vor
den frantzösischen Wurm: Nehmet grauen
Schwefel, Qveckſilber, Fœnum græcum, Nieswurtzel, eines ieden ein halb Loth, alt Schmeer 2.
Pfund, machet es zu einer Salbe, und schmieret
den Schaden damit: Nehmet ferner Biberneil, rothe Myrrhen, Teuffels-Dreck, eines ie-
den drey Loth, Alantwurtz ein Viertel-Pfund,
stosset alles klein, thut es mit einem Maaß Eßig
in einen neuen Topff, machet ihn oben feste zu,
lasset es eine halbe Stunde sieden, gebet so denn
dem Pferde des Morgens die eine, und des an-
dern Morgens die andere Helffte ein: es soll
aber diese Cur im abnehmenden Monden ge-
schehen. Sonsten ist folgendes vor den Wurm
insgemein noch ein treffliches Mittel: Man
machet aus Honig und gantz klein gepülverten
Arsenico eine Salbe, führet das Pferd in einen
Koth-Stall, brennet die Beulen bis auf die
Tieffe, machet Meissel oder Wiecken aus hänffe-
nem Werck, die den gebrannten Löchern gemäß
sind, und beschmieret sie mit iezt gedachter
Salbe, thut in ein iedes Löchlein einen Meissel
oder Wiecke, und lässet solche drey oder vier
Tage darinnen, so fallen sie selbsten heraus, und
der Schaden heilet auf das beste aus. Man
muß sich aber in acht nehmen, daß man keine
Flächse oder andere ohnschadhaffte Stelle mit
dem Brenn-Eisen oder Arsenico berühre,
und dem Pferd dadurch eine Lähmung oder
andern Schaden zuziehe. So ist auch zu
mercken, weil die meisten äusserlich applicir-
ten Mittel theils Gifft, theils aber sonsten
scharffe Materien sind, daß man das Roß ie-
derzeit wohl verwahre, damit es sich nicht be-
lecke, und das letzte Ubel ärger werde, als das
erste. Ein Pferd das den Wurm hat, soll in
einen absonderlichen trockenen Stall gestellet,
mit Kleyen, darunter etwas von gepülverten
Schlangen-Balg gemenget, gefüttert, und
mit Wasser, darinnen Wachholder-Spähne,
Sassafras, China China, Sassaparilla, Fenchel

Wurm, heisset man auch das weisse dicke Aederlein unter der Zunge der Hunde, welches einem runden und flachen Würmlein gleich siehet, und denenselben, weil sie noch jung sind, genommen werden muß. Man öffnet dem Hund das Maul mit Gewalt, hält die Zunge vornen bey der Spitze mit einem Tüchlein fest, schneidet mit einem scharffen Messerlein auf der einen Seite, wo keine Adern sind, länglich herab, nimmt einen Pfriemen, hebt besagtes Aederlein, in der Mitte subtil damit über sich, bis man auf der andern Seite durchfähret, und es mit dem Pfriemen heraus reisset, hernachmals aber in die Wunde Saltz und Asche reibet. Ein Hund, dem solchergestalt der Wurm genommen worden, wird von sich selbst nicht wütend, und wenn er gleich von einem solchen Hund angestecket worden, soll er doch mit seinem Biß andern nicht schaden.

Wurm, ist eine Kranckheit der Bäume, welcher in denenselben entweder Alters halber, oder wenn sie hart gestossen, geschlagen, oder auf andere Weise verletzet werden, entstehet, da die Rinde sich von dem Holtz ablöset, und Würmer drinnen wachsen, welche die Rinde durchfressen, daß der Nahrungs-Safft zum grossen Nachtheil der Bäume dadurch verrinnen muß. Dieses zu verhüten, muß man bey dem Ausgraben und Versetzen der Bäume, so viel möglich, zusehen, daß dieselben nicht verletzet werden. Wenn aber dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird, so muß man solchen Unrath fleißig weg schaben, oder ausschneiden, und den Schaden wieder mit Baum-Salbe verstreichen. So kan auch nicht schaden, daß man die zerschwollene Rinde bis auf das Holtz spalte oder aufschneide, damit die böse Feuchtigkeit, woraus die Würme wachsen, heraus fliessen möge. Diese Kranckheit kan auch mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Mist, so mit Menschen-Harn vermischt, und den Schaden oder die Wurtzel des Baumes damit begossen, vertrieben werden. Man hat vermittelst der Vergrösserungs-Gläser wahrgenommen, daß bey allem wilden Baum-Saamen ein kleiner Wurm sich befinde, der mit blossen Augen nicht zu erkennen; wenn solcher Saame nicht sehr wohl in Acht genommen, und temperirt gehalten wird, gewinnet der Wurm Leben und Wachsthum, und verzehrt den Saamen, wie der Korn-Wurm das Getraide.

Wurm-Gebände, siehe Wirr-Bunde.

Wurm-Kraut, wird von einigen der gelbe Reinfahrn genannt, suche Reinfahrn.

Wurst, ist ein gefüllter Darm, so dem Menschen zur Speise dienet. Wie nun das, so darein gefüllet wird, unterschiedlich ist, so bekommen auch die Würste davon besondere Zunahmen: Als Brat-Würste, Hirn-Würste, Leber-Würste, Blut- oder Schweiß-Würste, Knack-Würste, Cervelat-Würste, u. d. g. Die Brat-Würste werden aus Schweine-Fleisch, Speck, und allerhand Ge-

würtze zubereitet. Darzu nimmt man vom Schwein die Lenden-Braten, und das kurtze Hals-Fleiſch, hacket dieſes durch einander gantz klein, miſchet würfflicht geſchnittenen Speck, halb gar geſtoſſenen Pfeffer, geriebene Citronen-Schalen, und ein wenig Wein drunter, und ſaltzet zugleich, was recht iſt; nimmt ferner Schweins-Därmer, ſtreiffet ſolche ſauber aus, auf daß ſie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurſt-Bügel hinein, machet ſie dreyviertel-Ellen lang, und hängt ſie hernach zuſammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit ſie trocknen. Oder man nimmt zwey Theile mager Schwein-Fleiſch, einen Theil mager Rind-Fleiſch, hackt es gar klein, und ſaltzet es wohl, thut hernach klein geſtoſſenen Zimmet, Nelcken, Muſcaten-Nüſſe, Muſcaten-Blumen, und gröblich zerſtoſſenen Pfeffer, wie auch würfflich geſchnittenen Speck dazu, miſcht es wohl unter einander, benetzet es mit Wein, und füllet es in die Bratwürſt-Därme, daß kein leerer Ort bleibe. Wenn ſie feſte eingefüllet, bindet man ſie hernach zu, und hänget ſie auf, daß ſie trocknen. Man kan auch unter die Würtze Cardamomen, Roßmarin und Majoran nehmen. Dieſe Würſte werden entweder auf einem Roſt über Kohlen, oder in einem Tiegel in Fett oder Butter gebraten, und alſo gewoſſen, oder mit einer Senff- oder Citronen-Brühe, oder auch mit ſauren Rahm und Capern zugerichtet und aufgetragen. Die kleine Art der Sauciſſes oder Brat-Würſtgen bereitet man meiſtentheils aus jungen Schweine-Fleiſch, auch welches beſſer aus etwas Kalbs-Fleiſch, und Fett von Schweinen, welches alles ſehr klar unter einander gehackt, und mit Saltz, Pfeffer, Nelcken, Muſcaten, u. ſ. f. nebſt Citronen-Schalen gewürtzet, und in dünne Hammel-Därme, daß ſie ohngefehr nur Fingers dick ſeyn, geſtoſſen werden muß. Man reibt auch wohl vorhero nur beſchriebene Fülle mit ein paar Löffel voll guten Rahm, und einem rohen daran geſchlagenen Ey gehörig ab. Dergleichen Würſtgen legt man zuförderſt in kochende Milch, und läſſet ſie nur einen Aufwall thun, alsdenn thut man ſie entweder in den Potage-Keſſel und Caſſerol, worinnen Potagen eingerichtet ſtehen, läſſet ſie nur alſo mit kochen, da ſie hernach zum Garniren gedachter Potagen dienen können; oder man nimmt dieſelben aus der Milch, legt ſie auf einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier in eine Torten-Pfanne, ſetzet ſie in einen geheitzten Back-Ofen, daß ſie darinnen braten. Wenn dieſes geſchehen, richtet man ſie auf eine Schüſſel an, gieſſet das Fett aus der Pfanne, darinne ſie gebraten haben, darüber her, beſtreuet ſie mit würfflich geſchnittenen Citron-Schalen und geriebener Semmel, und trägt ſie alſo auf; man garniret auch mit dergleichen gebratenen Würſtgen die Potagen; ſo dienen ſie auch als Beylagen zum Braun-Kohl, grünen Kraut, welcken Rüben, durchſtrichenen Erbſen, gehackten Sauer-Kraut, Kumps-Kraut und dergleichen. Hirn-Würſte zu machen, nimmt man von des Schweines-Gehirne die Adern heraus, hacket ſolches klein, würtzt es mit Saltz, Muſcaten-Blüthen, Ingber, Pfeffer, Saffran, rühret Corinthen oder kleine Rozinen, ausgekörnte und in Stücklein zerſchnittene Reben oder groſſe Roſinen, länglich geſchnittene Mandeln, ein paar Eyer, und ein wenig Fett darunter, füllet es in das gereinigte Schweins-Gedärme, und bindets auf beeden Seiten zu. Solche Würſte brühet man etwas in Waſſer, bräunet ſie hernach auf einem Roſt über Kohlen, beſtreichet ſie mit Butter, und bringt ſie alſo warm zu Tiſche. Zu den Leber-Würſten, ob ſie ſchon von der Leber allein den Namen haben, werden gleichwohl auch das Hertz, Miltz, Gurgel und Lunge genommen, alles in Waſſer ein wenig überſotten, denn durch einander, nebſt etwas Speck, klein gehackt, und mit Saltz, Ingber, Pfeffer und Würtz darein geſtreuet, in ſaubere Därme gefüllt, an beeden Seiten zugebunden, im Waſſer mit Saltz geſotten, und folgends entweder roth, wie die Hirn-Würſte abgebräunt, und roth. Oder, hacket eine zuvor überſottene Schweins-Leber klein, ſiedet in guter Milch eine halbe voll gerieben weiß Brod oder Semmeln, daß es wie ein Mus oder Brey, werfft ein Stück Butter hinein, rühret, wenn es kalt, die gehackte Leber, nebſt Saltz, Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Negelein, etwas zerſchlichener Butter, und einen Eyern darunter, füllets in die Gedärme, und laſt ſie nur eine halbe Stunde lang im Waſſer oder Fleiſch-Brüh kochen, ſo kan man ſie gleich ſamt ihrer Brüh zu Tiſch geben. Die Blut-Würſte, auch Roth- und Schwartz-Würſte genannt, werden von Schweins-Blut mit geſchnittenem Speck und Fleiſch vermiſcht, gemacht, und hierzu die Magen oder dünne Därme genommen. Der Schweiß, oder das Blut vom Schwein, wird erſtlich wohl durch einander gerühret, hernach das Hals-Fleiſch vom Schwein, nebſt dem Speck, Miltz, Hertzen und Leber abgekochet, ſolches würfflicht geſchnitten, mit Ingber, Pfeffer, Saltz, Nelcken, und ein wenig Majoran beſtreuet, und wohl durch einander gemiſchet. Nach dieſem gieſſet man ein halb Nöſſel Waſſer unter den Schweiß, nimmt alsdenn abgeſchnittene Därme, und füllet das geſchnittene darein, ſo daß der Darm halb voll werde; auf dieſes gieſſet man etwas Schweiß hinein, und machet damit den Darm bey nahe voll, ſpeilert ihn oben zu, ſchüttet das Fette, ſo inwendig wohl durch einander, daß es nicht auf einen Klumpen beyſammen klebe; verfertiget alſo Schweiß-Würſte, ſo viel man will, und ſiedet ſolche in einem Keſſel ab. Ehe man aber ſelbige ſiedet, ſo muß man mit einer Spick-Nadel, oder mit einem ſpitzigen Holtze Löcher hinein ſtechen, ſonſten ſie zerſpringen ſie. Wenn ſie genug geſotten, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, und leget ſelbige auf rein Stroh, daß ſie abtrocknen. Einige nehmen ſo viel Milch, als ſie abzubrennen Schweiß haben, oder aber eben ſo viel Waſſer, werffen Saltz, Ingber, Pfeffer und ein gut Theil würfflicht geſchnittenen Speck und Kümmel darein, rühren es wohl durch einander, und füllen ſo denn das groſſe Gedärme damit an. Dieſe Würſte können friſch verſpeiſet oder geräuchert

haben, auf einer zweyzackigen Wurtzel stehen, und darzu dienen, daß die Speisen, so mittelmäßig hart, damit zerdrücket werden können. Von der Bewegung der Zähne ist zum Beschluß noch zu behalten, daß die obere Reihe derselben unbeweglich, die untere hergegen alleine sich bewege, indem man sie entweder starck von unten in die Höhe drücket, oder daß wir sie an die oberen nach der Seite ziehen.

Zahn-Bürstlein, ist das subtile Instrument in Form einer Kehr-Bürsten, mit einem etwas langen doch zarten Stiel, womit man aber nicht gar zu derb den Schleim zwischen den Zähnen und den Zahn-Fleisch heraus zu bürsten pfleget. Es sollen daran die Borsten nicht allzu hart, sondern fein weich und desto dichter eingesetzet seyn, damit dieselben dem Zahn-Fleisch nicht so sehr empfindlich werden.

Zahnen, wird nicht nur gesagt von den jungen Kindern, wenn sie die ersten Zähne bekommen, darbey sie vielmalen sich gantz unleidlich bezeigen; sondern man braucht es auch zuweilen von einem und anderen Instrument, wenn dasselbe an seinen äussersten Theilen, wie z. E. ein Rad in einer Uhr, die Stange an einer Fuhrmanns-Winde u. s. f. eingeschnitten, und also nach gewissen Abtheilungen Kerben hinein gefeilet werden, daß darbey ein Zwischen-Raum stehen bleibet, der, zu beyden Seiten genommen, die Wurtzel eines Augen-Zahnes vorstellet, welche Spitzen gleichsam in das Getriebe einbeissen, und dahero auch würcklich Zähne genennet werden.

Zahn-Gebrechen, derer Pferde sind vielerley, und unter denenselben die bekanntesten folgende: 1) Bekommen etliche Pferde kleine spitzige Zähne, so man Wolffs-Zähne nennet. Diese wachsen neben den andern Zähnen herfür, und thun nicht allein dem Pferd sehr wehe, daß sie ihre Fütterung davor nicht recht geniessen können, sondern es nehmen auch solche Pferde am Leibe nicht recht zu, so lang solche Zähne da sind. Man muß sie dahero denen Pferden im abnehmenden Monden mit einem scharffen Meissel ausschlagen, oder mit einer Zangen ausreissen, aber wohl Achtung geben, daß man sie mit der Wurtzel heraus bringe. 2) Werden auch den Pferden sowohl die Haacken- als Stock-Zähne, mit zunehmenden Alter, iedoch an einem ehender, als an dem andern, sintemal es auch denen Fohlen zu geschehen pfleget, sehr lang und spitzig, wovon die Pferde sich in die Backen hauen, und nicht recht füttern können, dahero man ihnen solche mit einem langen Eisen abschlagen und eben machen muß. 3) Bekommen die Pferde auch den Zahn-Schmertzen von den Flüssen, welche von dem Haupt herab fallen, wovon das Zahn-Fleisch roth, geschwellen, hitzig und entzündet wird, das Pferd lässet darneben viel Schaum aus dem Maule fallen. Demselben soll man den dritten Staffel (im Gaumen) stechen, die Adern unter der Zungen lassen, und das Maul, wie auch die Zähne selbsten täglich mit Eßig und Saltz unter einander vermischet wohl abreiben, und hernach folgendes auf das Zahn-Fleisch schmieren. Nimm gerülverten Bertram zwey Loth, Camphffer ein Qvintlein, Honig acht Loth, mische es unter einander zu einer Salben. Oder nim zwey Loth pulverisirte Granat-Aepffel-Schalen, und Honig, so viel genug ist, zu einer Salbe: Oder nimm Honig, Wachs, frische Butter, Baum-Oel, Speck und Hartz, eines so viel als des andern, zerlasse es über einem linden Kohl-Feuer zu einer Salbe. Oder siede Weiden-Laub in Honig-Wasser, und wasche dem Pferd das Zahn-Fleisch damit, und streue ihm das Pulver von Weiden-Blättern auf das Zahn-Fleisch. 4) Wird denen Pferden auch der Zahn-Schmertzen erreget von denen scharffen Mundstücken, welche ihnen nicht alleine die Laden wund machen und zerreissen, sondern auch das Bein gar von einander schneiden, welches ihnen sehr wehe thut, und langsam heilet. Diesen soll man den Schaden offt mit Eßig darinnen Saltz, Alaun und Heydnisches Wund-Kraut gesotten worden, auswaschen, und mit Honig, worinnen das Pulver von Osterlucey vermischet, schmieren. Wenn aber das Zahn-Fleisch weiß und gleichsam erstorben wäre, und die Hitze nicht gar zu groß ist, soll man dem Pferd täglich das Zahn-Fleisch und Kinn-Backen mit warmen Eßig, in welchem Bertram und Wohlgemuth gesotten sind, auswaschen, und nachmals, bis es sich in das Geschwür vertheilet, das Zahn-Fleisch mit folgender Mixtur offt schmieren und reiben: Nim Bertram und Senff-Mehl, iedes drey Loth, vermische es mit Honig zu einer Salbe. 5) Bekommen die Pferde auch Zahn-Schmertzen, wenn sie die Zähne schieben, da es sie bisweilen sehr hart ankommt, bevorab im fünfften Jahr, da es den letzten Bruch thut, daß sie auch bisweilen gar nicht fressen können; die Augen sind ihnen dunckel, das Maul hitzig, und läufft ihnen viel Geifer und Schleim aus dem Maul. Diesen Pferden ist anders nichts zu gebrauchen, als daß man ihnen das Maul offt mit obbeschriebenen Eßig auswasche, und bis der Bruch vorüber, ihnen geschrotenes Futter, auch Weitzen-Kleyen mit Honig-Wasser vermischet, zu fressen gebe, und sie daneben mit laulichem Wasser, in welchem schönes Mehl und ein wenig Honig vermischet seye, tränckе. 6) Bekommen auch die Pferde Geschwäre in und auf dem Zahn-Fleisch. Solche soll man, wenn sie zeitig sind, mit einer Flieten, oder sonsten einem scharffen und spitzigen Instrumente öffnen, die Materie wohl heraus drücken, und die Wunden mit warmen Eßig, worinnen Osterlucey gesotten worden, wohl auswaschen, und so es trucken worden, mit nachfolgender Salbe offt schmieren: Nimm ein pülverte Gall-Aepffel- und Granat-Aepffel-Schalen, iedes zwey Loth, mit Honig, so viel genug ist, zu einer Salben vermischet. 7) Denen Pferden fähret auch zuweilen inwendig in dem Rachen bey den Hunds-Zähnen ein Geschwüre in der Grösse einer Bohne oder Hasel-Nuß auf, welches aus Uberfluß des Geblutes und anderen Feuchtigkeiten seinen Ursprung hat. Dieses Geschwür muß man nach der Qvere mit einer Flicte oder Gemsen-Horn aufreissen, oder mit einem heissen Eisen cauterisiren oder brennen, das Blut wohl ausdrucken, den Ort mit

Digitized by Google

leyen mit Saltz vermengt zu freſſen geben, ich, ſo das Pferd Blut-reich, ihm eine Hals- der, und eine Spor-Ader ſpringen laſſen. anchen Pferden hängen auch die Runtzeln er Falten von der äuſſerſten Haut offt ſo weit er die Zähne, daß, ſo das Pferd das Futter t den Zahnen faſſet, es ſich in ſolche Haut bſten hauet, und vor groſſen Schmertzen das utter nicht halten kan, ſondern dieſelbe mit ner groſſen Menge Schaum wieder muß fal- n laſſen; ſolche Falten ſoll man cauteriſiren, nd mit unter einander gemiſchtem Honig und ßig offt ſchmieren, auch ſolche Salben gebrau- en, deren oben bey dem Wehetag der Zähne edacht worden. Gebrechen der Zähne an den Menſchen ſind 1) die Zahn-Schmertzen, wel- e von ſcharffen und ſauren Flüſſen entſtehen, ie ſich in die zarten Häutlein, ſo da die Wur- eln der Zähne inwendig bekleiden, dahinein egeben, und die ſchmertzhaffteſte Empfindung erurſachen. 2) Der Scorbut oder Schar- ock, welcher aus einer groſſen Schärffe des eblütes entſtehet, und deſſen Vorboten mei- ens ſeyn, wenn das Zahn-Fleiſch immerzu lutet, und die Zähne wackelnd werden. Die- s zu verwehren brauchet man folgende Tin- tur; Nehmet ein halb Loth Armeniſchen Bo- us, ein halb Qvintlein gebrannten Alaun, und ben ſo viel Salpeter, zerlöſſets ſo viel möglich n Löffelkraut- Erdbeer- und Wegrich-Waſſer, but ein wenig Kugel-Lack darunter, rüttelts ohl durch einander, laſſets durch ein Löſch-Pa- ier lauffen, und waſchet alsdenn die Zähne nd das Zahn-Fleiſch damit. 3) Schwartze nd faule Zähne, daran der ſaure Schleim er- ärtet, und gleichſam zu einen Weinſtein wird, er die Zähne zerfrißt, daß ſie mürbe werden und bbrechen. Ein gutes Zahn-Pulver davor iſt olgendes: Löſchet ſchöne Kieſel-Steine, nach- em ihr ſie recht glühend gemacht in Waſſer oder Wein ſo offte ab, bis ſie zu einen Pulver zerfal- en; dieſes Pulvers nehmet ein Loth, zu Pulver eſtoſſenen Bimſtein ein halb Loth, weiſſen iſchbein ein halb Loth, gebrannt Hirſchhorn in Qvintlein, deſtillirtes Roſen-Oel ſechs Tropffen, miſchet alles wohl durch einander, und verwahret es zum Gebrauch. 4) Hohle Zähne, welche entſtehen, wenn entweder ſcharf- e, kalte Flüſſe ſich darein ſetzen, oder auch die Zähne von Würmen Schaden leiden. Der- gleichen ausgehöhlte Zähne wiederum zu fül- en, damit ſich die Speiſen nicht ſo dahinein le- gen und dem Mund einen üblen Geruch zuwe- ge bringen, ſo iſt unter allen wohl das beſte Mittel, wenn man Maſtix-Körner mit ein we- nig Terpentin zerſchleichen läſſet, und alsdenn den hohlen Zahn damit ausfüllet. Denn ob- ſchon andere hierzu geſchlagenes Silber- oder Gold-Blätlein gebrauchen, nutzet dieſes den- noch nicht viel, weil nicht nur durch die Schärf- fe der Speiſen das Silber leicht anlaufft, blau und grünlicht wird, ſondern auch ſodenn nach Art des Vitriols die Zähne ſelbſt angreifft und zerfrißt. Wer überhaupt gute und ſchöne Zäh-

ſelbigen auf nicht gaͤnz heiſſe, und ſonderlich fette Speiſen komme; auf warme Speiſen nicht gleich kalt Getränckе im Mund bringe, oder des Morgens früh, ſonderlich im Winter, kaltes Waſſer im Mund nehme; daß er nicht viel Zucker, ſaure und ſcharffe Dinge damit kaue, oder ſonſt etwas allzuhartes damit aufbeiſſe, in den Zähnen nicht ſtochere, und denn endlich alle Tage des Morgens früh, Mittags und Abends nach der Mahlzeit den Mund wohl ausſpühle.

Zahn-Kraut, Zahn-Wurtz, Schuppen-Wurtz, iſt ein Kraut, welches in Wäldern und Gebürgen an ſchattigen Orten wächſet, und im Frühlinge bald herfür kömmt, mit Eingang des Junii aber ſchon wieder verdorret und vergehet. Man hat deſſen viererley Gattungen: Die erſte bringet ſieben Blätter an einem Stiel, und wird dahero Heptaphyllos beygenahmet. Die zweyte und dritte, weil ſie nur fünff oder drey Blätter bringen, führen die Beynahmen Pentaphyllos und Triphyllos. Die vierte und letzte aber heiſſet Aphyllos, weil ſie an ſtatt der Blätter dünne Häutlein, wie Oehrlein hat. Die Wurtzel iſt durchgehends wie aus Schuppen, ſo den Zähnen gleichen, zuſammen geſetzet, weiß, weich und ſafftig; die Stengel ſind einer Spannen hoch, rund und ſafftig, an welchen aus der Mitte bis an die Spitze Purpur-farbene Blümlein kommen, die einen kleinen ſchwartzen runden Saamen in kleinen Knöpffen bringen. Es dienet für Schlag, Lähme und Entzündungen, und wird aus dem Kraute ſamt der Wurtzel ein Waſſer gezogen, welches wider die ſchwere Noth der Kinder vortrefflich iſt: Wie denn auch der aus dem Safft der Wurtzel bereitete Syrup gleiche Würckung thut.

Zahn-Pulver, iſt ein Pulver, welches die Zähne, wenn ſie damit abgerieben werden, weiß, rein und gut erhält, und vor der Mundfäule präſerviret. Etliche brauchen pure, iedoch klar geſiebte Tabacks-Aſche, oder zu Pulver gebrannte Rinde von groben Brode; andere die es beſſer haben wollen, brennen ein Pfund Roggen-Brod, wie zu einer Kohle, nehmen es gar ſäuberlich aus dem Feuer, daß keine Aſche daran bleibe, ſtoſſen es ſo klar, als nur möglich, thun eine Hand voll Salbey-Blätter und eine Hand voll Löffel-Kraut, ſo beydes wohl getrocknet und geſtoſſen, zwey Loth Weinſtein, ein halb Loth rothe Corallen, und den vierten Theil von einer geriebenen Muſcaten-Nuß dazu, pulveriſiren und miſchen es alles zuſammen, und brauchen es alle Tage. Oder ſie nehmen zwey Loth präparirte Corallen, zwey Loth präparirte Cryſtallen, ein Loth Canarien-Zucker, ein halb Loth rothen Sandel, ein Qvintlein Alaun, ein halb Qvintlein Würtz-Nelcken, und eben ſo viel Zimmet-Rinde, pulveriſiren dieſes alles, und reiben mit ſolchem alle Morgen die Zähne fleißig und wohl. Es erhält ſie nicht allein weiß, präſerviret ſie vor dem Weinſtein, und das Zahn-Fleiſch vor dem Scharbock, ſondern es verhütet auch die Zahn-Schmertzen, wenn man ſich fleißig damit reibet, und iſt ſehr wohlriechend und lieblich zu gebrauchen.

Zahnstocher, ist theils ein von Silber, theils ein von zarten Elffenbein, theils aus einer Feder-Kiel zugespitztes Instrument, welches bisweilen auch das zierlichste mit Gold- oder Silber-Drat umwunden, womit dasjenige, was einem ohngefehr beym Essen in den Zähnen hangen geblieben, wiederum heraus gelöset wird, und damit dergleichen allezeit reinlich und bequem bey sich zu tragen seyn möge, hat man darzu ein stählern, silbern, oder von andern Metall verfertigt Futteral, darein man dergleichen etliche zu stecken pfleget.

Zahn-Wurtz, siehe Zahn-Kraut.

Zander, Nagmaul, Schill, See-Barsch, ist ein Raub-Fisch, so in der Oder und Spree, auch in grossen Seen in der Marck Brandenburg, Pommern und Preussen häuffig angetroffen und gefangen wird. Er gleicht mit dem Kopffe, weil er schmal, einem Hecht, mit dem übrigen Leibe aber einem Bärsch, hat weißlichte Augen, harte, rauhe Schuppen, und graublaue Floß-Federn, ist auf dem Rücken grünlich braun auf dem Bauche weiß, und am Leibe mit schwartzen Flecken besprengt. Er ist sehr fräßig, wird bisweilen einer Ellen lang, laichet im Martio oder Aprili, und ist fast das gantze Jahr über gut. Sein Fleisch ist weiß, zart, wohlschmeckend und gesund. Er kan gleich den Hechten und Bärschen zugerichtet werden, besonders aber pfleget man ihn gantz zu kochen, und mit einer klaren Butter- oder mit einer Senff-Brühe zu begiessen. Wenn er Scheiben-weise zerschnitten, und etliche Stunden mit Saltz eingesprenget gelassen wird, kan er zu der Delicatesse eines Schell-Fisches gebracht werden. Dieser Fisch wird auch im Ammer-See, in Bayern, etliche Meilen von Landsberg, bey dem Marckt-Flecken Diessen, doch gar selten gefangen, weil er die meiste Zeit daselbst in der Tieffe bleibet, und sich selten über sich begiebet.

Zange, ist ein eisernes Werckzeug, zu mancherley Gebrauch, wo etwas mit Stärcke oder Behendigkeit anzugreiffen, oder etwas zu fassen, da man die blosse Hand nicht gebrauchen kan. Also dienet in der Haushaltung die gemeine Feuer-Zange, das Feuer auf dem Heerde und in dem Camine zu regieren, die Beiß- oder Kneip-Zange, eingeschlagene Nägel auszuziehen u. s. w. Bey der Jägerey hat man grosse Zangen, die Dächse und Füchse mit aus ihren Bauen, oder Wölffe und Luchse aus denen Kästen hervor zu ziehen. Einige haben dieselbige von Holtz, weil aber die Erfahrung bezeuget, was vor eine Gewalt ein solches starckes grimmiges Thier, als ein Wolff oder Luchs habe, und wie behutsam mit den Füchsen und Dachsen zu verfahren, wie leicht diese Thiere um sich kneipen, und einem Menschen Schaden zufügen können, sind selbige besser, wenn sie von gutem festen Eisen, nach der Grösse des Thieres Hals gemachet werden, weilen ein solch hölzernes Werckzeug leicht zerbrechen könte. Und kan man mit solchem das Thier so wohl um den Hals fassen, als auch damit verhalten, daß es einbeissen muß, da man es mit demselben in die Kinnbacken fassen und aus dem Winckel oder Kasten hervor ziehen kan: Wassen dergleichen Thiere, wenn sie Hunde mercken, nicht gerne ans Tage-Licht wollen, so, daß man sie hierzu nöthigen muß.

Zapffe, heisset eigentlich ein rund-zugespitztes Stücklein Holtz, so in das Loch eines Faß-Bodens gestossen, und durch dessen Ausziehen, das darinnen enthaltene Getränckе heraus gezapffet wird. So führen auch eben diesen Nahmen diejenigen Stücken Eisen, welche an dem einem langen Ende spitz- und viereckicht, an dem andern aber wie ein Zapffen abgerundet, mit welchen langen Enden sie in die Mitte einer Welle zu beyden Seiten eingetrieben, mit den andern kürtzern und abgerundeten aber in so genannte Pfannen geleget werden, wenn sich dieselbe in die Runde bewegen soll.

Zapffe, heisset auch die schurtzige Frucht des Tannel-Holtzes, nemlich der Kiefern, Tannen und Fichten. Diese Zapffen kommen anfänglich fast in Gestalt einer Erd-Beere hervor, haben einen lieblichen Geruch, und sind schöner Violet- und grüner Farbe, werden aber, indem sie nach und nach grösser wachsen, von Zeiten zu Zeiten grüner, denn dunckel-grün, und endlich braun oder gelblich. In solchen Zapffen ist der Saame verborgen, und jede und alle Körnlein besonders mit Liedern oder Schuppen eingeschlossen, daß ein einziger solcher Zapffen, sonderlich an Fichten, hundert und mehr Saamen-Körnlein in sich hat, und unter einem Liede oder einer Schuppe auch zuweilen zwey Körnlein stecken. Die Fichte hat die längsten Zapffen, welche unten gantz spitzig anzusehen; die Tannen-Zapffen hingegen sind etwas kürtzer, und unten kaulicht, oder etwas abgestumpfft, die Kiefernen aber noch kürtzer. Wenn es viel Tannen- und Fichten-Zapffen giebet, so giebt es nicht viel Hartz, weil sich dieses so dann in gedachte Zapffen ziehet. Die jungen Tann-Zapffen, wenn sie noch gantz frisch sind, werden in Zucker eingemacht, geseltzet, und nebst andern Confecturen auf reicher Leute Tafeln mit aufgesetzt. Man schicket sie Schachtel-weise aus dem Ertz-Gebürgischen Creyse hieher nach Leipzig. Man pfleget sie auch in den Thee zu thun, deme sie einen rechten balsamischen Geschmack zu wege bringen, der nicht allein der Zunge angenehm, sondern auch dem Menschlichen Cörper überaus gesund ist.

Zapffe oder Schlegel, wird auch das umgekehrte Stücklein eines abgekürtzten runden oder viereckigten Kegels genennet, welches man vor das Loch der Ablaß-Rinne in einem Teiche stecket, damit das Wasser nicht durchgehen könne. Er ist oben mit einem Creutze versehen, dabey man ihn, wenn man den Teich fischen, und das Wasser durch die Rinne ablassen will, anfassen und heraus ziehen kan. Die Zapffen-Löcher oder Spunde sollen auf die Ablaß-Rinnen, so wohl als die Zapffen selbst, lieber rund, als viereckigt gemacht werden, (obgleich diese letztere sehr gebräuchlich sind) weil die eckigten nach und nach an denen Ecken sehr ausfaulen, und von keiner Währung sind. Die Ablaß-Rinnen sollen wenigstens zehen Schuhe in den Teich oder Weiher reichen, damit durch muth-

Zehrling, suche Buch-Fincke.

Zehr-Pfennig, bedeutet das Vermögen, welches man theils zu seiner Nothdurfft, theils zur Bequemlichkeit gegenwärtig anzuwenden Ursach hat. Wie nun der Mensch auf einen dreyfachen Pfennig, das ist, ein Noth- Zehr- und Ehren-Pfennig bedacht seyn soll; also ists auch nicht gnug, daß man nur so viel habe, als man zu seiner Bedürfftniß und Bequemlichkeit benöthiget, welches eben der gegenwärtige Zehr-Pfennig; sondern es gehört sich auch noch etwas über dieses, theils vor den Wohlstand, so der Ehren-Pfennig, theils und hauptsächlich vor den Noth-Pfennig, daß man sich im Fall der Noth darmit retten könne.

Zehr-Wurtz, siehe Aron.

Zeichnen, heist bey der Nähderey, so viel als mit Buchstaben und Zahlen den Nahmen und die Jahrzahl in die weisse Wäsche und das Bett-Geräthe nehen, welches nach dem Modell-Tuch vermittelst an einander gehangener und nach den Fäden abgezehlter Creutzgen geschiehet. Ausser diesem aber wird das Zeichnen noch gar verschiedentlich vorgenommen; denn da pflegt man nicht nur die Fässer, Ballen, Kisten, oder auf andere Art emballirte Güter, die versendet werden sollen, mit gewissen Nummern oder Handlungs-Marqven vermittelst schwartzer Farbe zu bezeichnen, oder es werden auch dergleichen Marqven in die Fässer eingeschnitten und gebrennet, wobey denn zu erinnern, daß alle zerbrechliche Glas- Porcellan- oder sonst zarte steinerne Waaren und dergleichen an den Theil der Kiste, welcher allezeit oben stehen soll, bezeichnet, und ein Glas, Spiegel, Crone, Hand und s.f. darauf gemahlet werden; sondern es werden auch bey eigenen Fabriqven und Handlungen die Waaren selbst theils durch Nahmen, theils durch ein gewisses Sinnbild, Marqve, Nummer und dergleichen bezeichnet, und entweder in Kupffer gestochen, auf Papier gedruckt, oder mit einem glüenden Eisen eingebrennt, oder gar mit dem Hammer eingeschlagen und gestempelt, wie an Eisen- Zinn- Silber- oder Gold-Waaren.

Zeidelbast, siehe Seidelbast.

Zeidlen, suche Bienen-Zeideln.

Zeidler, heisset ein Bienen-Wärter, so mit den Bienen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs und Wachses u.s.w. wohl umzugehen weiß. Vor Zeiten waren die Zeidler Kayserliche Forst-Bediente, so den Honig-Bau in den Wäldern vornemlich in Aufsicht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre Beständner oder Pachter, so den Honig sammleten, hiessen Aster-Zeidler. Dergleichen Zeidler, ob sie gleich keine immediate Kayserliche Forst-Bediente sind, finden sich noch um Nürnberg herum, massen vermöge eines vom Kayser Carl dem Vierten Anno 1350. löblich ermeldteter Stadt ertheilten Privilegii, in den Nürnbergischen Wäldern (welche höchstgedachter Kayser, sein und des Reichs Bienen-Garten in nur erwehntem Privilegio nennet) niemand, als die Zeidler die Bienen fassen, auch niemand, als dieselbe, Bienen daselbst halten dürffen, vor welche Freyheit denn erst berührte Zeidler ein gewisses Honig-Geld, oder Hen- Zinß zu entrichten pflegen. Ein fleißiger Bienen-Wärter soll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bienen-Stöcken in der Hand haben, und allezeit mit Bienen-Futter und andern Artzeneyen versehen seyn, damit er sich im Nothfall bedienen könne. Bey dem Zeideln, oder Honig-Ausnehmen, hat er nöthig eine Bienen-Haube oder Larve von grober Leinewand, die den Kopff und Hals mit bedecke, vor dem Gesichte aber mit einem messinen Drat-Gitter verwahret sey, Hand-Schuh von grobem Tuch, da die Bienen nicht durchstechen, aber auch den Stachel nicht, wie leider, stecken lassen und umkommen, und Stiefel an den Füssen. Er braucht zwey Zeidel-Messer, von gehöriger Länge: Deren eines muß zweyschneidig seyn, und vorne eine Spitze haben, damit man mit solcher so scharff stechen als mit der Schneiden schneiden könne. Zu dieses braucht er vornemlich zu Beschneidung der Stöcke. Zu denen Korben aber gehört ein Messer, so nur auf einer Seite scharff, auf der andern aber stumpff ist; statt der Spitze muß es eine Krümme haben, die auf einem Theil eben so scharff, als auf dem schneidenden Theile ist: Damit man in dem Korbe recht einwärts schneiden, und zwischen die Wachs-Tafeln bequem hinein fahren möge; Diese Messer hat er in einem Gefäß mit Wasser neben sich, und wenn er eins gebraucht, legt er es wieder hin. Er hat ferner nöthig eine Honig-Gabel, die Honig-Blätter damit zu halten und zu fassen; ein Rauch-Gefäß; Kehr- oder Federwische, die Bienen beym Zeidlen im Stocke ab- und weg zu kehren, damit derselben nicht viel im Honig umkommen. Schüsseln, Aschen, Mulden oder andere Gefässe, nicht nur die Honig-Tafeln, sondern auch die mit Honig gefüllte Wachs-Tafeln darein zu legen; diese sollen aber, so bald sie voll seyn, hinweg getragen und in Schatten gesetzet werden: Denn, wenn die Schüsseln oder Gefässe mit Honig stehen bleiben, so fallen die Bienen gerne darauf, ersaufen, und gehen ihrer dabey viel zu Grunde. Von solchem Honig verwahret man das beste zur Fütterung, wenn die jungen und geringen Völcker auf den Frühling dergleichen benöthigt seyn dörfften. Endlich hat der Zeidler bey seiner Arbeit noch einen Gehülffen nöthig, welcher, wenn der Zeidler ein Blat nach dem andern abschneidet, solches so bald von ihm nimmt, und wenn noch viel Bienen daran, selbige mit einem Reiß oder Federwische subtil ab- und auf die Erde kehret.

Zeitland, siehe Seidelbast.

Zeile, heisset beym Feld-Bau, wenn etwas in einer geraden Linie nach einander gesäet oder gesetzet wird. Also wird der auf die Felder geführte Mist oder andere Dünger auf die Acker-Beeten der Länge nach in einer gewissen Weite von einander in Zeilen geschüttet, und das weisse oder Kappes-Kraut Zeilenweise gesteckt

Zeisig, Zeis- ner Vogel, gr- am Leibe, wie

Digitized by Google

iem schwartzen Fleck auf dem Kopffe und an r Kehle. Die Flügel, sonderlich die grossen dern sind gantz dunckel-grün, daß sie fast wärtzlich scheinen; der Schwantz ist wie die ieg-Federn, iedoch zu beyden Seiten mit gel- n Spiegeln gezieret. Das Weiblein ist von m Männlein gar sehr unterschieden, und fast n gantzen Leibe graulicht. Der Grösse nach, es wie eine Blau-Meise, hat eine gute Ge- lt, einen hübschen Kopff und Schnäbelein, ft auf die Art, wie die Stieglitze, doch nicht lang und spitzig, und eine breite Brust; die üsse sind ziemlich kurtz, und der Schwantz ist ch nicht unter die langen zu rechnen. Sei- m Aufenthalt nach ist er ein Wald-Vogel: enn er findet viel Nahrung im Wald, und ob gleich im Herbst und Winter das Holtz fast ützlich verlässet, ausser, daß er seine Nacht- uh in denen Vor-Holtzern suchet, so kehret er ch im Frühling wieder zurück, und begiebt ch in die tieffste Wälder. Seine gemeinste ahrung ist der Fichten- und Erlen-Saame. on seiner Brut ist nichts gewisses zu sagen, nn er bauet vermuthlich sein Nest auf die Spi- en der höchsten Bäume in grossen Tannen- Wäldern, und bringet daselbst seine Jungen us, und wird man von keinem Vogelsteller der Wendmann mit Grund der Wahrheit ge- ret haben, daß er dergleichen gefunden; da- ro denn das Gedichte entstanden: Als ob die- r Vogel, vermittelst eines gewissen Steinleins in Nest unsichtbar machte. Sie fliegen Hauf- n-weise, und ziehen grösseſten Theils hinweg: enn ob sie wohl zur Winters-Zeit in grossen Schaaren auf den Erlen-Bäumen liegen, so nd doch solche Schaaren, wie bey den Hänflin- en und Stieglitzen, nur das Uberbleibsel von enen, so vorher im Herbst, ob schon in kleinern Schaaren, hinweg gestrichen: Es fänget aber r Strich im October an, und veranlasset sie n alle Orte sich auszubreiten: Alsdenn ist es r Mühe werth, einen besondern Heerd zu hlagē, und sie mit Hanff, (am besten mit unaus- edroschenem Hanff, den man zu solchem Ende ufhebet, und in Kammern, der Mäuse wegen, n Stricken aufhängt) anzukörnen; wo man as thut, sammlet sich in wenig Tagen eine un- eschreibliche Menge, von welchen man, wenn e gantze Schaar auf einmal gefangen wird, iederum etliche auslässet, damit dieselbe, an- ere herzuziehen, und man in kurtzem einen eyden oder gar dritten Zug thun könne. Im ovember währet der Fang meistens noch fort, elcher darum lustig, weil er so lang dauret, und ch so nahe bey dem Haus aufstellen lässet: mas- n man den Heerd gar leicht nur etliche Schrit- von dem Haus schlagen, und aus einem Fen- r rücken kan. Im December nimmt solcher ang auf einmal ab; aber kaum ist das Neue ahr vorbey, so gehen sie im Wieder-Strich, nd stellen sich im Januario, noch mehr aber im ebruario mit desto grossern Schaaren ein; zu elcher Zeit sie, so wohl als im Martio, da der aamen von denen Ellern oder Erlen-Bäu- en schon abgefallen, und sonsten nichts mehr denen Bäumen zu finden, sich, auf die Erde fallen, und unter denen Bäumen solchen von Frost und Wind herab gejagten Saamen zu su- chen und aufzulesen gewöhnen, welches den Fang, der auch im Herbst leicht ist, noch leichter machet: Denn man darff nur einen einzigen Lock-Zeisig nahe bey Erlen-Bäumen in einem Vogel-Bauer hinsetzen, und Hanff herum streuen, so sammlen sie sich dergestalt, daß in et- lichen Tagen drey bis vier hundert auf einmal gezogen werden können. Im April pflegt man mit Nutzen die Leim-Ruthen zu gebrauchen, und solche, nebst einem Lock-Vogel, auf eine dar- zu gerichtete Kletten-Stange zu stellen. Im May, da sie zur Brut schreiten, ingleichen im Junio und Julio lässet sich kein Zeisig bey uns sehen; hingegen im Augusto, und zwar man- chesmal gleich zu Anfang desselben, fliegen sie an etlichen Orten schon in die Gärten, und fal- len auf das stenglichte Gras, da sie denn mit de- nen Lock-Zeisigen in Menge zu fangen sind; welches auch im September angehet, bis der Strich, wie obgedacht, im October seinen An- fang nimmt. Er wird leicht zahm, lernet sein Wasser in einem Eimerlein aufziehen, und sein Futter, welches in puren Hanffe bestehet, aus einem Kästlein holen, frißt aus der Hand und dergleichen. Sein Fleisch ist gut zu essen. Von dem Meer-Zeisig oder Graslein, ingleichen von dem Weiden-Zeisig siehe an seinem Orte ein mehrers.

Zeit, bedeutet der natürlichen Dinge Eigen- schafft, daß sie nemlich ihren Anfang und Ende haben; die Daurung nun dieses Zwischen-Rau- mes heisset die Zeit, und wird der Ewigkeit entgegen gesetzet, die ohne Anfang und Ende ist. Diese in einer Reihe auf einander folgende Theile der Zeit, werden nach den Lauff der Sterne, und sonderlich der Sonne und des Mondes abgemessen, und zwar hat man zum Anfang derselben, als den geringsten und kürtze- sten Theil den Schlag einer Puls-Ader gesetzet, welcher eine Secunde heisset, sechzig solcher Schläge machen eine Minute; sechzig Minu- ten, oder 3600. solcher Schläge sind eine Stun- de; 24. Stunden werden vor einen Tag gerech- net; sieben Tage zu einer Woche und 52. Wo- chen zu einem Jahr; hundert Jahr seyn ein Seculum. Die Eintheilung dieser Zeit beste- het endlich in der vergangenen, gegenwärti- gen und zukünfftigen. Wie nun ein ieder Mensch sich in die Zeit zu schicken lernen, und dieselbe zu seinen Nutzen wohl anwenden soll; also hat insonderheit ein guter Haushalter vor allen Dingen darauf zu sehen, wie er aus der vergangenen Zeit sich gute Lehren und Regeln sammle, daß er sich derer bey der gegenwärtigen bedienen könne, und seine Sachen also darnach anstelle, damit er in der künfftigen Zeit sich kei- nes verwahrlosten und ihm selbst zugezogenen Schadens besorgen dörffe. Und in eben dieser Absicht ist auch gegenwärtiges Buch aus den bewehrtesten Oeconomischen Schrifften und eigener Erfahrung zusammen getragen worden, damit man bey vorfallender Gelegenheit er- wünschte Nachricht finden könne, wie es nem- lich in der vergangenen Zeit mit einer Sache ge- halten worden, wenn ein wahrer Nutzen daraus erwachsen ist.

und Schärffe zu mäßigen, die Hitze zu stillen, und die Verstopffungen zu eröffnen.

Ziegel, Back-Stein, Brand-Stein, ist ein aus wohlgearbeiteter Erde formirter, und durch das Feuer zu gehöriger Härte gebrannter Stein. Derselben sind vornemlich zweyerley: Mauer-Steine oder Mauer-Ziegel, und Dach-Steine oder Dach-Ziegel. Jene dienen, die Mauren eines Baues aufzuführen, diese, denselben zu decken. Die Mauer-Steine sind ablang geviert, und zwar einer halben Leipziger Elle lang, sechs Zoll oder eine Viertel-Elle breit, und vier Zoll dicke; daß demnach zu einem Stücke Mauer, die eine Elle lang, eine Elle hoch und eine Elle dicke, 48. Mauer-Steine erfordert werden. Zu denen Mauer-Steinen werden noch gezehlet, die Wölbe-Steine, welche an einer Seite dicker, als an der andern Seite, und gleichsam Keilformig seyn, damit sie desto besser nach einem Bogen sich schliessen und zu Verfertigung der Gewölber zu gebrauchen. Die Pflaster-Steine oder Platten, so zu Belegung der Heerde, und Pflasterung derer an der Erde befindlichen Zimmer und Säle, insonderheit der Maltz-Häuser nützlich zu gebrauchen, werden gemeiniglich Qvadrat-formig bereitet, Die Sims-Steine, welche in einer besondern darzu gegebenen Forme gestrichen, daß sie gleich zu Verfertigung der Simse gebrauchet werden können, müssen so wohl in dem Trocknen an der Lufft, als auch in dem Brennen selbst wohl in Acht genommen werden, daß sie durch allzu viele und schnelle Hitze nicht krumm lauffen, sondern ihre begehrte Forme überall behalten. Der Dach-Steine giebt es verschiedene Arten: Als Hohlziegel, Tab. XX, fig. 1. C. welche an dem einen Ende etwas weiter, als an dem andern, und dergestalt aufgedecket werden, daß über zwey deraleichen hohle Ziegel a b. der dritte c. mit verkehrter Höhlung lieget. Diese Art werden Mönch und Nonne, das Dach aber, das damit gedecket, ein Hohlwerck genennet, iedoch heut zu Tage wenig mehr gebrauchet; weil solche Ziegel einem Hause nicht nur eine ungleich schwerere Last machen, als das anietzo gewöhnliche Flachwerck, sondern auch, weil ein solches Hohlwerck viel Reperatur-Kosten erfordert, wenn ein oder der andere Ziegel mit der Zeit schadhafft wird, indem dergleichen Ziegel starck in Kalch geleget werden müssen, und dennoch darbey, so es einmal ausgebessert worden, immer böse bleibet; zu geschweigen, daß unser heutiger Kalch nicht mehr von der alten Güte, und so, wie ehemalen bindet; dahero siehet man das Hohlwerck nur noch auf alten starcken Gebäuden. Hierzu gehören auch die Forst-Steine, welche nichts anders seyn, als Hohl-Ziegel, die vornen am schmalen Ende ein Loch haben, dadurch der Forst-Nagel geschlagen, und also der Stein auf dem Forst befestiget werden kan; ingleichen die Walm-Steine, welche von den vorhergehenden nur darinnen unterschieden, daß sie gleich hinter dem Loche, wo der Nagel durchgeschlagen wird, gegen dem breiten Theile zu, noch eine Nase haben, welche verhindert, daß, ob gleich der Nagel loß wird, der Stein doch nicht von dem Dache fallen kan, sondern auf dieser Nase hängen bleiben muß; wiewohl man ietziger Zeit dergleichen Forst-Ziegel nur schlechter Dinges, ohne sie zu nageln, in Kalch leget, und einen über den andern etwas weit vorgreiffen lässet. Die flachen oder platten Dach-Ziegel, derer, ihrer Breite nach, halbe und gantze giebet, fig. 2. D. haben an dem einen Ende in der Mitte eine so genannte Nase, welches derjenige Zacken oder Haacken, womit sie auf die Latten angehangen werden, an dem andern Ende aber sind sie, entweder wie oben, nach einer geraden Linie abgeschnitten, oder, welches auch besser, arrondiret und abgerundet. Diese werden dergestalt über einander geleget, daß allezeit zwischen zweyen Ziegeln ober- und unterhalb der Fugen ein dritter zu liegen kommt, so, daß die Fläche des Daches gantz Schupen-formig aussiehet, daher man auch Gelegenheit genommen, dergleichen einen Bieber-Schwantz zu nennen, da man diese Deckung sonst gewöhnlich wegen der flachen Ziegel ein Flachwerck heisset, und heut zu Tage am meisten mit gutem Nutzen gebrauchet. Es ist ein solches Dach nicht nur leichte und zierlich, sondern es kan auch, wo es schadhafft worden, ein Stein hin und wieder gar bequem und ohne grosse Kosten eingesetzet werden. Hierzu sind annoch zu zehlen die Blend-Steine, womit man das Holtzwerck an denen Gebäuden zu verblenden pfleget, wo es in das Wetter zu stehen kommet; denn diese sind nur ohne Nasen, ablang viereckigt, sonst aber in der Dicke und Breite der Dach-Steine, eine halbe Elle lang mit zwey Löchern versehen, wordurch sie mit Nägeln an das Holtzwerck geheffte werden können. Die letzte Art sind die Dach-Pfannen, fig. 2. F. welche ebenfalls noch eine alte Art, und gleichsam das Mittel zwischen den zwey anietzo beschriebenen Gattungen seyn: Sie haben hohle Seiten, davon die eine über die andere unter sich gebogen stehet, womit sie in einander fassen und wohl schliessen. Allein, da sie wegen der Krümmen des an beyden Seiten hohlen Faltzes leicht zerbrechlich, und, wo sie tüchtig gemachet seyn sollen, im Ziegelstreichen mehr Arbeit erfordern, und weit mühsamer, bedienet man sich zu unserer Zeit derselben gar nicht mehr. Der Leim oder die zu denen Ziegeln gehörige Erde soll im August-Monat in Menge gegraben, und auf Haufen vertheilet werden, daß die Sonnen-Hitze solche durchkochen, solglich der strenge Herbst durchwinden, und letztlich die harte Winters-Kälte recht wohl und geschmeidig durchzwingen möge. Die Ziegel-Erde muß kein allzu fetter Leim, auch nicht allzu flüßig seyn, denn davon pflegen die Steine im Brande zu schwinden, und viel kleiner zu werden. Sie soll mit keinem Mergel oder Schmergel, mit keinen Steinlein oder fressender mineralischer Erde, davon sie bey dem Frost- und Regen-Wetter zerschiebeln und zerspringen, vermenget, auch nicht allzu mager, sandig oder zu spröde seyn, weil davon nur bloß zerbrechliche Steine werden. Des Frühlings wird die im vorigen Herbst ausgegrabene Erde nach der Ziegel-Scheune in den Sumpff geführet, daselbsten eingesümpffet, das ist, mit

Wasser

Ziegel-Erde, suche Ziegel.

Ziegel-Hütte, siehe Ziegel-Scheune.

Ziegel-Ofen, ist das Gebäude, darinnen die von Leim gestrichene Ziegel durch das Feuer zur verlangten Härte gebracht werden. Der Ziegel-Oefen giebt es vornemlich zweyerley Arten, nemlich geschlossene oder gewölbte, und offene oder ungewölbte. Diese letztere sind die gemeinsten, jene aber etwas seltsamer anzutreffen. Die gewölbten haben oben in dem Gewolbe Lufft-Löcher, welche zum Theil oder auch gantz vermachet werden können. Man findet der Ziegel-Oefen mit zwey, drey oder vier Schlufft-Löchern, nachdeme nemlich die Grosse des Ofens beschaffen ist. Die mit zwey Schlufft-Löchern werden selten über achtzehen bis zwantzig tausend Mauer- und Dach-Steine halten, wenn auch mehr Dach- als Mauer-Steine gebrannt werden, und pflegt man sie nur solcher Orten anzulegen, wo entweder eine Menage im Holtze gesuchet wird, oder die Steine keinen grossen Abgang haben. Ein Ofen, worinnen wenigstens fünff und zwantzig bis dreyßig tausend Dach- und Mauer-Steine gebrannt werden können, muß in Lichten zehen Ellen lang, neun Ellen hoch und neun Ellen breit, und mit drey Schlufft-Löchern versehen seyn. Es giebt zwar Brenn-Oefen, worinnen viertzig tausend Mauer- und Dach-Steine, wenn gleich dieser letztern nur vierzehen bis funffzehen tausend sind, Platz genug haben, alleine, es sind bey solchen grossen Oefen diese Unbequemlichkeiten: Daß der Ziegler an einem Brande länger streichen, brennen, und ein und ausfahren muß; daß ein solcher Brand mehr Holtz erfordert, und daß man folglich auch nicht so viel Brände thun kan; daß man mehr unreiffe und unausgebrannte Ziegel, aus einem solchen grossen Ofen bekommt, und daß, wenn man es beym Lichte besiehet, man à proportion eben nicht mehr Profit davon habe, als von einem, welcher mittelmäßig ist, und hingegen mehrere Bräude aushalten kan. Ein Brenn-Ofen wird entweder mit einer Weller-Wand und steinernen Pfeilern von gebrannten, und einer Futter-Mauer von ungebrannten Steinen: Oder aber von puren Steinen aufgeführet, und mit einem ziemlichen hohen Dache versehen, damit die Sparren und Wind-Latten nicht so leichte vom Feuer ergriffen werden mögen. Man bauet sie gemeiniglich an Höhen, damit sie mit der hintern, und den zweyen Neben-Seiten in die Erde zu stehen kommen. Vornen, wo die Schlufft-Löcher sind, wird ein Schuppen angebauet, welcher ziemlich geraum seyn muß, damit nicht nur das benöthigte Holtz zum Theil darinnen stehen, sondern auch die Ziegel-Brenner vor denen Schür-Löchern Platz genug haben, bey Einschiessung des Reiß-Holtzes und der Scheite recht ausholen zu können. In diesem Schuppen wird in einem Winckel das Ascher-Loch gemauert, darinnen die von iedem Brande gewonnene Asche verwahret und gesammlet wird, dahero dieser Schuppen mit einer Thüre und Schlosse versehen seyn muß.

Ziegel-Scheune, Ziegel-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen die Ziegel verfertiget und zum austrocknen aufgestellet werden. Es wird nemlich mit Holtzwerck abgebunden, ohne daß der Raum zwischen denen Säulen, Riegeln und Bänden ausgemauert werden darff. Unten an der Erde werden an einem bequemen Orte die Sum[illegible]-Löcher, und an denenselben die Traten angebracht, auch in solchem Raum nichts als Rauch-Steine gestrichen und aufgesetzet. Oberhalb desselben sind zwey Boden über einander, auf welche man mit der Radeberge commode mit fahren können: Der untere Boden wird gemeiniglich noch zu Mauer-Steinen gebraucht, dahingegen auf dem obern die Dach-Steine gestrichen werden, als weswegen nach der Länge hin zwey gedoppelte Reihen Stell-Gerüste, und auf demselben die Dach-Stein-Breter zu finden sind. Das Dach muß seine gehörigen Oeffnungen so wohl, als ein ieder Giebel haben, und vor denen Löchern oder Fenstern holtzerne Laden vorgemacht seyn, damit man bey bequemer Lufft solche auf- bey contrairer Witterung aber wieder zumachen könne. Ein Schob- oder Stroh-Dach soll bey einer Ziegel-Scheune bessere Dienste thun, als die Schindel- oder Ziegel-Dächer, weil unter diesen beyden letztern die Ziegel allzu rasch und geschwinde trocknen, wovon sie aufreissen und zu Schanden werden. Weil auch offt schale trockne Winde gehen, welche denen im untern Raum stehenden neu Leim frisch gestrichenen Ziegeln nachtheilig fallen, so muß das untere Säulwerck, an der Seite, wo der Wind hergehet, mit Reiß-Bündeln versetzet werden. Insonderheit muß die Scheune im Dache und an denen Seiten derogestalten wohl verwahret seyn, daß weder Regen noch Schnee eindringen, und an denen im Vorrath liegenden rohen Steinen Schaden verursachen möge. Ziegel-Hütten oder Ziegel-Scheunen aufrichten, und Ziegelstreichen gehöret nach den alten Rechten unter die gemeinen Nutzungen: Nach dem Herkommen aber wird es in einigen Orten unter die Regalien gezogen, und dem zu folge ist niemand befugt, ohne der Landes-Obrigkeit Bewilligung, dergleichen anzulegen.

Ziegel-Stein, siehe Ziegel.

Ziegel streichen, heisset so viel, als aus Leimen, durch Hülffe der Formen, Mauer- Dach- Forst- oder andere Ziegel-Steine verfertigen. Siehe Ziegel.

Ziegel-Streicher, ist ein Ziegel-Arbeiter, der Mauer- Dach- und andere Ziegel fertig und tüchtig zu machen, und zu streichen weiß. Er bekommt entweder das Tage-Lohn, und zwar gemeiniglich einen Groschen mehr, als der mit der Radeberge fähret; oder man bezahlt ihnen von tausend roher Steine etwas gewisses.

Ziegen-Bart, Handel-Schwamm, imgleichen Rheling, ist eine Art der Küchen-Schwämme, welche zum Theil gliesende gelbe Farbe seyn, und in feuchten Wäldern wachsen, Theils seyn gantz zinnlich und saftig, und gleichen dem grauen Moos. Man quellet und kochet sie mit Butter und Gewürtze.

Ziegen-Bock, siehe Bock.

Ziegen-Fleisch, suche Ziege.

Ziegen-Käs, siehe Käs.

Digitized by Google

Castanien-braun rosten, giesset ferner Brühe und Wein darau, würtzet es mit Zucker, Citronen-Schalen und Scheiben, und lässet dieses kochen bis es ein wenig dicke wird. Diese Brühe muß man unter den Zimmel, und nicht darüber giessen. Oder man bereitet einen Hirsch-Zimmel, wie vorher beschrieben, und schläget ihn also an: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, und lässet sie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab, stösset sie denn in einem Mörsel, doch nicht gar zu klein, gleichwie zu einer Mandel-Torte, und thut sie in einen Tiegel oder in eine irdene Schüssel; hernach weichet man Semmel ein, drücket solche wieder gantz reine aus, und schüttet sie nebst ein paar Händen voll geriebener Semmel auch zum Mandeln, schläget sechs Eyer daran, giesset ein halb Nössel dicken Rahm hinein, würtzet es mit Zucker, Zimmet, Muscaten-Blüthen und klein geschnittenen oder geriebenen Citronen-Schalen, dieses alles rühret man durch einander klar ab. Ferner lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch darunter muß lauffen lassen. Hierauf bestreichet man den Zimmel mit Eyern, schläget ihn mit der abgerührten Mandel-Farce an, streichet ihn aber fein glatt zu, nimmt einen Pinsel, und zerklopffet ein Ey, bestreichet damit den Zimmel, gleich einer Pastete, lässet auf die bestrichenen Eyer klare Butter lauffen, streuet geriebene Semmel darüber, und setzet solchen in einen Back-Ofen: Dieser aber muß nicht so sehr heiß gebacken werden, als der vorige. Wenn er nun im Back-Ofen solte jählings Farbe bekommen, so decket man einen Bogen Papier darüber, machet aber inzwischen diese Brühe: Man setzet in einem Tiegel oder Casserole ein Stücke Butter aufs Feuer, streuet geriebene Semmel darein, giesset Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, und lässet dieses zusammen kochen, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Jngber, Zucker, Zimmet, vielen Citronen-Schalen und Citronen-Scheiben, daß es recht piequant wird, richtet hernach diese Brühe in die Schüssel an, und den angeschlagenen Zimmel darüber, garniret ihn aufs zierlichste, und lässet solchen auftragen.

Zimmer-Flösse, siehe Flösse.

Zimmer-Hieb, heisset bey dem Forst die Arbeit an dem Bau-Holtz, wenn es an dem Orte, wo es gefället worden, bewaldrechtet, oder gar abgebunden und die Zulage gemachet wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen und Trämpeln der Zimmer-Leute, zumal in nassen Wetter und weichen Erdboden, das junge Holtz oder die in der Erden befindlichen Keime und Saamen zertreten und zernichtet werden, sondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Späne der junge Wuchs sehr gehindert wird, so ist, solches zu verhüten, so viel möglich dahin zu sehen, daß das Zimmer-Holtz rund und unbeschlagen hinaus geschleifset, und die Arbeit an einem unschadhafften Orte verrichtet werde.

Zimmer-Holtz, suche Bau-Holtz.

Zimmet, Zimmet-Rinde, Caneel, ist die Rinde eines Baumes, der hin und wieder in Ost-Jndien, vornehmlich aber auf der Insel Ceylon wächset. Er hat die Gestalt eines Pomerantzen-Baumes, gerade Aeste, und Blätter wie der Citronen- oder Lorbeer-Baum, die nach Nägelein riechen, weisse sechs-blätterige wohlriechende Stern-Blümlein, nach welchen eine Frucht, wie Oliven kommt, erst grün, hernach schwartz, und zur Nahrung den Affen und Vögeln dienet. Seine Wurtzel hat einen Campher-Geruch, so starck, daß daraus Campher kan destilliret werden. Dieser Baum hat eine zweyfache Rinde, die erste ist grob und unsauber, die andere ist der eigentliche Zimmet oder Caneel. Die Sammlung geschiehet im Februario und Augusto, um welche Zeiten der Baum in vollem Saffte stehet. Die erste Rinde, welche Aschen-Farb, und sehr dünn ist, wird weggeworffen, die andere, welche erst grün siehet, wird sauber abgezogen, in viereckigte Stücke zerschnitten und an die Sonne geleget, davon sie nicht nur in einander lauffen, als ob sie mit Fleiß aufgerollet wären, sondern auch die schöne falbrothe Farbe bekommen. Der Zimmet-Baum wird zu diesem Gebrauch folgender Gestalt genutzet: Wenn er etliche gerade Aeste getrieben, werden sie abgehauen und beyde Rinden zugleich davon geschälet, und alsofort wird auch die inwendige, als die beste, von der auswendigen groben abgesondert. Die Bäume treiben hernach, wie etwa bey uns die Weiden wiederum neue Aeste, welche nach dem Verlauff dreyer oder mehrerer Jahre abermals abgehauen und geschälet werden können. Die alten Bäume geben geringern Zimmet, werden alsdenn abgehauen, und den jungen dadurch Lufft gemachet. Die Probe des guten Zimmets ist, wenn die Rinde dünn und zart, von gutem Geruch, scharffem doch lieblichen Geschmack, und hoch von Farben ist. Die langen Pfeiffen werden den kurtzen vorgezogen, die dunckeln oder bleichen und dicken aber werden verworffen. Wenn das Oel daraus gezogen, verlieret die Rinde ihre Schärffe, und wenn solche Röhren unter die aufrichtigen gemenget, kan man leicht betrogen werden. Der Zimmet wird gestossen in der Küche zu denenjenigen Speisen gebrauchet, die gröstentheils aus Milch oder Wein bestehen, ingleichen zu den meisten frischen oder gebackenen Obst-Zumüssen, an Kirschen, Aepffeln, Pflaumen u. s. w. Man muß ihn nicht gestossen aufheben, weil er alsdenn leicht zu verderben pfleget, auch ihn nicht so kauffen, indem grosse Betrügerey damit vorgehet. Je mehr der Zimmet beisset, ie besser er ist. Der Zimmet nach seiner Krafft wärmet, trocknet, zertheilet, erqvicket die Geister, und stärcket die Lebens-Glieder, sonderlich das Hertz, dienet für Ohnmachten und kalte Flüsse des Haupts, Magens und der Mutter. Er benimmt den Eckel, zertheilet die Blähungen, widerstehet dem Gifte, und machet einen lieblichen Athem. Die daraus bereiteten Stücke sind: Der Zimmet-Confect, welcher mit Mandeln und Zucker zu einem Teig, und aus demselben Röhrlein formiret werden. Er stärcket den Magen, und befördert die Dauung. Das Zimmet-Wasser ist ein heilsames Mittel in allen Schwachheiten, so von Kälte herkommen, wärmet und stärcket

alle

rollet vom Blättern, dem Dutzend nach, verkaufft wird; die Chymici bezeichnen es mit dem Signo ♃ und legen ihm nicht nur eine besondere Freundschafft mit der Leber des Menschen bey, sondern haben auch dessen Eigenschafft entdecket, daß die Artzeneyen, die in Zinne zugerichtet worden, leichte ein Erbrechen verursachen.

Zinn-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Zinß, Gülte, Erb-Zinß, ist eine gewisse Abgabe, welche der Erbzinß-Mann seinem Guts-Herrn von einem Nutzbaren Stück Gutes, welches er von ihm auf Erbzinß empfangen, an Geld, Hünern, Gänsen, Flachs, Unschlitt, Früchten, oder andern jährlich abzutragen schuldig ist. Solcher Erbzinß rühret daher, daß entweder ungebauet Land anfänglich mit solchem Bedinge ausgethan: Oder, daß schon angebaute Gründe um ein leidentliches, und mit Vorbehalt eines solchen Zinses verkauffet worden. Auf dem ersten Fall bleibet dem Guts-Herrn das Eigenthum, und wird nur die Nutzung verliehen; der Zinß aber muß bey Gefahr des Verlusts der Lehen entrichtet werden, daher er auch zuweilen Fahrzinß genennet wird, und hat bey iedem Verkauff der Lehns-Herr den Vorkauff, und ein Theil am Kauff-Gelde. Andern Falls bleibet die Lehnschafft dem Zinß-Herrn, das Eigenthum aber dem Zinß-Manne, doch kan der Herr wegen des verseßenen Zinses sich unterpfändlich daran halten. Ein Haus-Vater oder Verwalter soll seine Zinß-Register richtig halten, und nicht leichtlich Reste von einem Jahr zum andern aufwachsen lassen, sondern seine Zinse alljährlich ordentlich eintreiben: Denn sonst wird es denen Leuten nicht nur schwerer, ihre Schuldigkeit abzutragen, sondern es wachsen auch öffters einer Herrschafft viele Verdrüßlichkeiten dadurch zu, deren sie sonsten überhoben seyn könte.

Zinß, heisset auch dasjenige, was ein Schuldner vor die Nutzung des ihme vorgeliehenen Geldes dem Darleiher jährlich zu entrichten hat.

Zipff, siehe Pips.

Zipp-Drossel oder Zippe, suche Drossel.

Zirbel-Nuß, siehe Pinien.

Zirchen, suche Nisten.

Zirn-Eiche, siehe Eiche.

Ziser-Erbsen, suche Kichern.

Ziserlein, siehe Cornel-Kirschen.

Ziserleins-Baum, suche Cornel-Baum.

Zisern, siehe Kichern.

Zitrone, suche Citrone.

Zitscherling, siehe Gräslein.

Zitter-Pappel, suche Aspe.

Zobel, ist ein kleines Thier, welches in den kältesten Nord-Ländern anzutreffen, vornemlich aber in der grossen Landschafft Siberien gleichsam seine Wohnung hat. Es ist fast der Gattung gewisser Feld-Mäuse, und kommt dem Marder ziemlich bey, nur daß sein Haar dichter und dunckler, als dieser ihres. Man findet dieses Thier stets munter und in der Bewegung, dem nie denn gleich dem Eichhörnlein von einem andern zu dem andern springet; sein Fell ist nechst dem Hermelin eines der köstlichsten Werckе, wie denn auch der Verkauff derer ein Regale Ihro Rußische Kayserliche Mstät, und müssen die nach Siberien verwiesene Gefangene wöchentlich eine gewisse Anzahl solcher Felle, wie es neulich die Jahres-Zeit läßet, ihren Inspectoren bringen, die sie dann nach zu vielen tausenden dem Kayserlichen Hofe einsenden. Diese Felle sind gemeiniglich Castanien-braun in schwartz sich ziehend, und wenn sie extra fein, müssen sie schön vom Glantz schwartz von Couleur, groß, breit und lang von Haaren seyn, davon unter denen letzten einige einzelne von Silber-Farb gefunden werden, die allerraresten sind die gantz weisse. Damit nun dieser Peltz nicht schadhafft gemacht und etwa verrissen werde, fangen sie dieses Thier theils in Schlingen, theils in Fallen, theils schiessen sie es mit einem Polzen, dessen vorderer Theil mit Bley übergossen.

Zober wird ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben genennet, um etwas Flüßiges damit zu fassen. Dergleichen ist eßt nach einem gewissen Maasse eingerichtet, um damit etwas Flüßiges, wie z. E. in den Hällischen Salz-Wercken die Sole einander zuzumessen, und werden derer fünffe zu einer Pfanne gerechnet; ein Zober aber hält acht Eymer, und ein solcher Eymer zwölff Kannen Hällisches Eimas. Ein ieder Zober voll Sole wiegt, zu samt dem Baum, an welchen er getragen wird, zwey und einen halben Centner. In der Haushaltung wird ein solches Gefäß gebraucht, wo man zu einer Arbeit vieles Wasser von entfernten Orten zusammen tragen muß, weil ihrer zwey auf einmal so viel und noch mehr darinnen fortbringen können, als wenn ihrer drey mit den gewöhnlichen Wasser-Kannen es schöpffen und zutragen müssen. An den Orten, wo starcke Brau-Nahrung, und das Brau-Haus öffters weit von dem Wohn-Haus entfernet, pflegt man auch das Bier in deralcichen Gefäß durch zwey Personen zum Faßen tragen zu lassen.

Zoll, wird eine gewisse Abgabe genennet, welche von einer und der anderen Waare dem Landes-Herrn erleget werden muß. Diese werden nun an etlichen Orten dem pro Cent nach, an anderen aber denen Stücken nach angesetzet, wie man denn gantze gedruckte Zoll-Tariffs von vielen Bogen stark antrifft, darinnen eine iede Waare mit Nahmen benennet wird, was sie dem Werth, Stück, der Ellen oder dem Pfunde nach geben muß. Doch behält diese Abgabe nicht aller Orten den Nahmen des Zolles, ob es gleich mit der Sache einerley Beschaffenheit hat; denn man heisset die Zölle auch Faß- oder Last-Geld, an andern Orten Licent, Impost, Mauth, Land- und Consumtion-Accis ꝛc. so sind auch darzu zu rechnen die Schiff- Hafen- Convoy- Admiralitäts- und Piloten-Gelder; die Stege- Passage- Stück- und Brücken-Zölle ꝛc. die [illegible] den Wägen, Kärrn, Pf[illegible] leget werden müssen. Haushalter sich ja zu hi[illegible] nes zeitlichen und offt [illegible]

Digitized by Google

kalt, wie ein Salat, zugerichtet. Etliche richten sie vor abgezehrte Menschen folgender Gestalt zu: Sie schneiden die Wurtzeln, wenn sie vorhero rein geschabet, zu Scheiben, wie man den Rettich zu schneiden pfleget, lassen solche in Milch so lange kochen, bis sie recht weich werden, drucken es hernach durch ein härenes Tuch, thun mehr Milch und etliche frische Eyer-Dottern darzu, würtzens ein wenig mit Zimmet, Nägelein und Saffran, und bestreuen endlich dieses Mus mit Zucker. Andere nehmen an statt der Milch eine gute Capaunen Brühe, oder eine kräfftige Rind-Fleisch- oder Hammel-Fleisch-Brühe. Solchergestalt sind sie nicht nur sehr anmuthig zu essen, sondern geben auch eine treflich gute Nahrung, massen sie gesunder und verdaulicher, als die Pastinack-Wurtzeln und Möhren oder gelbe Rüben sind, auch über dieses ein sehr reines und dünnes Geblüthe machen. Die in Zucker eingemachte Zucker-Wurtzeln sind eine kräfftige Stärckung vor diejenigen, so durch langwührige Kranckheit vom Fleisch gekommen, auch sonst schwacher und kalter Natur sind.

Zudüngen, wenn der Mist auf diejenigen Felder, welche im Herbst oder Frühling bestellet werden sollen, und des Düngens vonnöthen haben, völlig ausgeführet ist, so sagt der Land-Mann: Er habe zugedünget.

Zu Felde gehen, wird nach der Jäger-Sprache von einem Hirsch oder andern Wildpret gesaget, wenn es aus dem Holtz in das Feld ziehet.

Zugebrannt Stücke, heisset bey dem Holtz verkohlen, ein zugebrannter Meuler, der bis in die acht Tage nach Proportion seiner Grösse zubrennen muß, ehe man einen Bruch hinein machet. Siehe Kohle.

Zugemüse, Zumus, heisset man alles, was an grünen oder gebackenen und gedörrten Obst, Hülsen-Früchten, Grütze, Mehlbrey, allerhand Eyer-Speisen, Garten- und Kohlgärtner-Kräutern und Wurtzeln in der Küche zugerichtet, und nach dem Fleisch, Fischen oder Gebratens aufgesetzet wird.

Zug-Ochse, heist ein verschnittener Ochs, der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wagen gebraucht wird. Ein solcher Ochse soll starck, wohl untersetzt, mit einem starcken Nacken, breiten Schultern und Brust, weiten Seiten, kurtzen Schenckeln, und schwartzen fein zugespitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern versehen seyn; ja ehe er fünff Jahr alt und recht zu Kräfften gekommen, entweder gar nicht, oder doch allein vor leichte Lasten angespannet, und zu der Arbeit allgemach mit Lust und guten Worten, auch Reichung eines angenehmen Futters angewöhnet, bey Schmiedten und Mühlen, über Brücken und unebene Wege gemächlich geführet, und also abgerichtet werden, daß er nichts scheue, und vor nichts erschrecke. Wenn er aber nun nach den fünfften Jahre recht zu Kräfften kommen, alsdenn kan man ihn recht zur Arbeit anstrengen; nur ist zu mercken, daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben soll, weil man ihn sonst verderbet, daß er nicht gerne ziehen oder schieben, sondern verstockt werden, öffters nebenaus gehen, und sich eher todt schlagen, als sich ferner übertreiben lassen wird. Im Sommer soll er um den Mittag in einen kühlen Stall, oder luftigen Schatten geführet, und für der grossen Hitze beschirmet werden. Das Joch wird ihm unterschiedlich angelegt, entweder um den Hals gehängt, oder an die Hörner gebunden, und dieses letztere ist gut in einer unebenen Gegend, weil also der Wagen, wenn es Berg nieder gehet, besser kan aufgehalten werden; führet er aber Berg auf, so drücket das Joch den Ochsen nicht so gar hart am Hals; daher heisset man in diesem letzten Fall, die Ochsen, welchen das Joch an die Hörner befestiget, ins besondere auch Schieb-Ochsen. Die Arbeit muß früh, absonderlich, wenn die grosse Hitze kömmt, da man den Ochsen auf einmal übertreiben und zu Schanden machen kan, frühzeitig angefangen, und bey guter Zeit wieder geendiget werden. Bey gar zu heissen, oder gar zu kalten, nassen und windigen Wetter soll man das Zug-Vieh nicht anspannen, sondern im Stall stehen lassen; denn wenn es reget, so ziehen sie sich eben über den Hals leichtlich roh; wenn es windig ist, erkrancken sie davon; und die viele Hitze und Kälte machet sie matt, müde und verdrossen. Im Winter aber soll man seine Zug-Ochsen mit dem Anspannen, so viel als man kan, verschonen, denn wenn die Wege glatt, eisig und überfroren sind, so ist es leicht geschehen, daß sie einen Schenckel brechen, oder wo sie sonst keinen Schaden leiden, fallen sie doch bald über den Hauffen; wo dieses nun etliche mahl geschiehet, so werden sie dadurch so furchtsam und scheu gemacht, daß sie sich vor dem Ziehen scheuen und wehren. Wenn sie von der Arbeit kommen, soll man ihnen die Füsse fleissig besichtigen, begreiffen und beschauen, ob sie nicht etwan sich gestochen oder zwischen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachsehen, ob sie nicht das Joch gedrückt, und ihnen die Haut aufgerieben habe, ob sie nicht zu sehr mit dem Treib-Eisen, oder sonsten von Mücken, Hornissen oder Bremen gestochen worden, und ihnen solchen Falls helffen. Alle Abend und Morgen soll der Knecht sie wohl über Schenckel, als den gantzen Leib, mit einem guten Stroh-Wisch gegen den Haaren wohl abreiben, iederzeit aber verhüten, daß weder Schweine noch Hüner in ihren Stall kommen; zu Nachts soll er sie allezeit mit einer guten Streu versehen, niemals aber von kalten Flüssen und Brunnen sauffen lassen, weil ihnen das kalte Getränckе schädlich, sondern sie zu lauichten Wassern führen, und des Sommers zweymal, und des Winters zum wenigsten einmal, tränckеn. Ihr Futter soll man ihnen fein ordentlich vorlegen; solches bestehet den Winter über in einer von Roggen- und Weitzen-Stroh geschnittenen und mit Spreu gemengten Siede, damit füttert man sie des Morgens, desgleichen mit Heu, und tränckеt sie. Zu Mittage giebt man ihnen wieder solcher zwey Futter, hernach

Zusätzig, heisset man die Schaafe, wenn sie vier Jahr alt, da sie keine Zähne mehr bekommen.

Zustellen, ist ein Jagd-Wort, und heisset so viel, als einen übertriebenen Ort mit dem Zeuge dergestalt verstellen, daß das Wildpret an solchen Ort nicht wieder zurücke komme.

Zutsch-Kännlein, ist ein kleines von Silber, Holtz oder anderer Materie gedrehetes Trinck-Geschirr, oben her am Deckel mit einem rund spitzigen und engen Hälsgen oder Röhrlein versehen, dadurch man die kleinen Kinder zutschen und trincken lehret.

Zuwachs, heisset alles dasjenige, was ein Landmann durch GOttes Gnade auf seinen Feld-Gütern, an Getraide, Heu, Wein und andern erbauet. Uberhaupt hat man hievon die unumstößliche Regel: Der Zuwachs folgt seiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache ist, dem wachsen auch alle Zugehörungen, Früchte und Nutzungen der Sache selbsten zu. Die Früchte nun, so man unter diesen Zubehörungen begreiffet, sind entweder solche, die schlechter dings durch die blossen Kräffte der Natur hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere, die Holtzungen, und so genannten Gehaue ꝛc. Oder, wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet, daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachse, wie etwa bey dem Acker-Bau u. a. m.

Zwang, ist ein Zeichen, dadurch der Hirsch in der Fährte von einem Thiere unterschieden werden kan; der Hirsch thut solches, wenn er fort schreitet, da er die Schalen vorne zusammen zwinget, und die Erde damit heraus hebet.

Zwang, bey den Pferden ist eine stetige Begierde und Nöthigung zum Pferchen, die aber vergebens ist; denn entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter, nebst ein wenig Geblüte mit schmertzlichen Beissen ausgedrucket wird. Er kommt entweder vom gesaltzenen Phlegmate, von Geschwüren des Coli, oder Grimm-Darms und anderer Därmer, oder von der Ruhr her. Des Phlegmatis Zeichen sind der Schleim, der andern aber das eiterige Geblüte. Kommt das Ubel aus dem gesaltzenen Phlegmate, so gieb ihm nachfolgendes Clystier: Nimm Pappeln, Bingel-Kraut, Mangolt, Maur-Rauten, iedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, siede es wohl in einer Fleisch-Brühe. Nimm der Brühe anderthalb Maas, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Camillen-Oel zwey Loth, Honig sechs Loth, neun Eyer-Dotter, und eine halbe Hand voll Saltz, unter einander gemischt, und zum öfftern lau-licht applicirt. Hierauf mische Pfeffer-Körner ein halb Loth, Peterßilien eine Hand voll, Acker-Müntze eine Hand voll, Gamanderlein eine Hand voll, Kümmel drey Loth, Eppich zwey Loth, und Myrrhen ein Loth unter einander, und gieß es dem Roß in anderthalb Nössel Wein ein. Man soll auch dem Pferd auf dem Rücken und hinter das Geschrot, Säcklein von Kleyen warm überlegen. Wenn aber die eitrige Materie mit Blut erscheinet, so brauche obgedachtes lindes Clystier, dämpffe das Pferd wohl mit einem Topff kochendem Wasser, worinnen Camillen, Wermuth und Gundel-Reben gesotten worden, das Pferd muß aber zugedeckt seyn; hernach trockne es fleißig ab, und schmiere den Ort hinter dem Geschröte, wohl mit Baum-Oel und Lor-Oel unter einander gemischt. Das damit behaffte Pferd soll in einem mittelmäßig warmen trockenen und von allen Winden befreyeten Stall stehen, mit einer guten Streu versehen, und warm zugedeckt seyn. Zum Futter soll man ihm geben, Kleyen mit Honig-Wasser angefeuchtet, Spelz, Habern, geröstete Gerste mit Eßig besprenget, oder Gerste in Wegerich-Wasser genetzt, Gersten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermischt, Linsen-Mehl, oder Kleyen mit Hirs-Mehl vermischt; man kan ihm auch gebrannt Hirsch-Horn unter das Futter mengen, oder dürres Erlen-Laub, Brombeer-Stauden-Blätter, oder Granat-Aepffel-Schalen auf dem Futter zutreiben. Der Tranck soll seyn Regen- oder Fluß-Wasser mit Gersten-Hirsen-Castanien- oder Reiß-Mehl angerühret.

Zwang-Back-Ofen, oder Zwang-Ofen, heisset ein Back-Ofen, darinnen alle von der Gemeine backen, und davor ein gewisses abgeben müssen. Dergleichen werden hin und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Trescher, suche Drescher.

Zwang-Gesinde, an vielen Orten auf dem Lande ist eingeführet, daß die Unterthanen-Kinder, welche sich ausser ihrer Eltern Häusern begeben, und vermiethen wollen, ihrer Herrschafft gegen ein geringeres Lohn, als fremden Gesinde gereichet wird, zu Zwange dienen müssen, und diese werden zum Unterschied des andern Gesindes, Zwang-Gesinde genennet.

Zwang-Hüfig, wird ein Pferd genennet, das den Huf-Zwang hat. Siehe Huf-Zwang.

Zwang-Mühle, oder Bann-Mühle heisset, wo gewisse Leute zu mahlen genöthiget sind. Dergleichen werden durch Herkommen und Gewohnheit, auch von undencklichen Jahren nicht erlanget, weil das Mahlen ein willkührliches Werck ist, es wäre denn, daß desselben ein Gebot oder Verbot ergangen, und der Gegentheil es darbey hätte bewenden lassen.

Zwang-Treiben, heisset bey der Jägerey, wenn bey einem angestellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret nach dem ersten Treiben enger, und also in den Abjagungs-Flügel eingestellet wird.

Zweck-Holtz, suche Spindel-Baum.

Zweigen, wird von einigen das Pfropffen oder Peltzen genennet. Siehe Pfropffen.

Zweig-Wachs, suche Pfropff-Wachs.

Zweng-Feuer, ist eine Art zu äschern oder Asche zu brennen. Die Aescherer in Thüringen ꝛc. pflegen mit Zweng-Feuer folgender Gestalt

men sind, alljährlich ausgenommen, so bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden, und sich der Safft in den Kiel gezogen hat, welches meistens um Jacobi, theils früher, theils später, nachdem die Jahres-Witterung ist, zu geschehen pfleget. Die ausgenommenen Zwiebeln werden auf einen saubern Boden oder in ein Gemach, auf Tische oder gelegte Breter säuberlich und dünn aus einander gebreitet; wenn sie also acht Tage gelegen und wohl trocken worden, alsdenn wird aller Koth, nebst denen unsaubern Schalen und Wurtzeln hinweg genommen, und die jungen Setzlinge von denen alten subtil abgelöset und abgesondert. Wenn etwan ein edler Kiel, aus Versehen, mit dem Eisen wäre verletzet worden, soll man alsobald gebrannten und klein zerstossenen Leimen auf den beschädigten Ort streuen, auch muß man bey und nach der Ausnahm die Erde fleißig durchsuchen, ja, solche wohl gar reutern oder sieben lassen, damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht absondern, sondern wieder damit einlegen, und bis aufs nächst folgende Jahr sich ergrössern lassen. Wenn ein Kiel, von dem man, seiner Rarität wegen, gerne eine Art hätte, gar nicht zusetzen will, soll man denselben, wenn er verpflantzet wird, unten an ein paar Orten subtil aufritzen, welchenfalls er das nächste Jahr gewiß Beysätze bekommen soll. Was man vom Kielwerck oder Zwiebel-Gewächsen über Land schicken will, das soll man erstlich in Moos, darnach in Papier, worauf der Nahme des Gewächses notiret, einwickeln, in eine Kiste einmachen, und mit Wachs-Tuch vor der Nässe wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle, was aber Wurtzeln sind, in Moos mit Honig befeuchtet, einmachen, bleiben sie aber nur einige Tage unterwegens, so ist ein feuchter Moos schon gut genug. Das kleine Zwiebel-Werck, als Jonqvillen, Fritillarien und dergleichen, mag man, wenn sie abgetrocknet sind, in ein Papier einwickeln, und in Schachteln verwahren.

Zwiebel-Schwertel, siehe Schwertel-Lilien.

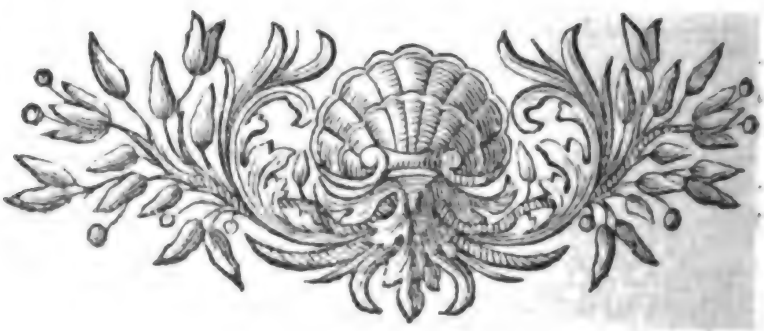
Zwillig, ist ein aus Flächsenen Garn doppelt- und erhaben überschlagenes weiß-verfertigtes Gewebe, aus allerhand zierlichen Mustern bestehend, woraus man Bett-Geräthe, Hand-Tücher oder Qvelen und Tisch-Zeug zu schneiden pfleget. Er wird von allerley Arte und Sorten gemacht.

Zwingen siehe Zwang.

Zwirn, ist ein von Flachs gesponnenes starck zusammen gedreheter doppelter Faden so zum Nähen, Kloppeln und dergleichen gebrauchet wird. Er ist roh, gebleichet, gefärbt, fein und klar, mittel und grob nach dem Unterschied seines Gebrauchs. Der feinste ist der Holländische, welcher zu den weissen Spitzen verbraucht, und so subtil egal gemacht wird, daß offte ein Pfund gar bis funffzehen Thaler zu stehen kommt.

Zwirnen, heisset zwey oder mehr Fäden einen zusammen drehen. Solches geschicht entweder mit dem Spinn-Rad, oder an der Spindel. Wenn man an dem Spinn-Rad zwirnen will, leget man zwey Knäule Garn in ein Becken, worein zuvor ein wenig Wasser gegossen worden, fasset die beyden Enden von denen zweyen Knäulen zusammen, und bindet sie an die Spule, drehet so denn das Rad doch also herum, daß das Rad von der rechten gegen die lincke Hand herum laufft, und spinnet es hinein, so werden sich diese beyde Trümmer sehr dicht zusammen drehen, und einen feinen Zwirn machen, welcher um so viel klärer wird, je zärter des Garn gewesen. Will man aber an der Spindel zwirnen, so mache oberst in der Stube eine Schraube mit einem Ringe eingeschraubet, die beyden Enden von denen im Wasser liegenden Knäulen dadurch gezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig aufgedrehet, und eine Schlinge darum gemachet, nachgehends mit der lincken Hand das Garn gefasset, mit der rechten aber die Spindel von der Seiten hinweg geschnellet, und mit der lincken das Garn, so viel möglich, in der Höhe gehalten, daß die Spindel sich ganz frey drehe; wenn sie nun fast ausgelaufen, schlinget man das Garn um die lincke Hand, ergreiffet mit der rechten die Spindel, eröffnet die Schlinge, und drehet den zusammen gelaufenen Faden oder Zwirn auf die Spindel, machet vom neuen eine Schlinge, schnellet die Spindel wieder von sich, und machet es ferner, wie zuvor, so lange, bis daß das Garn alles gezwirnet worden.

Zwischen-Trachten, heissen diejenigen Speisen oder Trachten, so auf der Tafel entweder eingerücket, oder gar ausgewechselt werden. Man nennet sie auch Bey-Essen.



Land-

denselben schmachtend hinfallen und tod liegen bleiben. Diejenigen Stocke hingegen, die man schon lange hat, kan man, bey anwachsender Tages-Länge, wenn gelinde Wetter und lieblicher Sonnen-Schein, ohne liegenden Schnee sich ereignet, wohl zu einiger Kurtzweil eroffnen.

Bey der Fischerey soll man die Teiche in diesem und nachfolgenden Monat hin und wieder fleißig aufeisen, und fein grosse Wuhnen machen, damit die Fische recht Lufft bekommen; ie dicker aber das Eiß, ie öffter muß es geschehen, sonderlich wo die Teiche keinen Zugang vom frischen Wasser haben, worauf der Fischer, Teich-Meister oder Teich-Vogt gute Achtung zu geben hat, es wäre denn, daß etwan noch Quellen, die das Wasser an gewissen Orten beständig offen hielten, vorhanden wären. Man muß ferner die Teiche, so viel immer möglich in vollem Wasser erhalten, damit selbige bey grosser Kälte nicht ausfrieren, und die Fische mit denen Floß-Federn, wegen ermanglenden Wassers, nicht am Eise behangen bleiben. Und ob gleich durch vielfältiges Aufhauen der Wuhnen bey einem Aufstand nicht alles erhalten werden kan, so muß man doch noch in Zeiten gute Behälter zubereiten, damit die Fische, so viel möglich, gerettet, und die Aufstehenden in ein ander gut tüchtig Wasser gebracht werden können. Wenn aber Thau-Wetter ist, und das Wasser zuläufft, muß man fleißig Achtung geben, daß solches nicht aufs Eiß trete, denn es drücket sonst das Eiß zu Boden, und ersticket die Fische, und muß man alsdenn täglich bey dem Ablaß räumen und öffnen, damit das übrige Wasser ablauffe und nicht stehen bleibe. Bey den Behältern, Fisch-Häusern und Fisch-Kästen, und wo die Karpffen und Besatzung gewintert werden, muß man eben dergleichen sorgfältige Aufsicht haben, daß sie nicht zufrieren. Da es vonnöthen, kan man anietzo Bäume und ander Holtz herbey schaffen, damit man im Frühling wieder machen und verbessern könne, wo etwan das Wasser und Güsse an Dämmen, Rinnen, Schlegeln, Rechen und dergleichen Schaden gethan.

Bey der Jagd- und Weydwerck kan man nunmehro, weil die Wölffe zu Anfang dieses Monats streichen, die Wolffs-Jagden anstellen, und die Wolffs-Gruben, sonderlich, wenn kalt Wetter ist, wohl bestellen. Die Marder, Fisch-Ottern, Katzen und Iltisse, als schädliche Raub-Thiere, weil vorietzo ihre Bälge gut sind, beym frischen Schnee ausspühren, und ehe der Frühling zur Vermehrung herbey nahet, fleißig wegfangen. Man kan auch noch Hasen und Füchse jagen, fangen und schiessen; alleine ferner nicht mehr, weil sie künfftigen Monat schon rammlen. Das Hohe Wild in Wäldern muß man an Orten, da die Sonne anscheinet, mit Heu füttern, und vor die Hasen, wo nicht viel Heu übrig, Bircken-Reis abhauen lassen, damit sich dieselben erhalten mögen, und aus eben dieser Ursache auch denen Sauen nach der Brunfft etwas Fütterung an bequemen Orten hinschütten. Nicht weniger wollen auch ietzo die Fasanen in ihren Gehägen gefüttert seyn, weil sie sonsten wenig finden. Man stellet nun auf den Heerd nach den Krammets-Vogeln, nach den Meisen aber auf den Leim-Spillen. Die Furcken so auf die Mist-Stätten fallen, wenn sie in diesem Monat mit einer Schlagwand, oder wie die Bauren pflegen, unter einer Reuter gefangen, und nicht mit Hanff, sondern mit Rubsat gefüttert werden, sind vortreffliche Sing-Vögel, und fangen gar zeitlich an, sind auch, wenn man will, tauglich, verhalten zu werden; und will man sie nach verrichtetem Gesang wieder fliegen lassen, so darff man versichert seyn, daß man sie das künfftige Jahr in dem Schnee am vorigen Orte wieder bekommet, weil es lauter alte Stand-Vögel sind, welche selbige Gegend nicht verlassen. Die Rephüner kan man nun bey frisch gefallenen Schnee, mit dem sogenannten Schnee-Netze fangen: Denn wenn der Schnee ohngefähr auf anderthalb Spannen hoch lieget, und sich ballen lässet, so begeben sich die Rephüner auf die Weitzen-Aecker, und scharren tieff unter dem Schnee, bis sie zu ihrem Gräse auf die grüne Saat kommen: Dahero sie alsdenn am allerleichtesten zu überziehen sind; es soll aber weder windig noch der Schnee gefroren seyn, und der Zug von zweyen Personen, die weisse Hemden über ihre Kleider anhaben, gegen der Lufft, und so schnell, als möglich geschehen. Die Hunde-Ställe müssen zu dieser Zeit warm gehalten, und die Hunde bey lieblichem Wetter, um die Mittags-Zeit, heraus, und in den Zwinger gelassen werden, damit sie an der Sonne sich etwas erwärmen mögen. Endlich kan man auch nunmehro die zum Jaad-Zeuge benöthigte Furckeln, Hefftel, Schlägel, Hacken und anderes Geschirr-Holtz in Zeiten zum Vorrath anschaffen lassen.

Zu Hause soll man das ausgedroschene und auf dem Boden liegende Getraide, so fein dünne aufgeschüttet seyn soll, alle Wochen einmal fleißig umwerffen oder wenden, damit es über einander nicht erwarme; man hat dieses sonderlich auch bey dem alten Getraide zu beobachten. Und weil nun insgemein gut zu dreschen ist, so soll man auch das noch im Stroh stehende Getraide, so viel es immer möglich, in diesem und folgenden Monat, bey kaltem Wetter gar ausdreschen lassen, denn sonsten pflegen die Mäuse grossen Schaden in denen Scheuren daran zu thun. Die Körner lasse man gering säubern und aufschütten, und zwar iedliches Getraide fein absonderlich, das Stroh aber in Schütten oder Bunde zusammen binden, und besonders in der Scheune ins trockene legen; auch die Uberkehr und Spreu fleißig abtragen, und gleichfalls an seinen gehörigen Ort thun, damit man dem Vieh die Siede damit mengen kan. In diesem, wie auch nächst folgenden zweyen Monaten mag man vor die Haushaltung in Vorrath mahlen lassen, weil aber bey grosser Kälte gemeiniglich wenig und spröde Mehl gemahlen wird, so ist es rathsamer, daß es noch vor eintretender harter Winter-Kälte, bey gutem Wetter geschehe. Mast-Schweine und ander Vieh, so der Haus-Vater zur Nothdurfft seines Hauses deputiret, ohne lächerliche Beobachtung des Monden-Lichts, schlachten, das

ter soll man, ausser dringender Noth, keinesweges artzneyen, purgiren, aderlassen, das Haupt waschen oder baden, als welches alles auch sonsten wohl sparsam und behutsam zu gebrauchen.

Von der Witterung ist zu mercken: So der Winter, und sonderlich dieser Monat, ungewöhnlich gelinde oder mild ist, so folget gemeiniglich ein harter und rauher Frühling; alsdenn aber ein heisser Sommer darauf. Wenn derowegen vor und in dem Jenner nicht viel Fröste und Schnee kommen, so kommen sie dargegen gewöhnlich erst im Mertzen und April.

Was endlich des Jahres Gedeyen anbelanget, so sind viele Regen im Jenner [illegible] schädlich, da sie durch die darauf [illegible] Nacht-Fröste leicht gar kan zu Grunde [illegible] tet werden. Wenn die Flüsse und [illegible] diese Zeit gar klein werden, wollen alte [illegible] oder Wein-Leute beobachtet haben, [illegible] wöhnlich ein gutes Wein-Jahr darauf [illegible] daher das Sprüchwort entstanden:

Wenig Wasser viel Wein,
Viel Wasser wenig Wein.

Wenn der Erdboden in diesem Monat [illegible] ist, und sonderlich die Sud- oder [illegible] Winde dabey starck brausen, pflegen kalte [illegible] und Kranckheiten darauf zu erfolgen.

Was in dem Februario oder Hornung zu thun und zu beobachten.

Anvörderst ist zu mercken, daß weil in den beyden ersten Monaten meistentheils in allen Dingen gleiche Anstellungen zu verrichten, was im Januario nicht hat können gethan werden, man im Februario verrichten lassen müsse.

Im Felde soll man noch ferner das auf denen besäeten Aeckern stehende Gewässer ableiten. Auch die Schläge und Gräben mit denen Stangen in Feldern und Wiesen verneuern und auswerffen, so bald es der Frost zulässet, damit nicht zu Schaden gefahren werde. Ingleichen die Gehäge und Zäune um die Gärten, Höfe und Wein-Berge setzen und ausbessern, auch Brücken und Stege verneuern, sonderlich worüber das Vieh und Schaafe getrieben werden. Man kan sich nunmehro allgemach zum Pflügen und Ackern schicken, und derowegen noch immerfort den nöthigen Mist oder Dünger auf die Felder und Wiesen führen und ausbreiten, damit man in der Bestell-Zeit mit der Mist-Fuhre nicht gehindert werde. Wenn es die Witterung zulässet, die Wiesen räumen, sonderlich aber die dürre und untragbare Flecken oder Oerter auf denenselben, es sey nun gleich mit Hauen oder Pflügen umreissen, die Steine und das untüchtige Erdreich zu gelegentlichen anderweiten Gebrauch auf die Seite schaffen, die Lücken mit gutem Erdreich wieder ausfüllen, solches mit der Ege oder dem Rechen, wie man am leichtesten dazu kömmt, eingleichen; ferner Heu- und Klee-Saamen, darunter gepülvertes faules Holtz gemischet, mit einem Sieb oder sonst frey überstreuen, auch noch überdiß abgetrocknete Laug-Asche mit zerstossenen Kohlen darüber sieben; man kan auch noch gepülverten Hüner- oder Tauben-Mist, wer dergleichen hat, unter diese Asche mengen, und es alsdenn noch einmal ein wenig unteregen. Diese Zeit über bis in den Mertzen hinein, kan man die Ameis-Hauffen bey feucht- und kaltem Wetter gantz frühe oder Abends, wenn die Sonne untergangen, mit Stöcken oder Schlegeln fest zusammen stossen und einstampffen, so werden sie gäntzlich vernichtiget. Wenn auch im Winter Thau-Wetter einfället, und die Wiesen überall voll Wasser fliessen, so liegen die Maulwürffe zu oberst in den Hauffen, die man [illegible] selbigen Zeit behende, und zwar gegen den Wind, daß es der Maulwurff nicht [illegible] abstosset, denselben entdecket, und [illegible] den Rest giebet, und da auch schon etliche in die Löcher fallen, müssen sie doch wegen des Gewässers so bald wiederum heraus, oder darinnen ersauffen. Zu Ende dieses Monats, wenn es die Witterung zulassen will, soll man die Weiden köpffen, ehe der Safft gar in die Aeste aufsteiget. Die Satz-Weiden muß man mit dem untern Theil zuvorhero ins Wasser stecken, und nachdem sie etliche Tage darinnen gestanden, bey erfolgendem guten Wetter aufsetzen.

Im Blumen-Garten kan man in diesem Monat ebenfalls noch nichts sonderliches vornehmen, als daß man die Blumen-Beete ausräume, und ein ziemliches Theil unter Erden zu allerhand Gewächsen zurichte, welche vor Winters in Kasten und Scherben dicht und genau an einander gesetzet sind, solche, wenn es Zeit, in andere Geschirre zu verpflantzen. Bey anhaltenden harten Frost kan man mit dem Einheitzen im Gewächs-Hause fortfahren, hingegen, wenn gelindes Wetter ist, die Fenster am Tage öffnen, damit die Gewächse frische Lufft bekommen. Man mag nun von allerley Sorten Kernen, so harter Natur sind, und lange in der Erde liegen, ehe sie aufgehen: Als Canna Indica oder Indianisches Rohr; Leucoium Arabica oder Syrischer Pappel-Baum, Cypressen-Saamen, Dattel-Kerne, Spanischen Ginst, und andere mehr, in Geschirre pflantzen, und in der warmen Stube verwahren. Man kan auch allerhand Anemonen und Ranunculn in gute luckere mit Bach-Sand vermengte Holtz-Erde pflantzen, und solche im Gewächs-Haus verwahren; Denn obschon im Januario solches auch geschehen, so mag man doch in diesem und denen folgenden Monaten dergleichen auch vornehmen, damit man von Monat zu Monat Blumen von denselben haben möge. Man soll auch nachsehen, ob die Indianischen Gewächse, als die Aloe, Indianische Feige, Cocoslus, Indianisches Rohr und dergleichen, noch

Digitized by Google

ihnen der Wind nicht schaden möge. Übrigens ist noch zu mercken, daß man keinen Baum, weder jung noch alt, naß versetze, noch mit nasser Erde beschütte, weilen sie darvon gar leicht erstocken und verderben. Bey Beschneidung und Absägung derer überflüßigen Zweige und Aeste, mag man auch die dürren brandigen und gebrochenen, auch Wurmstichigen und sonst schadhafften Aeste mit abhauen oder absägen, und die Wunde mit vermischtem Leimen, Küh-Koth und Terpentin verstreichen.

In die Weinberge und Wein-Garten, kan man noch den übrigen Mist oder Dünger völlig führen, und solchen ausbreiten: Den Schwein-Mist aber, weil er nur Unkraut ausbrütet, davon lassen. Ingleichen noch immer die benöthigten Wein-Pfähle, Stäbe und Latten anschaffen. Item, die Zäune, Plancken und Geländer ausbessern. Auch bey Zeiten die Arbeiter bestellen, und des Lohns halber mit ihnen überein kommen. Und so man etwa neue Wein-Gärten anlegen wolte, das Erdreich darzu an feuchten Orten wohl umgraben. In ziemlich warmen oder gegen die Sonne gelegenen Weinbergen kan auch wohl um das Mittel dieses Monats, oder doch gegen dessen Ausgang das Beschneiden der Reben vor die Hand genommen werden, so ferne nemlich die Witterung dieser Arbeit nicht zu sehr zu wider ist; wiewohlen ein noch liegender Schnee eben nicht daran verhinderlich, wenn es nur sonst der Kälte halber seyn kan.

In dem Waloe kan man in diesem Monat, wenn der Frost noch anhält, und der Weg gut ist, noch immer zu Bau- Brenn- Geschirr- und ander Holtz fällen, wo man im vorigen Monat damit nicht zu Stande gekommen. Die Alten haben davor gehalten, daß das in diesem Monat bey abnehmenden Monden gefällte Bau-Holtz nicht leichtlich faulen oder von den Würmen angegriffen werden solle: Daher es denn etliche sonderlich in das Wasser, zu Mühlen, Brücken, Schiffen und Flössen gebrauchen. Alles gefällte Holtz soll man bey Zeiten nach Hause führen, und das Gehau wohl ausräumen, damit das junge Holtz dadurch am Wachsen nicht gehindert werde.

Bey der Vieh-Zucht kan man die Stelle des geschlachteten, oder sonsten den Winter über zu viel abgegangenen Viehes an Pferden, Ochsen, Kühen, Schaafen, Ziegen, Schweinen ꝛc. nun allgemach mit guten Stücken wieder ersetzen, weilen dieselben nunmehro gegen den Sommer hin leichte zu erhalten und zu erziehen sind. Man kan auch noch ferner Schweine mästen; die schönen Ferckel aber von denen, die um diese Zeit fallen, soll man nun aufziehen, und ihnen, damit sie bald wachsen, und der Milch vergessen, anfangs Brod und Gerste fürwerffen: Denn diese können nun wohl fortgebracht werden, da hingegen die vorher geworffen worden, der Kälte halber nicht leichtlich fortkommen mögen. Den kalbenden Kühen muß man die Siede ein wenig bessern, wie auch das Sauffen mit Kleyen, Träbern, Rüben oder Kraut anmengen, damit sie Milch bekommen, und ihre Kälber gut säugen können.

Die Zucht-Kälber sollen, wenn sie etwan [illegible] bis sieben Wochen alt, und, wie man davor [illegible] an einem hellen Tage abgesetzet werden; [illegible] pflegen sie einige vorher im letzten Viertel, wenn sie noch saugen, (wie ingleichen die Ferckel) und da die groste Kälte schon weg, schneiden zu lassen. Mit diesem Monat treibt man auf, die Schaafe auf die Saat-Felder zu treiben; indessen, so lange solches geschicht, füttert man sie des Tages nur einmal. Man hat auch sonsten die Schäfereyen wohl in Acht zu nehmen, weilen in diesem Monat die Lamm-Zeit heran nahet. Man soll auch so wohl des Düngers als des Viehes halber demselben insgemein fleißig unterstreuen, auch die Ställe noch immer wohl warm halten. Das geschnittene Strob, wo man wenig Heu hat, soll man zuweilen mit Saltz-Wasser, gleich, wenn mans fürgiebt, anfeuchten, so wird es dem Vieh zu dieser Zeit wohl zu statten kommen. Wenn dieser Monat über die Gewohnheit warm ist, so muß man mit dem Futter künfftig hin sparsam umgehen, und etwas zurück halten, weilen gemeiniglich noch ein Nach-Winter gegen Ostern erfolget, wornach sich sonderlich diejenigen, die keinen Uberfluß am Futter haben, richten können; immittelst darff man das Vieh deswegen keinen Hunger leiden lassen, massen es vernemlich diesen Monat sehr noth thut, daß das Vieh recht beschicket werde, so es anders nicht allzu sehr abnehmen soll.

Bey der Pferde-Zucht und Wartung, soll man, was im vorigen Monat erinnert worden, auch ietzt in Acht nehmen. Hiernechst auf die Stuten, denen das Euter zu wachsen beginnet, gute Achtung geben, weil es eine Anzeige, daß sie bald fohlen werden, sonderlich diejenigen, so zum ersten beleget worden. Die gälten Stuten aber, so nechstkünfftig sollen beleget werden, muß man nicht überfüttern, daß sie zu fett werden, sondern ihnen vielmehr am gewöhnlichen Futter abbrechen, und sie zuvor wohl purgiren, und ihnen zur Ader lassen. Im Gegentheil soll man dem Beschäller oder Stuten-Gaul sein Futter mit Kräutern mengen, die ihn zum Springen muthig machen.

Bey dem Feder-Vieh oder Geflügt, muß man nunmehro die Hüner-Häuser und Tauben-Schläge oder Tauben-Höhler reinigen lassen, und den Mist zur Düngung gebrauchen, auch den Gänsen, Enten und anderem Geflügt ihre Kübel, Ställe und Nester ausputzen. Man muß auch Nester in die Hüner-Häuser machen lassen, damit die Hennen in Ermanglung derselben nicht bald hier, bald dorthin legen, und die Eyer vertragen. Ingleichen Achtung auf die Gänse geben, weil sie um diese Zeit zu legen anfangen. Man muß demnach ietzt und im folgenden Monat das brüthige Feder-Vieh ansetzen, und ihnen die Eyer unterlegen, auf daß sie Junge brüten, und der Haus-Vater künfftigen Herbst und Winter wiederum einen Vorrath zu schlachten, oder zu verkauffen habe. Wenn die Hüner bald dienen sollen, müssen sie warm und wohl im Futter gehalten werden. So muß man auch noch ferner die Capaunen mästen und stoppen. Wenn man

Digitized by Google

image
not
available

Ecclesiæ Catholicæ, in quibus non solum Sacrificium Missæ, sed etiam Sacramenta Christi Domini ritu Catholico ministrantur, ut Sacramentum Baptismi, Confirmationis, Eucharistiæ, Pœnitentiæ, Extremæ Unctionis, Ordinis, Matrimonii, et Sacramentalia, ut Benedictiones, Exorcismi, Aquæ lustrales, Processiones, Peregrinationes, Festa, Dies Rogationum, Quatuor Temporum, Jejunia, Abstinentiæ, Vigiliæ, Officium Divinum, Cantus Gregorianus, Ritus Sepulturæ, Suffragia pro defunctis, Cæremoniæ, Vestes sacræ, Ornamenta, Vasa sacra, Imagines, Reliquiæ, Indulgentiæ, Jubilæa, Ecclesiæ, Cœmeteria, Campanæ, Organa, Cantus Ecclesiastici, Ritus Consecrationis, Benedictionis, Dedicationis, Reconciliationis, Ritus Exsequiarum, Ritus Nuptiarum, Ritus Processionum, Ritus Peregrinationum, Ritus Festorum, Ritus Jejuniorum, Ritus Abstinentiarum, Ritus Vigiliarum, Ritus Officii Divini, Ritus Cantus Gregoriani, Ritus Cæremoniarum, Ritus Vestium sacrarum, Ritus Ornamentorum, Ritus Vasorum sacrorum, Ritus Imaginum, Ritus Reliquiarum, Ritus Indulgentiarum, Ritus Jubilæorum, Ritus Ecclesiarum, Ritus Cœmeteriorum, Ritus Campanarum, Ritus Organorum, Ritus

image
not
available

Bd. Verbindung dieser beiden, und insbesondere der Verbindung der Bücher mit den Kapiteln, ist nicht ganz klar. Es ist möglich, daß die Bücher ursprünglich selbständige Schriften waren, und daß erst der Verfasser des Buches Hiob sie zu einem Ganzen verband. Dafür spricht, daß die Bücher sich in Form und Inhalt stark unterscheiden. Das Buch Hiob ist in Poesie geschrieben, die Bücher dagegen in Prosa. Das Buch Hiob handelt von einem Mann, der leidet, die Bücher dagegen von einem Mann, der nicht leidet. Das Buch Hiob ist in Hebräisch geschrieben, die Bücher dagegen in Griechisch. Das Buch Hiob ist in Kapitel eingeteilt, die Bücher dagegen in Bücher. Das Buch Hiob ist in Verse eingeteilt, die Bücher dagegen in Kapitel. Das Buch Hiob ist in Hebräisch geschrieben, die Bücher dagegen in Griechisch. Das Buch Hiob ist in Kapitel eingeteilt, die Bücher dagegen in Bücher. Das Buch Hiob ist in Verse eingeteilt, die Bücher dagegen in Kapitel.

Bd. Verbindung dieser beiden, und insbesondere der Verbindung der Bücher mit den Kapiteln, ist nicht ganz klar. Es ist möglich, daß die Bücher ursprünglich selbständige Schriften waren, und daß erst der Verfasser des Buches Hiob sie zu einem Ganzen verband. Dafür spricht, daß die Bücher sich in Form und Inhalt stark unterscheiden. Das Buch Hiob ist in Poesie geschrieben, die Bücher dagegen in Prosa. Das Buch Hiob handelt von einem Mann, der leidet, die Bücher dagegen von einem Mann, der nicht leidet. Das Buch Hiob ist in Hebräisch geschrieben, die Bücher dagegen in Griechisch. Das Buch Hiob ist in Kapitel eingeteilt, die Bücher dagegen in Bücher. Das Buch Hiob ist in Verse eingeteilt, die Bücher dagegen in Kapitel. Das Buch Hiob ist in Hebräisch geschrieben, die Bücher dagegen in Griechisch. Das Buch Hiob ist in Kapitel eingeteilt, die Bücher dagegen in Bücher. Das Buch Hiob ist in Verse eingeteilt, die Bücher dagegen in Kapitel.

image
not
available

auf einem Kreuzwege hier begraben worden sind. Ich habe mich nun bemüht, die Namen dieser Unglücklichen zu erfahren, aber vergeblich. Nur soviel weiß man, daß sie Franzosen waren, und daß sie, wie es heißt, in einem Gefechte bei Großbeeren gefallen sind. Vielleicht ist es Ihnen möglich, durch Ihre Verbindungen in Frankreich etwas über diese Leute zu erfahren, und ich bitte Sie, mir gefälligst Nachricht darüber zu geben, damit ich den Angehörigen der Gefallenen Mittheilung machen kann. Ich habe mich an Sie gewendet, weil ich glaube, daß Sie mir am ehesten Auskunft geben können. Sollten Sie aber nicht im Stande sein, mir Nachricht zu geben, so bitte ich Sie, mir zu sagen, an wen ich mich wenden muß, um Auskunft zu erhalten. Ich bitte Sie, mir recht bald zu antworten, damit ich den Angehörigen der Gefallenen Nachricht geben kann. Ich bitte Sie, mir zu sagen, an wen ich mich wenden muß, um Auskunft zu erhalten. Ich bitte Sie, mir recht bald zu antworten, damit ich den Angehörigen der Gefallenen Nachricht geben kann.

Der Pastor und sein Gehilfe auf der Kanzel. Der Pastor hatte eine Predigt gehalten, die sehr lang war. Als er fertig war, sagte er zu seinem Gehilfen: „Nun, was meinst du, soll ich noch eine Predigt halten?“ Der Gehilfe antwortete: „Ja, Herr Pastor, ich glaube, es wäre gut, wenn Sie noch eine Predigt halten würden.“ Der Pastor sagte: „Nun, dann will ich noch eine Predigt halten.“ Der Gehilfe sagte

image
not
available

Bäumlein, ingleichen die Jaßminen ausgeputzt, ihnen das alte dürre Holtz, samt allen überflüßigen Zweigen abgenommen, und denen Bäumen eine feine runde gleichförmige Gestalt gegeben werde. Das Versetzen dieser Bäumlein kan anietzo auch glücklich verrichtet werden. Von der Indianischen Opuntia kan man etliche Blätter abnehmen, und sie lassen vierzehen Tage in dem Schatten trucknen, und hernach halb in gute luckere leichte Erde pflantzen, so wurtzeln sie und wachsen. Die Aloe und Hepatica Indica, wie auch Colocasia und Canna-Indica können durch die Neben-Ausschläge der Wurtzel fort gepflantzet werden, wenn man solche fleißig mit Begiessen wartet. Alle junge Citronen- und Pomerantzen-Bäumlein, so von den Kernen im vorigen Jahr gewachsen sind, kan man auch wieder im Wachsen des Mondes in gute Erde verpflantzen, um darauf zu oculiren. Man kan auch die übrigen in Kasten gesäete samt den Kern-Gewächsen, wenn solche aufgegangen, in den Garten tragen und fleißig warten. Item, alle Sommer-Gewächse, als allerhand Anemonen, Indianischen Pfeffer, Gauch- oder Guckgucks-Blumen, und was im vorigen Monat nicht versetzet worden, anietzo verpflantzen, sie fleißig begiessen und hernach vom Unkraut wohl reinigen. Man soll auch, wenn es nöthig ist, gute frische Erde um die Bäumlein und Gewächse zu legen nicht vergessen.

In dem Küchen-Garten kan man noch allerhand Küchen-Kräuter, deren im vorigen Monat bereits Meldung geschehen, sonderlich dasjenige, so etwan die fortwährende Kälte vishero nicht leiden oder zulassen wollen, vollends säen, als rothe, weisse und gelbe Rüben oder Möhren, Majoran, Basilien, Seleri, Rettig, weisse Bohnen, Gurcken, Erbsen, und allerley Salat, solche spät zu haben und zugebrauchen. Man kan den frühen Kohl zum andernmal hacken, und den Melonen den Ausbruch an dem Hertze und Neben-Rancken thun, damit sie ihre völlige Früchte bringen; solche, wie auch die Gurcken und andere Gewächse, muß man fleissig begiessen, wenn es nöthig ist. Man kan auch den zu erst gepflantzten Seleri, wenn er erwachsen, behacken, und Erbsen und Bohnen stäbeln oder stängeln. Und weil in diesem Monat das Unkraut unter dem guten Saamen mit aufwächst, so muß man dasselbe fein bey Zeiten fleißig ausjäten, oder ausreuten, damit die guten Kräuter und Gewächse an ihrem Wachsthum nicht gehindert, noch dadurch gar erstickt werden. So auch die Gewächse gar zu dicke an einander stehen, muß man sie verziehen, oder das beste davon weiter versetzen, theils auch in die Küchen geben. Man kan noch die Cappes- und gemeine Kohl-Pflantzen, ingleichen noch junge Zwiebeln, auch Basilien, Winter-Majoran, und dergleichen, bey bequemen Wetter verpflantzen. Calmus wird bey abnehmenden Monden in einen feuchten und krächtigen Boden versetzet, und will er gerne Nässe haben; regnet es nicht, muß man ihn begiessen. Nun fänget man an, einige Kräuter zur Artzney einzusammlen; man schneidet aber solche Kräuter des Morgens früh ab, [illegible] Hitze kömmet, und lässet sie auch nicht Sonne, sondern nur im Schatten [illegible] denn sie sonsten alle ihre Krafft und [illegible] verlieren würden. In diesem Monat allerley Zwiebel-Blumen; item, Mayen-Blümlein, Rosen ꝛc. auch im Garten die Dreyfaltigkeits-Blumen, genannten Stieffmüttergen, Baldrian, nen-Fuß, gefüllte Agley mit grossen gefüllte Ringel-Blumen, weisser Münch-Rhabarbara, Je länger je lieber, giß mein nicht, ꝛc. In Feldern und aber kommen hervor Klebe-Kraut, Hart-Nägelein, kleine Winde, Sterbel, Mond-Raute, Wasser-Schaf-Schlangen-Zünglein, Stendel-Wurz, Knaben-Kraut, Wasser-Wegerich, Kraut, Wasser-Hahnen-Fuß, Mauer-Einbeer oder Wolffsbeer, Katzen-Hasen-Fuß, Orant, Bocks-Bart, Ampffer, grosse Bachbungen, Gauchheil, nien, Natter-Wurtz, Manns-Treu, See-Blumen, u. a. m.

In dem Baum- oder Obst-Garten man fleißig Achtung auf die jungen Bäum ben, und die jungen Schosse an denen ten Bäumen, weder im Schneiden noch den berühren, sondern sie stille stehen lassen nur vor den Vögeln, Gras-Würmen, Ameisen, Käfern, und dergleichen Ungeziefer fleißig bewahren. Insonderheit soll man darauf sehen, wenn sich das Geschmeiße in die Blätter der jungen Bäumlein legt, und sich darinnen verspinnet; denn so dann muß man dieselbigen Blätlein mit allem dem so darauf ist, abreissen, in einen Topff thun, und verbrennen. So sind auch noch andere Würmlein, die man Stech- und Kneip-Würme nennet, und theils schwartz, welches die schädlichsten, theils grau, und theils grün, aber nicht gross sind; diese thun den jungen Bäumlein gleichergestalt grossen Schaden an ihrem Wachsthum, indem sie ihnen oben die Sprößlein abfressen, wovon die Bäumlein, gleich als ob sie vergifftet worden, zurücke bleiben, und gar nicht mehr wachsen wollen; man muß dahero dieselben fleißig ablesen, dabey aber sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reis stosse, denn sonsten fallen sie gleich herab, als wären sie todt, nachhero aber fliegen sie bald wieder in die Höhe, und fressen aufs neue. Wenn man siehet, daß der aufgesetzte oder gepfropffte Zweig welck wird, so thue man nur die alte Erde bey der Wurtzel zum Theil hinweg, und lege davor frische hin. Bey dürrer Zeit begiesset man die Pfropff-Stämme Abends und Morgens, doch nicht die Stämme selbsten, sondern nur die Erde über den Wurtzeln, und das gantz sachte, und nach und nach, eben als wenn ein sanffter Regen darauf fiel. Die an den Stämmen oder unten an der Wurtzel ausschlagenden Räuber, muß man, so bald man ihrer wahrnimt, gleich verschneiden, doch nicht wenn sie in der Blüthe seyn. So muß man auch das häufig um den Stamm wachsende Gras, (wo den Stamm und Wurtzel unberühret,) dem fall

Bey der Pferde-Zucht insonderheit, weil mit der Helffte dieses Monats die Beschell-Zeit ein Ende hat, so pfleget man nun die Stutten und Füllen auf die Weide zu lassen, den jungen Pferden aber etliche Tage nach einander meistens Eichen-Laub zu fressen zu geben. Denen andern Pferden läßt man gut Gras füttern, auch ihnen sonst am harten Futter nichts abbrechen. Sonderlich aber muß man den Pferden, wenn sie zu dieser Zeit von der Arbeit ermüdet, und doch immer weiter arbeiten müssen, besser Futter geben, auch ihrer mit striegeln, waschen, kämmen, abwischen ꝛc. fleißig warten. Wenn die Stutten fohlen, soll man ihnen Gersten-Schrot, mit Heckerling untermenget, und iedesmal gut Heu, eine Wochen oder drey geben. In diesem Monat soll man auch die jungen Fohlen, die man zu Wallachen haben will, schneiden lassen.

Bey dem Feder-Vieh. Nun kan man die alten Gänse berupffen, wo es nicht schon im vorhergehenden Monat geschehen; auch die ihnen iezt ausfallende Kiele zu Schreib-Federn aufheben. Wenn aber die Gänse anfangen zu kielen, so sind sie am schwächsten; daher soll man ihnen alle Tage etwas Haber geben, damit sie sich stärcken, und nicht so leichte hinweg sterben. Man muß auch die jungen Gänse wohl warten, und sie bey rauhem und kaltem Regen-Wetter zu Hause behalten, weil sie sonst gar leicht erfrieren und sterben. Eben also muß man auch die jungen Truthüner diesen Monat über, weil er noch etwas kühle ist, in einer warmen Stube erhalten. Ingleichen kan man noch den Hünern entweder ihre eigene oder Enten-Eyer unterlegen. Die jungen Küchlein oder Hünlein muß man warm halten, und ihnen Feld-Kümmel und Qvendel, oder auch ein wenig Hammerschlag in das Sauffen legen, weil sie sonst bey währender Korn-Blüthe ihre Leben gerne einbüssen. Dieses Mittel kan man auch das gantze Jahr durch wider den Zipff oder Pips gebrauchen.

Bey der Bienen-Zucht, ist nun das allernöthigste die Eröffnung des obern Beuten-Bretes in den Stöcken, aus welchen man die gar alten, und schon mit sauern Honig stehenden Wachs-Tafeln heraus schneiden muß, damit die Bienen den Sommer über ein neues Gebäu führen, und solchergestalt ein hohes Alter erreichen mögen. Einige rathen zwar, daß man in diesem Monat die Weisel oder Königs-Brut tödten soll. Es ist aber dieses nicht nur ein schwehres und gefährliches, sondern auch unnöthiges Werck. Schwehr ist es, denn wie soll man die Königs-Brut finden, die sonder Zweiffel wohl oben im Stock oder Korb stehet, worzu zu gelangen unmöglich ist, es sey denn, daß man alle Wachs-Tafeln abschneiden, und solchergestalt den Stock verderben wolte. Gefahr ist auch dabey zu besorgen, denn wie leicht kan es geschehen, daß im Hin- und Herschieben der Wachs-Tafeln und des Roosses oder Gewürckes der alte Weisel zerdrücket würde, da ist es alsdenn um den alten und künfftige junge Schwärme gethan. Gesetzt aber, man machte die gefundene junge Brut tod, wer weiß, ob man nicht die beste Brut tödtete, die aber lebendig liesse? indem man sie noch so eigentlich nicht erkennen kan. thig ist es auch, denn die Bienen überflüßige Weisels schon selbst zu tödten stehe nur in diesem Monat für die besichtige sie zu frühe, so wird man offt Weisel vor den Stöcken und Körben Uber das ist es besser, wenn die jungen mehr als einen Weisel haben; denn Frühling einer zu Schaden, so ist ein da, an den sich die Jungen halten: ist alsmals keiner zu finden, und schon in der tödtet, so bleibet das Schwärmen und das hat man alsdenn niemanden cken, als sich selbst, wegen der vereiligerichtung der Weisel und Königs-Brut diesem Monat müssen die neuen Stöcke an die Sonne geleget werden, vor dem Schwärmen noch recht denn die jungen Bienen noch einst so Bau und Zucht darinnen führen mal, wenn man sie vorhero mit Melissen inwendig wohl ausreibet. auch nunmehro schon fleißig Acht Threnen bey den Stöcken sich einfinden, kein Schwarm durchgehe, indem man schon im Mayen Vorschwärme bekommt, che, weil sie so frühe im Jahre offters wieder Schwärme lassen, die gemein Jungfer-Schwärme zu nennen

Bey der Fischerey; weil iezt die beginnen gut zu werden, so geht auch ro ihr Fang an, und sollen die in den gefangene sonderlich leibig und seyn. Nun gehet auch der Aal- und Fang recht an, und dauret also bis nach sten. In diesem Monat fängt man Regen-Würmern, Käfern, kleinen oder auch mit Gersten-Graupen in kocht, zu angeln. Auf die Teiche fleißig Obacht haben, daß sie nun den über ihr Wasser behalten mögen. In Teiche, welche von Feld-Fluthen einen spröden Grund und Boden haben, man kurtzen Schaaf-Mist führen, denen Karpffen sehr wohl bekommt. niger Meynung soll in diesem Monat, der Apffel-Baum blühet, die beste Zeit Streich-Karpffen und den zweyerley men auszusetzen, weil nemlich das ein wenig laulicht zu werden, und das Gewässer abzunehmen beginnet. In Monat fangen die Karpffen in den das erstemal zu streichen, ingleichen rauschen und Pärsche; item, die Grundeln.

Bey dem Weydwerck und der muß man nun mit dem Leithund und das Behängen fleißig abwarten; noch die Wildpret-Sultzen vernehmen. gleichen denen jungen Raub-Thieren, gen Wölffen und Füchsen, welche in Monat geworffen, nachtrachten, und wie auch die Raub-Vögel-Nester Fleisses zu vertilgen suchen. Die Katzen aber, die man um diese Zeit in

Digitized by Google

Bäumlein, ingleichen die Jaßminen ausgegeputzt, ihnen das alte dürre Holtz, samt allen überflüßigen Zweigen abgenommen, und denen Bäumen eine feine runde gleichförmige Gestalt gegeben werde. Das Versetzen dieser Bäumlein kan anietzo auch glücklich verrichtet werden. Von der Indianischen Opuntia kan man etliche Blätter abnehmen, und sie lassen vierzehen Tage in dem Schatten trucknen, und hernach halb in gute luckere leichte Erde pflantzen, so wurtzeln sie und wachsen. Die Aloe und Hepatica Indica, wie auch Colocasia und Canna-Indica können durch die Neben-Ausschläge der Wurtzel fort gepflantzet werden, wenn man solche fleißig mit Begiessen wartet. Alle junge Citronen- und Pomerantzen-Bäumlein, so von den Kernen im vorigen Jahr gewachsen sind, kan man auch wieder im Wachsen des Mondes in gute Erde verpflantzen, um darauf zu oculiren. Man kan auch die übrigen in Kasten gesäete samt den Kern-Gewächsen, wenn solche aufgegangen, in den Garten tragen und fleißig warten. Item, alle Sommer-Gewächse, als allerhand Anemonen, Indianischen Pfeffer, Gauch- oder Guckgucks-Blumen, und was im vorigen Monat nicht versetzet worden, anietzo verpflantzen, sie fleißig begiessen und hernach vom Unkraut wohl reinigen. Man soll auch, wenn es nöthig ist, gute frische Erde um die Bäumlein und Gewächse zu legen nicht vergessen.

In dem Küchen-Garten, kan man noch allerhand Küchen-Kräuter, deren im vorigen Monat bereits Meldung geschehen, sonderlich dasjenige, so etwan die fortwährende Kälte bishero nicht leiden oder zulassen wollen, vollends säen, als rothe, weisse und gelbe Rüben oder Mohren, Majoran, Basilien, Seleri, Rettig, weisse Bohnen, Gurcken, Erbsen, und allerley Salat, solche spät zu haben und zugebrauchen. Man kan den frühen Kohl zum andernmal hacken, und den Melonen den Ausbruch an dem Hertze und Neben-Rancken thun, damit sie ihre völlige Früchte bringen; solche, wie auch die Gurcken und andere Gewächse, muß man fleissig begiessen, wenn es nöthig ist. Man kan auch den zu erst gepflantzten Seleri, wenn er erwachsen, behacken, und Erbsen und Bohnen stäbeln oder stängeln. Und weil in diesem Monat das Unkraut unter dem guten Saamen mit aufwächst, so muß man dasselbe fein bey Zeiten fleißig ausjäten, oder ausreuten, damit die guten Kräuter und Gewächse an ihrem Wachsthum nicht gehindert, noch dadurch gar erstickt werden. So auch die Gewächse gar zu dicke an einander stehen, muß man sie verziehen, oder das beste davon weiter versetzen, theils auch in die Küchen geben. Man kan noch die Cappes- und gemeine Kohl-Pflantzen, ingleichen noch junge Zwiebeln, auch Basilien, Winter-Majoran, und dergleichen, bey bequemen Wetter verpflantzen. Calmus wird bey abnehmenden Monden in einen feuchten und trächtigen Boden versetzet, und will er gerne Nässe haben; regnet es nicht, muß man ihn begiessen. Nun fänget man an, einige Kräuter zur Artzney einzusammlen; man schneidet aber solche Kräuter des Morgens früh ab, ehe die [illegible] Hitze kömmet, und lässet sie auch nicht an der Sonne, sondern nur im Schatten trocken, denn sie sonsten alle ihre Krafft und Würden verlieren würden. In diesem Monat blühen allerley Zwiebel-Blumen; item, Rosmarin, Mayen-Blümlein, Rosen ꝛc. auch zeigen sich im Garten die Dreyfaltigkeits-Blumen, ebenso genannten Stieffmüttergen, Baldrian, Hahnen-Fuß, gefüllte Agley mit grossen Blumen, gefüllte Ringel-Blumen, weisser Dorn, Münch-Rhabarbara, Je länger je lieber, Vergiß mein nicht, ꝛc. In Feldern und Wäldern aber kommen hervor Klebe-Kraut, Feld-Kraut, Hart-Nägelein, kleine Winde, Storch-Schnabel, Mond-Raute, Wasser-Schaf-Garbe, Schlangen-Zünglein, Steudel-Wurtz, der Knaben-Kraut, Wasser-Wegerich, Fünffinger-Kraut, Wasser-Hahnen-Fuß, Mauer-Pfeffer, Einbeer oder Wolffsbeer, Katzen-Klee oder Hasen-Fuß, Orant, Bocks-Bart, Sauer-Ampffer, grosse Bachbungen, Gauchheil, Bertram, Natter-Wurtz, Manns-Treu, Erdrauch, See-Blumen, u. a. m.

In dem Baum- oder Obst-Garten muß man fleißig Achtung auf die jungen Bäume geben, und die jungen Schosse an denen gepfropfften Bäumen, weder im Schneiden noch Binden berühren, sondern sie stille stehen lassen und nur vor den Vögeln, Gras-Würmen, Raupen, Ameisen, Käfern, und dergleichen Ungeziefer fleißig bewahren. Insonderheit soll man darauf sehen, wenn sich das Geschmeisse in die Blätter der jungen Bäumlein legt, und sich darinnen verspinnet; denn so dann muß man dieselbigen Blätlein mit allem dem so darauf ist, abreissen, in einen Torff thun, und verbrennen. So sind auch noch andere Würmlein, die man Stech- und Kneip-Würme nennet, und theils schwartz, welches die schädlichsten, theils grau, und theils grün, aber nicht gross sind; diese thun den jungen Bäumlein gleichergestalt grossen Schaden an ihrem Wachsthum, indem sie ihnen oben die Sprößlein abfressen, wovon die Bäumlein, gleich als ob sie vergifftet worden, zurücke bleiben, und gar nicht mehr wachsen wollen; man muß dahero dieselben fleißig ablesen, dabey aber sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reis stosse, denn sonsten fallen sie gleich herab, als wären sie todt, nachhero aber fliegen sie bald wieder in die Höhe, und fressen aufs neue. Wenn man siehet, daß der aufgesetzte oder gepfropffte Zweig welck wird, so thue man nur die alte Erde bey der Wurtzel zum Theil hinweg, und lege davor frische hin. Bey dürrer Zeit begiesset man die Pfropff-Stämme Abends und Morgens, doch nicht die Stämme selbsten, sondern nur die Erde über den Wurtzeln, und das gantz sachte, und nach und nach, eben als wenn ein sanffter Regen darauf fiel. Die an den Stämmen oder unten an der Wurtzel auswachsenden Räuber, muß man, so bald man ihrer wahrnimt, gleich verschneiden, doch nicht, wenn sie in der Blüthe seyn. So muß man auch das häuffig um den Stamm wachsende Gras, (doch den Stamm und Wurtzel unberühret,) ebenfalls

Bey der Pferde-Zucht insonderheit, weil mit der Helffte dieses Monats die Beschell-Zeit ein Ende hat, so pfleget man nun die Stutten und Füllen auf die Weide zu lassen, den jungen Pferden aber etliche Tage nach einander meistens Eichen-Laub zu fressen zu geben. Denen andern Pferden läßt man gut Gras füttern, auch ihnen sonst am harten Futter nichts abbrechen. Sonderlich aber muß man den Pferden, wenn sie zu dieser Zeit von der Arbeit ermüdet, und doch immer weiter arbeiten müssen, besser Futter geben, auch ihrer mit striegeln, waschen, kämmen, abwischen ꝛc. fleißig warten. Wenn die Stutten fohlen, soll man ihnen Gersten-Schrot, mit Heckerling untermenget, und iedesmal gut Heu, eine Wochen oder drey geben. In diesem Monat soll man auch die jungen Fohlen, die man zu Wallachen haben will, schneiden lassen.

Bey dem Feder-Vieh. Nun kan man die alten Gänse berupffen, wo es nicht schon im vorhergehenden Monat geschehen; auch die ihnen ietzt ausfallende Kiele zu Schreib-Federn aufheben. Wenn aber die Gänse anfangen zu kielen, so sind sie am schwächsten; daher soll man ihnen alle Tage etwas Haber geben, damit sie sich stärcken, und nicht so leichte hinweg sterben. Man muß auch die jungen Gänse wohl warten, und sie bey rauhem und kaltem Regen-Wetter zu Hause behalten, weil sie sonst gar leicht erfrieren und sterben. Eben also muß man auch die jungen Truthüner diesen Monat über, weil er noch etwas kühle ist, in einer warmen Stube erhalten. Ingleichen kan man noch den Hünern entweder ihre eigene oder Enten-Eyer unterlegen. Die jungen Küchlein oder Hünlein muß man warm halten, und ihnen Feld-Kümmel und Qvendel, oder auch ein wenig Hammerschlag in das Sauffen legen, weil sie sonst bey währender Korn-Blüthe ihre Leben gerne einbüssen. Dieses Mittel kan man auch das gantze Jahr durch wider den Zipff oder Pips gebrauchen.

Bey der Bienen-Zucht, ist nun das allernöthigste die Eröffnung des obern Beuten-Bretes in den Stöcken, aus welchen man die gar alten, und schon mit sauern Honig stehenden Wachs-Tafeln heraus schneiden muß, damit die Bienen den Sommer über ein neues Gebäu führen, und solchergestalt ein hohes Alter erreichen mögen. Einige rathen zwar, daß man in diesem Monat die Weisel oder Königs-Brut tödten soll. Es ist aber dieses nicht nur ein schwehres und gefährliches, sondern auch unnöthiges Werck. Schwehr ist es, denn wie soll man die Königs-Brut finden, die sonder Zweiffel wohl oben im Stock oder Korb stehet, worzu zu gelangen unmöglich ist, es sey denn, daß man alle Wachs-Tafeln abschneiden, und solchergestalt den Stock verderben wolte. Gefahr ist auch dabey zu besorgen, denn wie leicht kan es geschehen, daß im Hin- und Herschieben der Wachs-Tafeln und des Roosses oder Gewürckes der alte Weisel zerdrücket würde, da ist es alsdenn um den alten und künfftige junge Schwärme gethan. Gesetzt aber, man machte die gefundene junge Brut tod, wer weiß, ob man nicht die beste Brut tödtete, da aber lebendig liesse? indem man sie noch so eigentlich nicht erkennen kan. thig ist es auch, denn die Bienen überflüßige Weisels schon selbst zu tödten stehe nur in diesem Monat für die besichtige sie zu frühe, so wird man öff Weisel vor den Stöcken und Körben Uber das ist es besser, wenn die jungen mehr als einen Weisel haben; denn Frühling einer zu Schaden, so ist ein da, an den sich die Jungen halten; ist mals keiner zu finden, und schon in der tödtet, so bleibet das Schwärmen und das hat man alsdenn niemanden cken, als sich selbst, wegen der vorei richtung der Weisel und Königs-Brut diesem Monat müssen die neuen Körbe Stöcke an die Sonne geleget werden, vor dem Schwärmen noch recht austrock denn die jungen Bienen noch einst so ger Bau und Zucht darinnen führen werden mal, wenn man sie vorhero mit Melissen inwendig wohl ausreibet. auch nunmehro schon fleißig Acht Threnen bey den Stöcken sich einfinden, kein Schwarm durchgehe, indem man schon im Mayen Vorschwärme bekommt, welche, weil sie so frühe im Jahre offters wieder Schwärme lassen, die man gemein Jungfer-Schwärme zu nennen pfleget.

Bey der Fischerey; weil ietzt die Krebse beginnen gut zu werden, so gehet auch nunmehro ihr Fang an, und sollen die in denen Mayden gefangene sonderlich leibig und gefüllet seyn. Nun gehet auch der Aal- und Lachs-Fang recht an, und dauret also bis nach Pfingsten. In diesem Monat fängt man an mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen, oder auch mit Gersten-Graupen in Fenchel gekocht, zu angeln. Auf die Teiche muß man fleißig Obacht haben, daß sie nun den Sommer über ihr Wasser behalten mögen. In die Teiche, welche von Feld-Fluthen entleeret, und einen spröden Grund und Boden haben, soll man kurtzen Schaaf-Mist führen, weil solchen denen Karpffen sehr wohl bekommt. Nach einiger Meynung soll in diesem Monat, wenn der Apffel-Baum blühet, die beste Zeit seyn, Streich-Karpffen und den zweyjährigen Setzlingen auszusetzen, weil nemlich das Wasser nun ein wenig laulicht zu werden, und das grosse Gewässer abzunehmen beginnet. In diesem Monat fangen die Karpffen in den Teichen an, das erstemal zu streichen, ingleichen auch zu rauschen und Pärsche; item, die Näßlinge und Grundeln.

Bey dem Weydwerck und der Jagt, muß man nun mit dem Leithund aufpirschen, und das Behängen fleißig abwarten: auch noch die Wildpret-Sultzen verneuen. Ingleichen denen jungen Raub-Thieren, als jungen Wölffen und Füchsen, welche in diesem Monat geworffen, nachtrachten, und solche, wie auch die Raub-Vögel-Nester äusserst Fleisses zu vertilgen suchen. Die darunter Katzen aber, die man um diese Zeit in den Feld-

Digitized by Google

kan; Denn nun pfleget man von Pimpinell, Korbel-Kraut, Melissen, Rauten, Salben, ꝛc. in den Wein zu thun, auch die Kräuter-Salate zu essen; doch soll man alle dergleichen Küchen-Kräuter nicht eher sammlen, als bis sie von den Sonnen-Strahlen wohl abgetrocknet worden, und nicht eher gebrauchen, bis man sie vorhero recht abgewaschen hat.

Wegen der Artzney und Lebens-Ordnung ist zu wissen; daß das Honig, welches iezt durch die Bienen von allerhand Blumen und Kräutern, die um diese Zeit in ihrer besten Krafft und Blüthe sind, gesammlet wird, und daher derselben bestes und edelstes Wesen darinnen enthalten ist, nun eine köstliche Artzney und zu vielen Dingen gut sey; iedoch ist das, so in den Hofen und Gärten gesammlet wird, noch besser, als das wilde Feld-Honig; so ist auch das im Sommer gesammlete nicht so gut, das im Herbst aber das schlechteste. Nun wird der Mayen-Thau, der auf den wohl riechenden Kräutern und Blumen, oder auch auf den Weitzen-Aeckern lieget, Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, in saubern reinen leinenen Tüchlein gesammlet, und zur Kühlung, auch ein klar Gesichte zu machen, und zu vielen andern Dingen mehr gebraucht. Gleichergestalt werden in diesem Monat die Regen-Würmer unter denen Steinen, oder auch aus den Gärten-Geschirren und Beeten gesammlet, und nachdem man ihnen zuvor die Köpffe abgeschnitten, das übrige in ein Glas mit Baum-Oel geleget, welches man so denn an die Sonne setzet, oder hänget, worauf es nach etlichen Tagen, als eine köstliche Artzney für das Glieder-Schwinden, Rücken-Weh, und Schmertzen der Flechsen zugebrauchen. Eben also werden um diese Zeit die Mayen-Würmer gesucht, in Oel gelegt, und nachmals bey der Vieh-Artzney gebraucht. Man suchet auch im Mayen-Thau die bunten und gestriemten May-Schnecken, thut sie in ein Glas, bestreuet sie mit etwas Saltz, und stellets an die Sonne, daraus wird denn ein treffliches Oel zu allen frischen Wunden. Item, noch die schwartzen Schnecken zur Horn-Salbe. Gleichfalls wird nun das Wasser von den jungen Schwalben für die schwehre Noth gebrennet. So werden auch im Mayen bis in den nächstfolgenden Monat die Kräuter und Wurtzeln, so nun in ihrer besten Krafft sind, eingesammlet, als: Linden-Blüthe, Erdbeer-Kraut Roßmarin, Mayen-Blümlein, Erdrauch, Wermuth, Fenchel und dergleichen, um Wasser und Oel zur Haus-Artzney daraus zu destilliren. Im übrigen soll man nun in diesem Monat der hitzigen Speisen sich enthalten, auch keine Korffe, Gehirn noch Füsse von allerhand Schlacht-Vieh, von wegen der Feuchte des Grases und Kräuter, so sie iezt geniessen, nicht leicht essen, sonderlich wegen etlicher Krankheiten, womit sie dieser Zeit pflegen behafftet zu seyn. Hingegen ist der Salben- und andere Kräuter-Salat nunmehro dienlich. Item, Milch und Butter, weil sie iezt gesunder als zur andern Zeit; man soll sie aber nur mässig und nicht zu offt essen. So werden auch die Milch und Käse von den Ziegen um diese Zeit vor gut und gesund gehalten. Ist nun die beste Zeit zu Artzneyen zu lassen, auch nützlich Kräuter-Bäder zu machen anzustellen. Item, den Leib zu bewegen, und sonderlich auf dem Felde zu erlustigen, dieweil man nun den angenehmen Geruch von Blumen und Kräutern haben kan.

Wegen der Witterung, und was davor gehalten, daß der May etwas schaffen seyn soll, mit einer mittelmässigen und Trockne, nach Anleitung der alten Wörter: Der Mayen kühl und Brachnaß, füllen uns Scheunen und Faß. Den Mayen voll Wind, begehrt das Gesind. Dieses aber kommet mehrentheil her, daß wenn der May also beschaffen, möglich auch ein guter warmer Brachmonat darauf erfolget, welches allen Früchten sehr wohl zuschläget, sonderlich aber den Reben, als welche so denn eine gute Blüthe, Zeitigung bekommen, so zu einem reichen Jahr gute Beförderung giebt. Im Gegentheil, wenn der May warm und trocken ist, get gerne ein nasser und kalter Brach (Junius,) der den Erd-Gewächsen gar schädlich und nachtheilig, weilen so denn der Saamen an den Reben theils abfällt, aber an Beeren sehr dünne werden, derowegen nahmhafftes davon zu hoffen. Sonderlich in dem May die meisten, und auch die besten desselben die gesundesten Thaut. Die Wegner-Wetter im Mayen sollen auch [illegible] ge Winde nach sich ziehen. Für die beste desselben hat man sich auch nicht weniger beständiger Sommer-Täge zu erfreuen. Nach derselben, sonderlich von Urbani an, befindet man sich keines Frosts mehr, der den Wein schaden möchte: denn die Mayen-Fröste thun sonst dem Wein, dem Hopffen, der Blüthe, den Kirschen, den Eicheln, dem Rogen, auch auch früher Gersten den gröbsten Schaden, wenn sie offt in einer oder zweyen Nächten der Sonne weggehet, als wenn er verbrannt wäre, insonderlich das gedeckte Holtz.

Wegen der Früchte Gedeyen, sind folgende Anmerckungen oder Bauren-Regeln bekannt: Ein kühler May bringt guten Wein, und macht viel Heu. Doch kan der Sonne allen Gewächsen insgesamt, und absonderlich dem Wein, nichts gefährlicher und schädlicher seyn, als die Mayen-Fröste und Kälte. Hingegen, wenn es zu dieser Zeit viel Gewitter, und offt donnert, soll es ein gut und fruchtbar Jahr bedeuten, in dem der Erd-Boden beweget und erschüttert wird. Wenn der Rogen in dieser Zeit dünne stehet, und viel leere Aehren hat, so pfleget er gemeiniglich im Werd zu gehen, und theuer zu werden. Gerath die Schel-Blüthe wohl, so soll ein gutes Schmalz-Jahr werden. Reiffe Erd-Beeren um Pfingsten werden als Vorboten eines guten Weins-Jahrs gehalten. So saat man auch: Um Pfingsten bringen fette Weyhnachten. Wenn die Gerste um diese Zeit im Schossen einen Regen bekommt, daß die Aehren im Balg nicht stecken bleiben, sondern ausnehmen gerathen, so kan man die Schweine [illegible]

Balg

die frühen Tulipan-Zwiebeln ausnehmen, und solche an einem trockenen Ort vor den Mäusen verwahren. Auch die Anemonien und Ranunckeln, wenn das Kraut abgetreuget und dürre worden, auch die Erde ausgetrocknet ist, ausnehmen, sie etliche Tage an einem schattigen Orte liegen lassen, und denn ferner von allem Unflat reinigen, und in einer Schachtel bis wieder zur Verpflantz-Zeit verwahren. Die grossen Blätter, so unten an der Aloe, und Jucca gloriosa stehen, kan man jetzt fein unten am Stamme abnehmen, und die Stelle wieder mit Kreide oder Asche bestreuen, und hernach den Ort mit Baum-Salbe vollends zukleiben, so wird der Stamm desto stärcker, und kommet viel Jahr eher zu Blumen, weil die übrigen grossen Blätter den Safft in sich ziehen. Wenn die Levcojen zu sehr in das Kraut wachsen, soll man es ihnen umher abnehmen, damit der Hertz-Stengel desto eher zur Blüthe gelangen kan. Ingleichen die Roßmarin fleißig von den Blumen reinigen, welche ihnen sehr hinderlich am Wachsthum sind, auch die jungen im April gepflantzten Zweige beneben den alten fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen. Nunmehro kan man einige Zweige von allerhand fremden Bäumen, als Pomerantzen, Citronen und dergleichen einlegen, absängen oder oculiren, auch, wenn diese Bäume überflüßige Blüthen und Früchte haben, solche abnehmen, und dem Baum nicht mehr, als nöthig, lassen; ingleichen, was von zarten Bäumlein noch vom vorigen Monat übrig geblieben, und nun vollkommen erwachsen, vollends im Wachsen des Lichts in gute Erde verpflantzen, und gleich denen übrigen Gewächsen fleißig mit begiessen abwarten. Zu Ende dieses Monats kan man die Pflantzen, welche nicht lange aus der Erde bleiben können, ausheben, und alsbald wieder setzen, als Frühlings-Schwein-Brod, Morgenländischen Hyacinth, und andere bulbose Hyacinthen, Viol-Wurtz, Fritillarien, gelbe Gold-Lilien, Heidnische Lilien und andere dergleichen mehr. Endlich kan man noch in diesem Monat den Blumen-Garten abermal reinigen, und vom Unkraut säubern, auch allerhand Kräuter abschneiden und solche aufdorren.

In dem Küchen-Garten kan man noch Bohnen und Erbsen, auch Roßmarin und Majoran, ingleichen Spinat, Petersilien und Lactucke säen. Weil aber dieser letztere um diese Zeit gerne in den Saamen zu schiessen anfänget, ist vonnöthen, daß man demselben mit fleißigem Begiessen auch wohl mit Auflegung eines Stücke Dach-Steins vorkomme. Also wird auch jetzt Endivien-Salat auf den Winter, wie auch Cichorien oder Wegwarten, beyde etwas dichte im wachsenden Monde gesäet, und nach und nach die schönsten Pflantzen davon ausgezogen und verpflantzet. Wenn die Cichorien, Pastinack oder Welscher Petersil, und dergleichen Wurtzelwerck im Fortwachsen dichter, als eine Viertel-Elle an einander stehen, so ziehet man die übrigen aus, und schläget oder tritt denen andern das Kräutig nieder, damit die Wurtzeln desto gröſſer wachsen mögen. Man säet ingleichen nun den letzten braunen Kohl, und verpflantzet ihn um Jacobi im Zunehmen, so fressen ihn, weil es alsdenn frisch zu werden, die Raupen nicht; spaten Kürbis-Kerne werden zum Tage nach dem Vollmond gesteckt. legen sie ein gegen und in dem Vo dere fünff Tage nach dem neuen. Pflantzlein aber werden insgemein Vollmond versetzet. Den Rettig pfleget man um halb Abend im Abn Monds zu stecken; insonderheit mit ter-Rettig eine mürbe tieff gehackte einen feuchten Grund haben, damit klein bleibe, und zu sehr ins Laub und schiesse. Insgemein ist allezeit dar hen, daß alle vorbesagte Saamen, n nach einem Regen-Wetter in die fe kommen mögen, woran mehr gelegen Mond-Schein. Nun kan man den und Porrum noch einmal behacken, Melonen fleißig ausbrechen und säubern wenn es nöthig, sie zuweilen bey der begiessen. Ingleichen die Abläufer Erd-Beeren, das ist, die oben an der E lauffende Erdbeer-Wurtzeln, vom re abnehmen und versetzen, weil sie sonst Haupt-Stock schädlich sind, und ihm Krafft entziehen. Zu Ende des M man das Gekräutich an den Z und bindet den Knoblauch, damit den Saamen gehen, sondern in d wachsen, sodenn werden sie Bartholomäi aus der Erde genom von Saamen in diesem Monat pf bey schönem warmen und trocken nehmen und aufheben, und übrigen geh Begiessens niemal vergessen, ten-Beete, und wo es sonsten n ausjäten und ausgrasen, damit und Pflantzen nicht davon erstic Gras davon kan man den Schwein oder auf einen trockenen Boden s im Winter damit füttern. in voller Blüthe, oder doch in ihrer b neben denen Rosen, sonderlich die und weisse oder Pfingst-Lilien, V len rothen Blumen, gehörneter leter Ritterspor, Aglenen, Anemon Blumen, Römische Chamillen, M vendel und Spicanard; item der S muth, kleine Gamanderlein, W chel, Meisterwurtz, Rauten, Th wurtz, Basilien, auch der gemeine Hollunder, die Rhein-Weiden und Ausserhalb des Gartens in Feldern dern aber wilder Wermuth, S ner Eibisch, Bryonien oder Zaunrüben ne Chamillen, gros Schöllkraut, wilder sporn, Karten-Distel, rother Stein nisten- oder Pfriemen-Kraut, Stein-Moos oder Leber-Kraut, H velu, weisse Schaaf-Garbe, wilder Durchwachs, Winter-Grün, Sanickel sen- oder Apostem-Kraut, Scordium chen-Knoblauch, Nachtschatten, Bitterfüß, Tormentill, Ehrenpreiß, kleine Brenn-Nesseln, Betonien-Kraut,

Kan,

und Lungen-Wurtz ins Getränckе legen. Der grossen Hitze halber mag man ihnen zur Abkühlung frische Erde und Sand unterstreuen. In grosser Hitze soll man sie auch nicht austreiben, dieweil sie alsdenn gern das kalte Wasser häuffig in sich sauffen, und davon erkrancken.

Bey der Pferde-Zucht insonderheit, soll man mit dem neuen Futter, das ist mit dem neuen Heu, und mit dem von neuen Stroh geschnittenen Häckerling sich wohl in Acht nehmen, weil die Pferde, vor anderm Vieh, sehr matt davon zu werden pflegen; es wäre dahero gut, wenn ein ieder Hauswirth sich befleißigte, daß er alt Stroh und Heu bis nach Michaelis hätte: Denn nach Michaelis dörffen sie nicht mehr so grosse Arbeit thun, daher können sie so denn das neue Heu und Stroh besser vertragen, da sich denn auch in solcher Zeit die sonst schädliche Gruse ausgezogen. So muß man auch dieser Zeit, und sonderlich ein Wochen drey oder vier vor der Erndte die Acker-Pferde wohl halten und warten lassen, damit sie zu solcher Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, fein starck und munter werden. Bey heissem Wetter soll man die Pferde nicht allzu scharff treiben, in der grösten Hitze aber gar zu Hause lassen. Man soll ihnen auch nie viel, sondern nur wenig auf einmal, aber öffters, iedoch niemals kalt zu trincken geben: Nemlich, wenns kühl ist, kan man sie auch mehr kühl, doch nicht zu kalt; wenn aber hitzig Wetter ist, soll man sie mehr laulicht, als kühl, trancken. Die Pferde, so man auf die Weide gehen lässet, soll man auch frühe aus- und nach etlichen Stunden vor der Hitze wieder eintreiben. Die Füllen werden nun gewönlicher massen im wachsenden Monden, nicht aber im Neu-Monden entwehnet. Andere und zwar sonderlich auf rechten Stuttereyen entwehnen sie nur insgemein drey Tage vor dem vollen Schein, und lassens sogleich in vier und zwantzig Stunden nicht zu der Mutter: Denn lassen sie es noch einmal genug trincken, und bringens in den ordentlichen Füllen-Stall.

Bey dem Feder-Vieh soll man denen um diese Zeit gemeiniglich kranckenden Hünern einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, wovon sie purgiren und sich wieder erholen. Denen kleinen Hünern aber soll man zu Verhütung des Pipses anietzo Knoblauch, denen Truthünern aber ein Pfeffer-Korn geben, und ihnen den Kopff mit Brantewein bestreichen. Sonsten sind die Hüner, die in diesem Monat ausgebrütet werden, weil sie so gerne den Pips bekommen, zur Zucht untauglich, und werden daher jung verspeiset oder zu Gelde gemachet; insgemein aber hat das junge Feder-Vieh, so in der Weitzen- und Hollunder-Blüthe ausgehecket wird, keine Art zu wachsen, und stirbet meistentheils jung hinweg. Man muß auch nun gute Achtung geben, daß die jungen Hüner, und vornehmlich die Welschen- oder Truthüner, wie auch die jungen Gänslein, keine Rosen-Blätter zu fressen bekommen, denn sie sterben davon, sonderlich wo sie derselben viel verzehren. Nun werden bis gegen Jacobi die jungen Hahnen gekappet. Nach Johannis soll man keine Taube mehr abfliegen lassen, sondern mehr dem Habicht, als dem Nutze kommen; denn sie bleiben zu und können sich der Stoß-Vögel nicht als andere erwehren. Um das Monats berupffet man die Gänse, nach etlicher Gebrauch nunmehr das dritten mal. Den jungen Gänsen nun des Morgens, ehe sie auf die Weide zuvor ein wenig Haber mit Salz ben, und wenn sie von der Weide kommen wiederum was von Haber oder trockenem Futter vorwerffen, damit gleich in der Jugend, so sie sich allein füttern sollen, verbuttet bleiben, sondern von fein starck werden. In diesem und den Monat fallen sonsten die jungen Gänse allerleichtesten hin, wenn es nemlich nasses Wetter giebt, oder da ihnen die kleine Mücken und Schnacken in die kriechen, und mit ihrem Beissen und dermassen plagen und abmatten, daß über vor Ohnmacht die Köpffe und gen, und endlich dahin fallen und ches letztere zu verhüten man ihnen mit Baum- oder Lein-Oel schmieret solches Ungeziefer von ihnen. die jungen Gänse nicht zu frühe dern etwan erst um sieben Uhr, Regen-Würmer sich wieder in die chet: Denn ob sie wohl dieselben fressen, und begierig darnach ihnen doch schädlich, und bringen den Tod.

Bey der Bienen-Zucht: Der Brach-Monat ist der rechte der Bienen, indem diese nun von oder auch wohl gleich von schön Wetter ist, zu schwärmen man denn die Flug-Löcher nen Schwärmen Raum zum muß. Insonderheit muß man Vormittags, bis vier Uhr auf der Hut stehen, daß keiner davon fliege. Man kan aber genden Schwarm zum Voraus man des Abends kurtz vor der Ohren an die Stöcke hält, und senden Thon, als ob sie zum höret, denn diß ist ein gewiß bald darauf schwärmen werden. sich auch häuffiger um die Flug-Löcher kriechen immer, als ob sie sich zur Reise geschäfftig aus und ein; welches gewisses Kennzeichen des ausziehenden mens ist. Es geschiehet aber zuweilen, allen vorhandenen Anzeichen zum der Schwarm dennoch keine Lust hat, solchemnach muß man alle Korbes oder Stockes wohl verwachen keine Lufft hinein gehet, so wird denn den Schwarm bald heraus treiben. allem aber, und ehe die Bienen massen schwärmen, muß man die Körbe, in welchen die jungen Bienen Wohnung aufschlagen sollen, bereit inwendig reine machen, und mit

man sie aber ins Finstere bringen, so werden sie anfangs darüber traurig, daher man sie desto besser mit Wart- und Reinigung verpflegen soll. Etliche setzen sie ihrer mit der finstern Einsetzung zu verschonen, nur in ein Zimmer, wo allezeit Leute sind, und wenn sie anfangen wollen zu singen, so klopffet man nur mit einem Stecken auf den Vogelbauer, so schweigen sie wieder eine Zeitlang stille; will aber das nicht helffen, so berupfft man ihnen die Federn am Bauch, und endlich über eine Zeit, die Steiß-Federn, und besprengt sie mit frischem Wasser, so ists auch gut. Hingegen die andern Vögel, die nur zu Läuffern, und zur Ruhr und zum Plattnen gebrauchet werden, darff man nicht ins Finstere einsetzen. Nun kan man die jungen Nachtigallen in denen Gebüschen, wo man die Alten singen höret, um so leichter finden, weil sie ietzo, an statt des Singens, mit vielem Geschrey und Eyfer, den sie vor ihre Jungen bezeigen, ihr Nest, oder ihre bereits abgelauffene Jungen selbst verrathen. Denn diese Vögel, weil sie gantz nahe an der Erde brüten, und von der sorgfältigen Natur frühzeitig aus dem Nest geführet werden, damit sie nicht alle auf einmal umkommen, verlassen ihr Nest etliche Tage ehe, als sie zu fliegen vermögen, und bleibet solche Zeit über einer dort, der andere da auf einem kleinen Aestlein, oder gar auf der Erden sitzen. Die hell- oder weiß-färbigten sind die Männlein, die röthlichen aber, oder vielmehr braun- und dunckel-färbigen sind die Weiblein, dahero allezeit die hell-färbigten zu erwehlen, und mit Ameiß-Eyern aufzuätzen sind. Nach St. Johannis, oder, so bald die jungen abgeflogen sind, fänget man an, mit dem Kloben den Meisen zu stellen, auch Stahren zu fangen. Item, mit Leim-Ruthen allerhand Wald-Vögeln nachzustellen. So muß man auch nun allgemach die Vogel-Heerde ausputzen und zurichten lassen. Und denn noch die einheimischen und wilden Katzen auf den Feldern, wo sie dem jungen Geflügel nachspüren, verjagen und schiessen.

Zu Hause muß man nun bey Zeiten die Scheun-Tennen und Pansen, auch Heu-Böden wiederum zu dem Neuen-Jahr-Wachs und Getraide zurüsten, und allen Unflat, Mist, Staub und Wust wohl ausfegen, und wenn man sie also acht Tage frey und offen stehen lassen, soll man Erlen-Laub, welches vor die Mäuse helffen soll, und rein Stroh in die Pansen streuen. So es auch vonnöthen ist, soll man dieselben noch zu rechter Zeit decken und kleiben lassen. Das alte Stroh, Heu und Futter soll man nicht verliedern, sondern an einen trockenen Ort bringen, damit man das neue länger dabey sparen, und auf künfftigen Mangel aufheben, oder endlich, was man nicht bedarff, verkauffen könne. Jede Sorte vom Geströhde soll man besonders thun, und wo man auch bey einer Haushaltung oder Gute kein rechtes Behältniß hätte, kan mans in Feimen setzen, oder auf grosse hohe Schöber schlagen,

viel Heu man das Jahr thig habe, auch die Au iedes Heu hin zu brin es nicht vorher gesche verschoben worden, Erndte nach Nothdu soll man sich auch auf Schlacht-Vieh oder Waaren versehen, n oder wenig Mäuler da liegende Korn muß n zum wenigsten zwey Fenster der Getraid- nen Drat-Gittern ver nächtliche Weile, wei aufmachen; hingegen Löcher vor der Hitze n ren und zu halten; ie nen Wetter kan man cher, sonderlich gegen le Lüffte gehen, zuwe lange. Wenn der We blühet er auch, nach wort, im Faß im Kel Neues, so, daß er sich mercklich verändert, u die besten und köstlichst sich daher um diese Zei nicht können zukomme Fässer eindringe, und a Dünnmachung ein Au fen verursache; iedoch, het haben, so höret au auf. Bey begvemen es noch nicht geschehen, den Wäldern und Büsc auch noch die Brunnen dörffen. Geschiehet so drey Jahr einmal. We der befleißige sich, daß Erndte möge in die Höhe Mutter hat nun ihre Lein abzunehmen. Auch But Zeit und im Vorrath ma diesem Monat, und ehe d ist die beste Milch-Zeit. sich mit dem Backen in das Brod nicht verschim eine Hand voll Saltz beyn geworffen und wohl einge lich ist. Nun kan man no ter zur Haus-Artzeney ei derlich Hollunder-Blüthe gleichen Kräuter aufdörr mals die Fasse zur Wein- wovon die Weine beständi guten Geschmack gewinnen zu Seilen und Stricken ver gleichen soll man in dieser Hausrath, Geräthe und Kl wohl durchwehen lassen

In der Küche kan man ner, weilen sie ohnedem nich da man sie nicht zu Geld m sen. Auch die kleinen Cuch

Digitized by Google

image
not
available

image
not
available

vor die Kühe, das Wein-Laub aber kan vor derley gebrauchet werden.

Im Lust-Garten kan man allen zeitigen men-Saamen fleißig abnehmen und ver- ren; die vom Saamen gezogene Nelcken andern mal in gut fett Erdreich verpflan- und solche fleißig begiessen; ingleichen den amen der Orientalischen Hyacinthen und reissen säen; auch die späten Tulipanen, nigs-Kronen und andere Zwiebel-Gewäch- bey trockenem Wetter ausnehmen, und in er lufftigen Kammer, bis zur wieder-Einse- ng verwahren, inzwischen aber, die Länder m Tulipanen und andern Zwiebeln mit et- as kurtzen Mist und Holtz-Erde düngen und ngraben, damit das Erdreich fein lucker wer-

Man kan auch nun die Hecken und Busch- äume, wie auch die Kräuter das letztemal be- hneiden, und gegen Bartholomäi allerhand äumlein, als Lorbeern, Myrthen, Lorbeer- irschen, Granaten-Bäumlein, Spanische Ge- iste, und dergleichen junge Bäumlein mehr in utes Erdreich pflantzen.

In dem Küchen-Garten pfleget man jetzt or Laurentii oder kurtz darnach den Kapp- Saamen zu Winter-Pflantzen, ingleichen den Winter-Spinat-Steck-Rüblein-Winter-Ei- chorten-Rapuntzeln-Peterßilien-Pastinack- Körbel- und Winter-Rettig-Saamen zu säen. Auch späten Salat nachzusprengen, an Orten, da ein anderer schon ausgezogen worden. So kan man auch jetzt den Feld-Salat in die Gär- ten versetzen, um denselben über Winter zu ge- nieſſen, und den Holl- oder Jacobs-Lauch ge- gen den vollen Mond verpflantzen; die Zwie- beln aber im abnehmenden Monden ausheben, und sie auf einen Boden dünne auf einander schütten, daß sie wohl austrocknen, und zum Aufheben tüchtig werden. Die jungen, so im künfftigen Frühling zu verpflantzen, wie auch die Saam-Zwiebeln soll man darunter ausleſen, und den Winter über in einem Säcklein in der warmen Stube aufhängen, bis man sie zum Versetzen bedarff. Eben also muß auch der Knoblauch um diese Zeit ausgenommen und abgetrocknet werden. Was man davon nicht zum Saamen aufhebet, pflegen etliche in ei- nen Reiff zu binden and in Rauch zu hängen. Der Wermuth, so zum Wermuth-Wein und sonsten dienen soll, muß ietzund abgeschnitten und aufgetrocknet werden. Ingleichen Ma- joran, Thimian, Salbey, Isop, Basilien und dergleichen. Die Melonen, so im vorigen Mo- nat noch nicht reiff worden, muß man fleißig warten, und ihnen Steine unterlegen, auch die übrigen Blätter ausbrechen, damit solche vollends können zeitig werden. Auch kan man die zeitigen Saamen-Gurcken abnehmen, und an einem lufftigen Ort verwahren, bis man Zeit hat, sie auszumachen. Endlich soll man allen Saamen, der in diesem Monat reiff zu werden pfleget, als: Zwiebel- Kohl- Möhren- Salat- Fenchel- Dill- Peterßilien- und dergleichen Saa- men, bey schönem Wetter brechen, reine ma- chen, und im abtrocknen vor den Mäusen wohl verwahren. Man darff aber eben nicht war- ten, bis sie auf dem Stengel gantz zeitig wer-

den, sondern man muß solche, wenn sie zu zeiti- gen anfangen, abschneiden, und an einen sol- chen Ort hängen, da sie die Sonne vollends zei- tigen und trocknen kan. In den Gärten blü- hen nun theils, theils zeigen auch wohl ihren Saamen, oder sind doch sonsten in voller Krafft: Das blaue Stern-Kraut, Balsam-Kraut, Fin- gerhütlein, Zwiebel-Schwertel, Rheinfarn, Wull-Kraut, Stab-Wurtz, oder Cypressen- Kraut, Garten-Angelica, Trauben-Kraut, wilder Saffran, Spring-Gurcken, sonsten auch wilde oder Esels-Gurcken genannt, Spring- Körner, Majoran, Krause Müntze, Frauen- Müntze, Juden-Kirschen, breit-blätteriges Wund-Kraut, Korn- oder Klapper-Rosen und Korn-Blumen, Alant-Wurtzel, bunte Boh- nen, Erd-Aepffel oder Schweins-Brod, und noch andere, die zum Theil schon im vorigen Mo- nat erwehnet worden. In Feldern und Wäl- dern aber sind nunmehr vorhanden: Gottheil (Braunellein oder Antoni-Kraut,) breit-blät- terige oder Wiesen-Distel, grosse Winde, Hey- de-Kraut, Mausohrlein- oder Nagel-Kraut, Wegtritt, glatter Hasen-Kohl, weisser und gelber Wiesen-Klee, Wasser-Nüsse; item, die kleine wilde Angelica, Schwalben-Kraut, Geißbart, sonsten auch Johannes-Wedel ge- nannt, Farren-Kraut, wilder Aurin, Lein- Kraut, Katzen-Müntze, beyderley Bingel- Kraut, grosse wilde Pimpinelle, Engelsüß, Nachtschatten, Abdiß, schmal-blätterig- oder Heydnisches Wund-Kraut, u. a. m.

In den Obst-Garten soll man fleißig nach den Bäumen sehen, und die schadhafften Oer- ter daran mit Baum-Salbe schmieren und ver- binden, auch die Wurtzeln vom Unkraut reini- gen, und das ausgejätete Unkraut wieder dar- bey legen; ingleichen auch die Neben-Schosse und Wasser-Reisser fleißig abnehmen, so wohl auch, was unden der Wurtzel auswächset, hin- weg thun. Die vom Obst sehr beschwerte Bäume soll man mit tüchtigen Stützen verse- hen, damit die Winde die Aeste nicht abreissen, oder die schwere Last der Früchte solche abdrü- cke. So soll man auch die Obst-Bäume aus stillem und faulen Wasser, wo die Sonne gar zu heiß scheinet, und da es nicht regnet, bis in den folgenden Monat hinein, des Abends und Morgens fleißig begiessen lassen. Ingleichen die jungen Bäumlein und Pfropff-Reisser des Abends bey Untergang der Sonne mit eben dergleichen, doch laulichtem Wasser besprengen, den Stamm aber, so viel immer seyn kan, unbe- netzet lassen. Weil in diesem Monat allerhand Kern- und Stein-Obst reiff und zeitig zu wer- den beginnet, als soll man das reiffe zum Theil lassen abnehmen, sonderlich, was man zum Ko- chen oder Backen bedarff; was aber abfället, kan man gleichfalls entweder dörren, oder den Schweinen geben.

In den Weinbergen und Gärten muß man, so bald die andere oder Mittel-Hacke, und andere Hefft verrichtet ist, so fort die Beer- oder Rein-Kraute vornehmen, und die Wein- berge von ihrem Gekräutig gäntzlich reinigen. Bey dieser Gelegenheit können zugleich die Stöcke oder Wein-Hecken etwas entlaubet

image
not
available

image
not
available

ser gewinnen. Jngleichen werden nun die Hecken und lebendigen Zäune zum andern mal geflutzet. Jn diesem so wohl, als folgendem Monat müssen die Garten-Beete, darein man künfftigen Frühling wiederum säen will, gedüngt und umgegraben werden. Es fänget man auch mit dem Ausgang dieses Monats an, die in den folgenden hinein, einige Küchen-Gewächse und Kräuter in die Keller in frischen Sand oder auch in die besonders darzu verfertigte Gruben in Verwahrung zu bringen, als: Winter-Endivien, Cichorien oder Wegwarten, Pastinack, rothe Rüben, Möhren, Steck-Rüben Haber-Wurtzeln, Petersilien-Wurtzeln, Rettige Zucker-Wurtzeln und dergleichen, nachdem sie zuvor acht oder vierzehen Tage in der Lufft abgetrocknet worden. Aus solchen muß man die besten aussuchen, und zu Saamen behalten. Jngleichen ist Zeit, daß man die übrigen nöthigen Kräuter abschneide, und zu dorren einsammle; denn in diesem Monat bringen bereits ihren Saamen, die kleinen Kletten, Marien-Disteln, Speck-Lilien, Wolffs-Milch, Wegerich, Schleen-Sträucher, Rosen, kleine Maßholdern, gelbe Schwertel, Eppich, Kern-Rosen, Pimpernüßlein, Hundszunge, Fenchel, allerley Kürbisse, wilder niedriger Kümmel und andere mehr. Sonsten grünen und blühen noch in den Gärten, und zeigen auch wohl zum Theil ihre Früchte, die Siegmars-Wurtzel oder Morgen-Stern, Herbst-Zeitlosen, Schwein-Brod, Flachs-Kraut, Herbst-Narcissen, die grosse Dürr-Wurtz, krause Basilien, Herbst-Enzian; item, Dreyfaltigkeits-Blümlein, Eisen-Kraut, Fünffinger-Kraut, Qvendel, Nacht-Schatten, Wasser-Klee, grosse Kletten, Braunellen, eine Art von der Stendel-Wurtz, Hahnen-Fuß, wilde Rhapontick, rother Steinbrech, Kresse, Hüner-Darm, Abbiß, Majoran, wilde Endivien, Borragen, Camillen, Cardobenedicten, stinckender Andorn, Bergmüntz, Gras-Nägelein, Täschel-Traut, Ringel-Blumen, Karten-Disteln, Pappeln, Sieben-Gezeit, Roßmarin, gelbe Nägelein, wilde Ochsen-Zunge, Farren-Kraut, Lavendel, wilder Lattich, Fenchel ꝛc. Jn Feldern und Wäldern aber: Die Eber-Wurtz, Feld-Nägelein, Gras-Jsop oder Gras-Poley, schmieriger Mangold, Moos von unterschiedlichen Arten, als: Gemeiner Erd-Moos, Farren-Moos, Corallen-Moos, Baum-Moos; kleine Wasser-Kolben und andere mehr.

Jn dem Baum- oder Obst-Garten hat man nun vornemlich mit Sammlung der Baum-Früchte, und Abnehmung des Obstes zu thun: Denn es werden nun insgemein Aepffel, Birn, Qvitten, Feigen, Castanien, Nüsse und Flieder- oder Hollunder-Beere abgenommen, und in Verwahrung gebracht; und zwar soll man das Obst ablesen, wenn es wohl reiff und zeitig ist: Dann dieses thut am meisten zur Dauerhafftigkeit; es geschehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Mond, nur daß es bey schönem trockenen Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstossen oder verworffen, noch sonsten viel mit Händen betastet werde. Die dörffer Aepffel kan man mit abgeweisser Hollunder-Blüthe schichtweis lein legen, so werden sie einen lieblichen scateller-Geschmack davon bekommen. Aepffel und Birnen aber, so im vorigen diesen Monat zur Verwahrung auf dem ter abgebrochen worden, können in Sinen von wohlriechendem Holtze verwerden; und mag man solches auch dern Früchten thun, die eine dünne Schaben. Die Qvitten muß man ebenfalchen, wenn sie recht zeitig sind. In Gemach, wo Weintrauben liegen, faulen aar bald davon. Wenn man sie aber in Hoder Sprener legt, kan man sie lange ten. Die welschen Nüsse, wenn man sie schläget, werden, damit sie frisch bleiben, Moos eingeleget und verwahret. Um Zeit, oder auch im nechsten Monat, samm oder klopffet man die Wachholder-Beere den Stauden oder Wachholder-Bäum Wenn das Obst abgenommen, soll man Bäumen mit Abnehmung des obern der Erden, über den Wurtzeln ein wenig machen, und etwas frische Bau-Erde dar gen; oder, man kan den obern harten doch iedes mal ohne Berührung der Wurtzeln, abräumen, und wohl gefaulten Düngen darber legen, bey angehender Kälte aber die Wurtzeln mit der weggeräumten Erde wieder bedecken. Nun kan man allerhand Stein- und Kerne von Obst in gutes zugerichtetes Erdreich säen oder pflantzen. Man muß aber Aepffel- und Birn-Kerne nicht zu dicke säen, weilen sie besser aufgehen, und nicht so leicht mißrathen, als die harten Stein-Obst-Kerne. Es müssen aber allerley Sorten von Kernen, man mag sie gleich auf künfftigen Frühling, oder um diese Zeit, einstecken oder säen wollen, bis zu ihrer Steck-Zeit, an einem lufftigen doch trockenen Ort, und vor den Mäusen wohl verwahret aufbehalten werden. Zu Ende des Monats, wo das Laub bereits abgefallen, kan man schon so wohl die wilden Stämme, als die edlen geschlachten Obst-Bäumen gezielte Felser, auch andere schon stärckere Bäume versetzen, doch ist es besser, wenn man es bis in folgenden Monat versparet; es muß aber allezeit bey schönem Wetter geschehen. Jn diesem Monat, um die Tag- und Nacht-Gleiche stehet man auch zu den gepfropfften Stämmen, machet sie zum andernmal auf, reiniget sie, und bindet sie so denn wieder zu. Endlich ist es in diesem Monat besser und sicherer, die Wasser-Zweige und Reben-Schosse an den Bäumen abzuschneiden, als im Martio, weil die Wunden jetzund viel balder und geschwinder, als jenes zuheilen.

Jn den Wein-Bergen und Wein-Gärten soll man, so bald das Wein-Holtz ein Auge, zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfängt, die letzte oder sogenannte Beer-Hacke vornehmen, welche gleichwohl zuweilen gar unterlassen wird, wenn nur anfänglich im April um die Stöcke wohl geräumet, und die Plätze über und über wohl aufgerissen worden; denn im nidri-

gen

grasete Gärten streuen. Die gesammleten Eyer kan man in Aschen oder Korn einstecken, da sie nicht leichtlich verderben. Das übrige Feder-Vieh aber mag man nun anfangen zu verkauffen, hingegen vom guten so viel als man vonnöthen, behalten.

Bey der Bienen-Zucht pfleget man nun nach Egidii, oder um Mariä Geburt, wenn es schön und warm Wetter ist, auch die Sonne scheinet, und Wind-still ist, den Bienen das Honig zu nehmen, oder das erste mal zu zeideln; man kan aber dißmal den Honig etwan nur halb nehmen, das andere aber ihnen lassen, damit sie sich den Winter über davon behelffen und zehren können. Nach dem Zeideln muß man die Stöcke um die Beuten wohl verwahren, damit keine Maus noch ander Ungeziefer hinein komme.

Bey der Fischerey muß man noch bey Zeiten die Behälter und Einsätze räumen und zurichten, weil nun die Fischereyen in den Teichen allgemach vorzunehmen. Denn um alt Bartholomäi gehet insgemein die Fisch-Zeit an. Man muß dahero die zum Fischen gehörige Netze, Fisch-Waaden, Hamen, Kitschergen, Fasse, Tonnen, Wannen, Körbe, Kannen, Waag und Gewicht ꝛc. hervor suchen, und alles auf das genaueste visitiren, damit, wo etwas daran zerrissen oder zerbrochen, solches in Zeiten ausgebessert oder von neuem angeschaffet werden könne. An denenjenigen Orten, wo man im April Fisch-Reussen in Flüssen und Bächen setzen will, kan man jetzt hinter den Fisch-Körben von Steinen, Sträuchern und Stöcken einen Fall voraus machen, daß die Hechte, welche bey solchem Geräusch und Schäumen gerne sind, lieber eingehen. Nach Michaelis gehen die Fische wieder in die Tieffe, daher man sich mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern muß. Es gehet nemlich jetzo der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser, als im vorigen Monat, wornach die Angel-Schnure zu bekielen; im October noch eine halbe Elle niedriger; die übrige Zeit im Jahr aber bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde. So wird auch in diesem Monat bis wieder hinauswärts das Krebs-Fangen eingestellet.

Bey der Jagd und dem Weydwerck. Zu dieser Zeit ziehet sich meistens das bishero vertheilete Wildpret aus denen hin- und wieder liegenden Höltzern nach grossen Wäldern und Gehägen zusammen, der Hirsch aber, nachdem er sich gut und feiste befindet, tritt in die Brunfft, dahero man nunmehro Brunfft-Hirsche schiessen oder pürschen kan, weil sie anfänglich noch feiste, ehe sie von Nieren abgenommen. Die Dächse sind nun auch feiste, und gehen des Abends meistentheils auf die Felder, wo Rüben sind, und wenn Obst geräth in die Feld-Gärten, dahero ihnen jetzo am besten des Nachts mit Hunden beyzukommen. So ist auch sonsten jetzt die gelegenste Zeit zum Hetzen und Jagen, weil nun die Dächse von Laurentii bis Thomä, die Füchse von Michaelis bis Lichtmesse, die Hasen von Jacobi bis Matthiä, die Marder von Michaelis bis den ersten Martii, und die Biber von Michaelis bis Ostern zu schiessen und zu fangen erlaubet sind. muß sich der Vogel-Fänger von Egidii Bartholomäi an, bis vierzehen Tage Wochen nach Michaelis, täglich auf dem Heerde finden lassen; dabey denn zu Wenn es einen trockenen Sommer giebet es auch einen guten Vogel-Fang; der Sommer naß, so ertrincken viele den Nestern, sonderlich die Lerchen Vögel, so auf der Erden brüten. Crucis an müssen auch die Maschen nen zum groben Vogel-Fang zugericht eingebeeret seyn; sonderlich richtet man dunckten Thälern um diese Zeit die Heer gen auf die Drosseln und Amseln. Tage vor Michaelis fangen die Lerchen streichen, welche auf den Feldern, wo Haber-Halme und andere Streuen fortfliegen, und über Nacht darauf bleiben sie denn mit denen sogenannten Kleb- ge-Netzen wohl zu fangen sind. Monden sind sie am besten zu fangen, ler es ist, ie besser es ist. Man fänget nun die Lerchen mit dem Nacht-Netze, aber dunckel und der Mond-Schein Erde seyn. Vierzehen Tage vor- und Michaelis ist der beste Fincken-Strich, schiehet deren Fang auf zweyerley Art: weder in Gärten und kleinen Wäldern auf freyem Feld nach Art des Gerath-Fangs, welches letztere auch viel besser mal man auf diese Weise, nebst denen Emmerlinge, Qväcker, Kernbeisser, Stieglitze, Hänflinge, und andere Vögel fangen kan; da man hingegen bey den Garten-Heerden sich bloß über die Fincken mit Emmerlingen und Qväckern begnügen muß. So gehet ingleichen in diesem Monat der Amsel- und Drossel-Strich an. Man fänget auch durch diesen Monat die wilden Tauben und Turtel-Tauben; so hält sich auch der Wachtel-Fang in diesem Monat noch gut, denn jetzt sind sie fett; nach diesem verstreichen sie bald aus dem Lande. Gleicher Gestalt kan man in diesem, wie in vorigem Monat, mit der Karren-Büchse über dem Schieß-Karren auf die wilde Gänse ausgehen, denn jetzt versammlen sie sich zum Abzug. Man fähret auch fort Rebhüner zu fangen, weil sie aber nun starck zu werden und weit zu fliegen beginnen, da man ihren Fall nicht wohl beobachten kan, als ist nun, weil sie ohnedem die Tirassen nicht mehr halten, und in die Stroh-Garne ungerne eingehen, der allerbeste und lustigste Fang mit dem Hoch-Garne vorzunehmen. Dasselbige wird ohngefähr anderthalb Ruthen Schritt lang, und achtzehen Schuh hoch an den Ort gerichtet, wo man weiß, daß sie auf dem Holtz bey gantz spätem Abend auf den grünen Saamen, oder bey anbrechendem Tage von der Saat wieder gegen dem Holtz und anderen Gebüsche zufallen. Dabey iedoch ein geschickter Jäger, wenn er nicht etliche mal umsonst fahren will, zuvor erforschen muß, ob die Hüner in ihrem Fall nicht einen Umschweiff nehmen, nemlich nicht gerade zu auf den Saamen, sondern vorher einen andern Weg hinaus auf das Feld

Luftfahrt, Deutsche Akademie. Die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiet der Luftfahrt wird gefördert durch die Deutsche Akademie der Luftfahrtforschung. Präsident: Reichsminister der Luftfahrt und Oberbefehlshaber der Luftwaffe Hermann Göring. Sitz: Berlin. Die Akademie gliedert sich in die Abteilungen: Flugtechnik, Flugbetrieb, Luftfahrtmedizin, Luftrecht, Luftfahrtgeschichte.

Luftfahrt, Deutsche Lufthansa Aktiengesellschaft. Sitz: Berlin. Vorstand: Generaldirektor Dr. Ing. e. h. Erhard Milch, Berlin; Generaldirektor Dr. Ing. e. h. Carl Stoeltzer, Berlin; Generaldirektor Dr. Ing. e. h. Heinrich Koppenberg, Berlin. Aufsichtsrat: Reichsminister der Luftfahrt und Oberbefehlshaber der Luftwaffe Hermann Göring, Berlin, Vorsitzender; Staatssekretär Erhard Milch, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Paul Körner, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Wilhelm Kleinmann, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Fritz Reinhardt, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Hans Heinrich Lammers, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Wilhelm Stuckart, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Julius Schaub, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Otto Meissner, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Walther Funk, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Hermann Esser, Berlin, stellvertretender Vorsitzender; Staatssekretär Dr. Ing. e. h. Hans Pfundtner

harffen Reiffe kommen, von den Stangen hmen, lässet ihn pflücken, und ins Trocke-gen. Hierauf müssen die Hopffen-Stöcke acket, und mit Erde zugedecket, auch die den so fort mit Mist beführet und im alten ate gedünget werden; da sie denn also bis n Martium hinein liegen bleiben. Die ren und weisse Rüben gräbet man nach i oder um alt Burckhardi aus dem Acker, et sie ein, schneidet das Kräutig oben ab, liefet dabey die Saam-Rüben und Saam-hren, wie auch die welcken Rüben darunter , ohne denen erstern das Gekräutig abzu-eiden, weilen sie sonst nicht auswachsen den. Die abgeschnittenen Rüben verwah-man an einem Ort, da sie nicht gefrieren nen. So wird auch das Kraut um diese t abgehauen, eingeführet, und die Häupter denen Strüncken abgeschnitten, und zum schneiden oder Einlegen reine gemacht. Et-e harte, feste, und ohnschadhaffte Häupter den an den Strüncken gelassen, und den nter über in einer Sand-Grube oder einem ler vor dem Frost und Mäusen verwahret. is man von dem Kraut- und Rüben-Land pt zur Gerste und Lein will liegen lassen, mag n alsobald umackern und Korn darein säen. f den Wiesen muß man das Grummet vol-ds gar dürre machen und einbringen lassen. d soll man so denn, wenn die Felder bereits rpfercht sind, und es des Winters halber ge-ehen kan, die Hürden auf die magern oder ren Wiesen schlagen, oder solche sonsten hl düngen. Man muß auch in diesem Mo-t die alten unfruchtbaren Wiesen vom Ge-se säubern und reinigen, und mit Asche be-euen; die höckerichten und unebenen Wie-n aber eingleichen und eben machen. Im rigen hebt man diesen Monat an, den Mist, hst den Feldern auch vor die Weinberge aus-führen, wie man denn auch die folgende inter-Zeit allwege thut, wenn man müßig ist, d des Winters halben fortkommen kan. End-h kan man nun auch Gräben und Teiche lämmen, und die schadhafften Ufer an Flüs-n und Bächen mit tüchtigen Eingebäuden n Weiden- und Erlen-Holz ausbessern, und r weitern Abreissen verwahren.

Im Lust-Garten kan man noch die Zwie-l-Gewächse, so vom vorigen Monat zurücke blieben, in gute luckere Erde pflantzen; die rten Gewächse aber, so man in den Garten pflantzet, wieder ausnehmen, und in die Ge-pirre setzen, daß sie im Winter im Gewächs-ause können verwahret werden. Dahinein an nun auch die übrigen ausländischen Ge-ächse bey schönem Wetter zu bringen hat. Man kan noch alle Thüren und Fenster offen ssen, bis der Reiff einfallen will, alsdenn muß an bedacht seyn, zuzuschliessen. Was man r Gewächse den Winter durch will im Gar-n stehen lassen, als: Agnus Castus, Arbor adæ, Genista Hispanica, Cistus und derglei-hen mehr kan man mit Stroh dicke bebinden, nd starcke Pfähle darben stecken, um die Wur-el aber muß man sie mit langen Pferde-Mist ofetzen, so bleiben sie gut. Die Feigen-Bäu-me umbindet man rings mit Stroh, leget sie hernach in die Erde, und decket sie ferner mit langem Pferde-Mist zu, so bleiben sie auch gut; doch muß man Acht darauf geben, daß sie wohl feste damit eingebunden werden, damit die Mäuse nicht darzu kommen, und die Rinde ab-fressen. Etliche Arten Rosen, als: Herbst-Rosen, Monat-Rosen, Damascener-Rosen werden auf langen Pferde-Mist nieder geleget, und ferner damit bedecket, so bleiben sie auch im Winter gut. Endlich kan man nunmehr die Blumen-Felder von den dürren Stengeln und Kraut reinigen, und die Beete, so es nö-thig haben, mit kurtzem Mist bedüngen, auch dieselben umgraben lassen, damit das Erdreich durch den Frost fein mürbe werde.

Im Küchen-Garten kan man noch ein paar oder mehr Beete düngen, und mit gelben Rü-ben-Saamen besäen, damit man im Frühlinge hinaus frühe Möhren habe. Um Simonis und Judä ist es Zeit, den weissen Kopff-Kohl abzuschneiden; etliche Häupter kan man mit samt der Wurtzel ausgraben, und im Keller zum Saamen in den Sand setzen. Nun bringet man den Pastinack, Rüben, rothe Rüben, Kohl-rabi, Blumen-Kohl, Wersich- oder Welsch-Kohl, Winter-Endivien, Cichorien, Zucker-Wurtzeln, Scorzonera, Petersilien-Wurtzeln, Seleri, Tartuffeln, Erd-Aepffel und dergleichen in den Keller in frischen Sand. Man soll aber das Kraut an den Petersilien-Wurtzeln, Cichorien und rothen Rüben nicht zu genau abschneiden, damit es wieder auswachsen, und im Winter zu Salat gebrauchet werden kan. Die Endivien, so bald sie aus der Erde genommen, leget man zuvörderst, eine Staude von der andern abge-sondert, acht Tage in ein lüfftig Gemach, daß sie etwas welcken, benimmt ihnen alsdenn die unreinen Blätter, so aussen herum sind, schnei-det die Spitzen der übrigen Blätter oben weg, und bringet sie also in den Sand. Man pfleget auch nun den im Frühling angebauten Knob-lauch zu versetzen. Ingleichen noch immerzu Saam-Gurcken abzunehmen, und den Saamen aufzuheben. Nicht weniger den im vorigen Monat noch nicht bedeckten Spargel vollends mit kurtzem Miste zu belegen, auch die Arti-schocken oben bis ans Hertze abzuschneiden, sol-che mit Erde zu behäuffen, Stroh-Stürtzen darüber zu decken, und hernach mit langen Pfer-de-Mist umher zu bedecken, so bleiben sie gut. In diesem Monat kan man noch allerley Wurtzeln in Gärten und Feldern zur Artzeney und an-derem Gebrauch graben lassen. So muß man auch die leeren Kraut- oder kleinen Garten-Beete noch immer vor Winters düngen, und gehörig umgraben lassen, ehe es gefrieret. Von Kräuter-Gewächsen blühen nunmehr in den Gärten und ausserhalb denselben noch et-liche, die bereits im September erzählet wor-den, als: Nägelein, Borragen, Ringel-Blu-men, Dreyfaltigkeits-Blumen, Scabiosen, Wiesen-Zeitlosen, Storchenschnäbel, Prunel-len, Hasenfuß, Rettig, Senff-Kraut, Basilien, Garten-Hederich, Schierling, Kostwurtz und dergleichen. Ihren Saamen aber zeigen der Mistel, Kürbisse, Wachholder, gelbe Rüben, Rauten,

Deutsche Reichsanleihe, Deutsche Reichsanleihe und Preußische Konsols, Preußische Konsols, Preußische Konsols,

image
not
available

Rauten, Wegwarten, Pfeffer-Kraut und andere mehr.

In den Obst- und Baum-Gärten pfleget man nach Michaelis das späte, und sonderlich das meiste Lager-Obst abzunehmen, auszulesen, und behörig zu verwahren. Die Stützen und Stangen, damit man die schwerträchtigen Bäume unterstützen müssen, soll man, so bald das Obst von den Bäumen wieder ausziehen, und an einem trockenen Ort, zu künfftigem weiterem Gebrauch wohl verwahren, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küchen verbrauchen. Man mag noch ferner diesen Monat durch von allerley edlen Obste die Kerne sammlen, und vor den Mäusen an einem temperirten Orte aufbehalten. Solche Sammlung aber muß bey fruchtbaren Jahren geschehen. So werden auch noch allerhand Obst-Kerne gesteckt. Die Obst Bäume muß man, wenn die Früchte davon, umhacken und düngen; um die andern alten und erwachsenen Bäume aber, die in Gras-Gärten oder Wiesen-Gründen stehen, den Rasen über der Wurtzel aufheben, das übrige Erdreich mit Kuh-Mist vermengen, und also den geräumten Fleck so lange, bis es kalt wird, offen liegen lassen, damit der Regen sich wohl darein ziehen könne, als welches denen Wurtzeln trefflich gut ist; und wenn endlich die Fröste herzu nahen, decket man sie mit dem ausgehobenen Rasen wieder zu. Aepffel- Birn- Kirschen- und andere Obst-Bäume werden nun, wenn sie ihr Laub abgeworffen, am besten versetzet; nur nicht im Vollmond, sonsten gilts gleich, wenn es geschiehet; und wenn man sie versetzet, da sie noch Laub haben, so verderben sie leichtlich. So lässet man nun auch die Wildlinge oder Wild-Stämme versetzen: Wenn man aber selbst eine Kern-Schule hat, so kan man nun die jungen Stämmlein so wohl Stein- als Kern-Obst anderthalb Schuh weit in die ordentliche Baum-Schule verpflantzen, so werden sie viel besser und geschlachter, als jene fortwachsen. Sonsten kan man noch in diesem Monat die Bäume beschneiden, behauen, und von denen Räubern, Wasserschossen und andern überflüßigen Zweigen, befreyen und entledigen; die Wunden aber mit Baum-Salbe bestreichen. Eben also kan man auch, wenn man das Gras oder Rasen um die Wurtzeln der Bäume aufhauet, die aus den Wurtzeln herfür kommende Sprossen fein sittsam abschneiden, und die Erde mit gutem Kuh-Mist vermenget, wieder drüber decken, daß die Feuchtigkeit des Mists fein hinein zu den Wurtzeln komme. Im Frühling hernach mag man sie um die Wurtzeln ein wenig lüfften, so wachsen sie sehr hübsch; man darff sie aber im Frühling nicht wieder misten. Die Ameiß-Hauffen muß man nun bey feuchtem kalten Wetter, oder doch vor Tages, ehe die Sonne aufgehet, als zu welcher Zeit die Ameisen fein beysammen sind, mit Stösseln oder grossen Schlägeln zerstossen und zusammen schlagen.

In den Weinbergen und Wein-Gärten soll man das Herbsten oder Wein-Lesen bey gu-
sammlen Wetter, so viel sichs thun lässet, anstellen,
n Weinbe- auf die Beschaffenheit des Monden eini-
das Herbsten ff
tter, so viel t loia
die Beschaffenheit

ge Absicht zu machen, wenn nur die Traube ihre völlige Zeitigung haben. Insgemein pfl get man die Wein-Lese anzustellen, wenn d Beere zuvor durch etwan ein paar Reiffe, nac Gelegenheit der Witterung, gezwungen un dünnschäliat worden, als welchen Falles m mehr und süß-geschlachten Wein bekomm Wenn man beym Regen-Wetter lieset, bekom met man einen wässerigen Wein; da in Ge gentheil, wenn die Lese bey trockenen un schönem Wetter geschiehet, es einen edlen un herrlichen Most abgiebet, weilen alsdem kei fremde Feuchtigkeit weder von der Erde, noc vom Regen dabey, sondern wie der Reben-Saf an sich selbsten gewachsen ist. Also, wenn d Wind um die Lese-Zeit hefftig und starck i und ein nasser Sommer zuvor gewesen, so schl aet der Wind die Trauben und Beere, sonder lich des rothen Weines sehr ab, und wenn den das Häutlein an den Beeren nur ein wen verletzet worden, so läuffet er aus, und d Winde saugen ihn auch sehr aus, daß die Be re nur schlaff und welck werden, sonderlich d rothen: Da muß man denn den rothen Wei als der ohnedem ehe reiff wird, und bald zu fa len anfänget, zum ersten lassen und befehle daß die abgefallenen Beere und Trauben fe rein aufgelesen werden. Wie denn auch so sten durchgehends die Trauben sauber abzul sen, und gute Achtung zu haben, daß die ve derbene faule und unzeitige Trauben oder La nicht mit in die Butten geworffen werde Das gestreiffte oder abgeblatete Wein-Lau und Wipffel-Futter kan man zu Hause an e nem saubern und trockenen Orte aufschütte weil es im Winter den Kälbern, Kälber-Kü hen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziege gar dienlich ist.

In Waldern und Holtzungen soll ma nun, nach geendigter Feld-Bestellung, rec anfangen, das nöthige Brenn-Holtz, so wo an Scheit- als Reiß-Holtz in Vorrath zu fälle Wo man sehr viel Bau-Holtz bedarff, ka man iezt das schlechtere im Abnehmen de Monden fällen, das andere aber in den Wä dern zeichnen: Denn die starcken Bäume, so z Schwellen, Unterzügen und dergleichen diene sollen, können besser hernach im Decembe und Januario, iedoch auch im abnehmende Monden gehauen werden. Man muß abe auch vorher die Wälder wohl besichtigen, w das Bau- und Brenn-Holtz am besten abzu hauen, damit nicht alles ohne Unterschied zu Verödung der Wälder und Vertreibung de Wildes ausgehauen werde. Ingleichen ka man nun Kohlen brennen lassen, so viel man i die Schmieden oder sonst bedarff. In diesem Monat zeuget man auch junge Bircken. Au Galli sind die Eicheln und Buch-Eckern zei tig und reiff zum Saamen zu sammlen.

Bey der Vieh-Zucht, weil um diese Zei öffters ungesunde, stinckende und schädlich Nebel zu fallen pflegen, die dem Viehe auf de Weide höchstnachtheilig sind, als soll man dem selben zur Verwahrung des Morgens Theria und Butter auf einem Stücke Brod zu fresse geben. Man muß auch dasselbe, wenn die Ne

Aus der Tiefe der Erde Wasser zu schöpfen, ist eine Kunst, die schon in den ältesten Zeiten geübt wurde. Die Aegyptier, Griechen und Römer hatten Wasserleitungen, Brunnen und Cisternen, und wir können in den Schriften der Alten Manches darüber finden. Die Römer hatten Wasserleitungen, die 50 Meilen lang waren, und Cisternen, die 300 Fuß lang, 200 Fuß breit und 30 Fuß tief waren. Die Brunnen, welche man in Aegypten findet, sind oft 100 Fuß tief. Die Griechen und Römer hatten Brunnen, die 200 Fuß tief waren. Man sieht daraus, daß die Alten schon Manches in dieser Kunst wußten. Wenn wir jetzt auch mehr wissen, so haben wir doch nicht Alles, was wir wissen möchten. Wir wissen jetzt, daß es Wasser in der Tiefe der Erde gibt, aber wir wissen nicht, wie tief es liegt. Wir wissen

chen, die Melonen-Pflantzen im Frühling darein zu ſetzen; man muß aber ſolche zuvor mit gutem Pferde-Miſt ausfüllen, und zwo oder Hände hoch gute Erde darauf bringen. Die weiſſen und gelben Rüben muß man nunmehro vollends aus der Erde nehmen, von den Blättern reinigen, und ſodenn in Sand-Gruben legen, ſie vor Froſt und Kälte zu verſichern. Oder man kan ſie ſchälen, und gleich einhauen oder ſtampffen, auch in Fäſſer alleine oder mit dem ſauren Kraute einmachen; ſo viel man nemlich ins Haus bedarff; vom Uberreſt kan man Schweine, Ziegen, Gänſe und anderes Vieh füttern und mäſten. Die Rüben-Schalen kan man auf breterne Böden dünne aufſtreuen, ein wenig abwelcken laſſen, und hernachmals des Winters dem Vieh unter die Siede mengen; welches auch mit den Rüben- und Rettig-Blättern angehet. Das übrige Wurtzelwerck, ſo noch im Lande ſtehet, und ſonſten alles, was von Gewächſen, Froſts halber in den Gärten nicht bleiben kan, muß man nun ausgraben, und in die Winterungs-Keller oder Gewölbe in den Sand ſetzen und einlegen; was aber bereits darinnen befindlich, fleißig beſehen, ob etwan die Mäuſe dabey kommen; und wenn einige anfaulen, ſolche wegthun und reinigen. Endlich kan man noch die lebendigen Zäune und Garten-Hecken ſtutzen. Sonſten blühet nunmehro nicht leichtlich einiges Kräuter- Blumwerck mehr, es wären denn etwan die Wieſen-Zeitloſen, und das ſogenannte Schweins-Brod, Cyclamen autumnale; wiewohl man nun auch zuweilen ſpäte Blumen an den Topff-Nägelein, Ringel-Blumen, Borragen, Scabioſen ꝛc. findet.

In dem Obſt-Garten iſt es um Martini noch Zeit, allerley Obſt-Kerne, ſonderlich aber Perſich-Kerne, zu ſtecken und einzulegen: Ingleichen die fruchtbaren Bäume, ſonderlich von Aepffel- Birnen- und andern Garten-Obſt-Bäumen, zwey oder drey Tage nach dem vollen Licht zu verſetzen. Man muß ihnen aber im Ausnehmen die Hertz-Wurtzeln nicht beſchädigen, und falls es ja ohngefehr geſchehen wäre, ſolche beſchneiden, auf daß ſie nicht nachmals in der Erden faulen. Wie man denn auch beym Einſetzen keine Baum-Blätter bey die Wurtzeln kommen laſſen ſoll, weil ſie leicht eine Fäulung verurſachen können. So iſt auch nunmehro gut, diejenigen Stämme zu verſetzen, darauf man im nächſt künfftigen Frühling, oder über ein Jahr darnach, pfropffen will. Man muß aber vorhero in Zeiten die Gruben oder Löcher dazu machen, iedoch ſolche nicht zu lange offen ſtehen laſſen, weil ſonſten Sonne und Lufft die Feuchtigkeit der Erden verzehren, und dieſelbe unfruchtbar machen würde. Wenn man wegen Froſtes in die Erde kommen kan, ſoll man noch allerhand Wildlinge aus dem Holtze, ingleichen andere Stämme anſchaffen, und ſolche in die Baum-Schule ſetzen, über zwey oder drey Jahr darauf zu pfropffen, oder zu oculiren. Auch kan man allerhand Bäume, als Linden, Buchen, Rüſtern, Ahorn, Eſchen-Bäume ꝛc. ingleichen allerhand Hecken-werck, als Hagedorn, Rhein-Weiden und dergleichen in die Alleen und Luſt-Wälder pflantzen. Ferner kan man auch noch die jungen Obſt-Bäume [illegible] oder unten um die Wurtzeln umhacken, umgraben, um die alten aber die Raſen wegzunehmen, und ſie düngen, wie im vorigen Monat bereits gemeldet worden. Man kan um dieſe Zeit die Pfropff-Reiſer, welche man zu viele oder gar zu hohe Aeſte haben, unterſtreichet ſie mit Pfropff-Wachs; ſäubert auch noch die Bäume insgemein von allen unnützen und überflüßigen Zweigen, und beſtreichet den Ort ebenfalls mit erſtgedachtem Wachs, ſo aber mit unter einander gemiſchten Lehm und Küh-Koth. Ferner kan man noch in dieſem Monat bey feuchtem Wetter da es am beſten angehet, von den Obſt-Bäumen das Moß mit einem beſonders dazu verfertigten Eiſen oder mit einem ſtumpffen Meſſer abkratzen und abſchaben; zu den jungen Bäumlein braucht man nur ein grobes härenes Tuch. Ingleichen kan man nach Allerheiligen die Bäume raupen, die dürren Aeſte abſägen, und alles Geſchmeiß an Blättern abbrechen. Die jungen Bäume werden nun mit Stroh, und auſſen herum mit Dornen verbunden, damit weder der Haſe ſie beſchälen, noch die Kälte ihnen Schaden zufügen könne. Endlich pfleget man auch iezt alles untüchtige und ſchädliche Gewächſe in den Gärten mit den Wurtzeln auszurotten, und endlich noch Gärten, Wieſen und Obſt-Bäume, mit Laug- oder anderer Aſche, morſchen Weiden oder anderm faulen Holtz, auch Hüner- und Tauben-Miſt zu düngen.

In den Wein-Bergen und Garten iſt nach verrichteter Wein-Leſe wenig mehr zu beſtellen und zu arbeiten, als daß man die Wein-Pfähle ausziehet, und fein ordentlich an gehörigem Ort zuſammen bringet. Nach den Herbſten oder Wein-Leſen ſoll man auch die Wein-Gärten, als die von den Trauben-Leſen ſehr zertreten ſind, wieder hacken, damit die Regen dieſer Zeit fein zu den Wurtzeln hinein dringen mögen; ſo verdirbet auch das Unkraut deſto eher, wenn deſſelben Wurtzeln zeitlich ausgehauen und von den Reiffen folgends verderbet werden. Ferner düngt man die Stöcke in den Gruben, und ſencket wieder, wo das Holtz reiff iſt und ſichs ſonſten thun läſſet. Zu mercken iſt auch, daß diejenigen Reben, nach dem Herbſten oder der Wein-Leſe beſchnitten werden, trefflich edle Schoß und Wurtzeln geben; hergegen giebet dasjenige, was man zu dem Frühlinge ſchneidet, mehr Früchte. In vielen Orten, wo es nemlich gebräuchlich iſt, pfleget man auch noch in dieſem Monat, und ſonderlich feine warme und trockene Tage darzu fallen, die Wein-Reben zu decken.

In den Wäldern und Gehöltzen kan man vom Mittel dieſes Monats, bis zu Ende des nächſt folgenden Januarii, bey gutem trockenen Wetter, und, wie einige wollen, allezeit bey Abnehmen des Monden, das benöthigte Holtz fällen, weil es ſolcher Geſtalt am feſten und dauerhafftigſten bleibet. Sonderlich laſſet man in dieſem Monat das zu Ausbeſſerung der Mühlen-Gebäude benöthigte Holtz, Räder- und Schirr-Holtz fällen und ein-

Bey der Jagd und dem Weydewerck gehet nunmehro die Schwein-Hatze vollkommen recht an, weil das schwartze Wildpret oder die Sauen, von der vielfältigen Mast vorigen Monats in der besten Feiste begriffen, nachmals aber im Christ-Monat in die Brunfft treten. Sie werden, wenn alle Mast aus denen Wäldern von zahmen und wilden Thieren verzehret worden, bey langen Nächten, mit aufgehobenen und in Vorrath gesammleten Eicheln, Bucheckern, wild Obst, Maltz und Fischgen, von weitem her zusammen gekörret, und einige Zeit erhalten. Wenn es nun gefällig wird, ehe sie es mercken, entweder vorher auf denen Kirr-Plätzen recognosciret, oder beym frischen Schnee eingekreisset, mit Zeuge eingestellet, und entweder in Tüchern auf den Lauff vorgejaget, dieselben mit dem Fang-Eisen anlauffen zu lassen, oder sie werden nur mit Sau-Netzen umstellet und gefangen, meistens aber eintzeln im Streiff-Jagen mit flüchtigen Hunden und Sau-Rüden gehetzet, von diesen angepacket und gehalten, und mit dem Hirschfänger gefangen. Die Rehe, welche anietzo auch feiste, werden Theils bey solchen umgestellten Tüchern mit auf den Lauff gejaget, im Lauffen geschossen, mit Wind-Hunden gehetzet, oder in Reh-Netzen besonders gestellet und gejaget. Bey Lieferung der Rehe aber wird von einem Hauswirthlichen Jäger allezeit nur der Bock geschossen, weil die Rücke iedesmal sich einen andern Bock holet. Das Fuchs-Fangen mit dem Eisen durch die Witterung wird in vorigem und diesem Monat, weil es noch nicht sonderlich in die Erde gefroren, und der Balg bereits gut ist, mit Nutzen vorgenommen. Man kan sie auch auf den Grentzen, gleich den Hasen mit Nutzen wegfangen: Denn, nun ist die beste Zeit, den Hasen zu jagen, weil er weiter nicht mehr setzet, oder sich mit Jungen vermehret, gleichwohl aber von dem Sommer-Getraide, und anderer vielfältigen Nahrung feiste worden und gut ist. Die wilden Katzen, Marter, Iltisse, Otter und Biber, werden nun auch mit Fall-Eisen, wie die Füchse, gefangen; Sie müssen aber mit grosser Vorsichtigkeit gebraucht und gelegt werden, damit kein Mensch oder zahmes Thier darein kommen und sich verderben möge. Die Wölffe werden ietzt mit starcken eisernen Fallen oder in Wolffs-Gruben gefangen. Nach vollbrachten Jagen wird das Jagd-Zeug, Tücher, Garne, Netze und Lappen, iedes an behörigen Orte und seiner Stelle aufgehoben, wenn es vorhero getrocknet und ausgebessert worden. Diesen Monat werden die Rebhüner mit dem Treibe-Zeug gefangen. Bisweilen fänget man sie auch noch mit dem Nacht-Garn, so aber selten geschiehet. Man kan nun den Fasanen schütten und räuchern. Ingleichen kan man auch noch in diesem Monat die Schnepffen an moosigten Orten bekommen, so balden es aber anfänget zu schneyen, so verlieren sie sich also bald und streichen davon. Bis auf Martini fänget man noch die Lerchen mit dem Nacht-Garn, denn mit den Klebe-Netzen ist es nicht mehr der Mühe werth. Die Zipp-Drosseln und Amseln sind fast verstrichen; hingegen fänget man ietzt mit den Lauff-Bögen Krammets-, Mistler und Wein-Drosseln. Man machet viereckigte, dick in einander geflochtene Kasten oder hohle Büsche von Wachholder-Stauden, und lässet nur einen oder den andern Gang darinn alleine offen, die überziehet man mit einem starcken Bind-Faden, und bindet viele liche Maschen daran, hinein aber in die Mitte streuet man häuffig Wachholder-Beere; wo diese der Vogel ansiehet, und darauf los geht, wird er im Hineinpaßiren gefangen. Jetzo auch eine grosse Lust mit dem Mistler-Strich haben, und kan man leicht eines Tages zwantzig Stücke fangen.

Zu Hause muß man nun mit dem Dreschen recht fortfahren lassen, und auf die Dresch gute Achtung geben, daß sie fein fleißig und reine ausdreschen. Das beste und längste Stroh soll man zu Dach-Schöben und Stroh Seilen aussondern, und alleine legen, auch die Uberkehr und Spreu fleißig abtragen und aufheben lassen. Den neuen Wein, wenn er ganz verjohren und sich geläutert, soll man abstechen und in die Keller bringen. So kan man auch sonsten um Martini die andern jungen Weine abziehen und aufrühren, so werden sie nicht leicht zähe; ingleichen noch Kraut in die Stände der zu einem Vorrath einlegen; die Kraut-Blätter und das Rüben-Kräutig aber noch ferner vor das Vieh auf den Böden abtrocknen. Die Haus-Mutter kan nunmehro den Vorrath an Butter und Käsen betrachten, und so viel, als man den Winter über selber in die Haushaltung zu brauchen gedencket, davon aufheben, daß kein Mangel erscheine, die Uberrmasse aber verkauffen und zu Gelde machen; den Flachs und Hanff gar brechen und hecheln, auch den Mägden den Anfang wieder mit dem Spinnen machen, oder mit dem Federschliessen fortfahren lassen; nicht weniger allerhand Hausgeräthe, und sonderlich Säcke aus der groben Haus-Leinwand verfertigen, und das Haus-Gefässe, da es noch nicht geschehen, binden; item, noch die Ochsen und Kuh-Häute gerben und zubereiten, oder, wie es eigentlich heisset, gar machen lassen, und das Arbeits-Geräthe, als Korn- und Grase-Sicheln, Sensen, Schüren, Spaten, Hacken, Reich-Gabeln, Rechen und andere dergleichen Bedürffnisse fleißig aufheben; auch also die Schaaf-Hürden und Pferche zu Hauffen führen lassen, damit solche nicht muthwillig zerrissen und zu nichte gemacht werden. Die Camine und Feuer-Mäuer (Schlöte oder Schorsteine) soll man, so wohl ietzt, als nachmals den Winter durch, fleißig kehren lassen, und iedesmal nachsehen, wie es gethan, und ob auch der Rus wohl abgeschaumt und abgenommen werde. Man soll auch nun die Röhr-Brunnen und Wasser-Künste vor der Winter-Kälte mit langen Stroh und Pferde-Mist verbinden und vermachen, und sie solcher Gestalt vor dem annahenden Gefröste verwahren. In diesem und folgenden drey Monaten fähret man fort, noch allerhand Vieh zu schlachten, einzusaltzen und zu räuchern. Auch auf

Fig. 2.

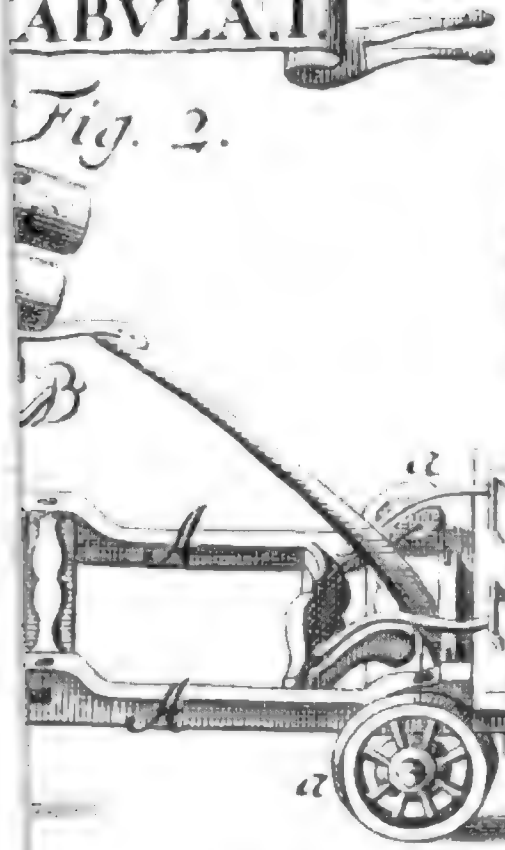


Fig. 3.

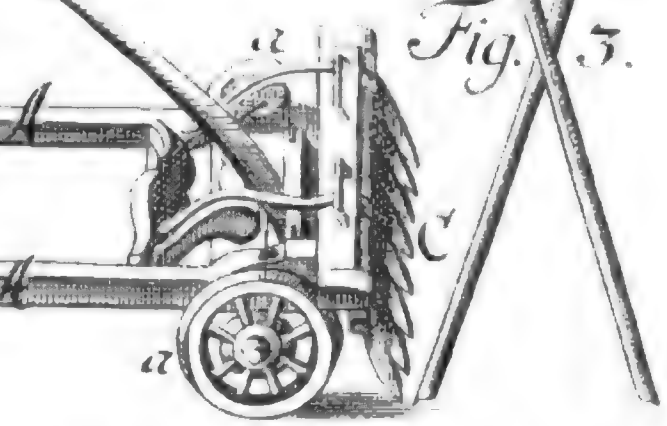


Fig. 4.

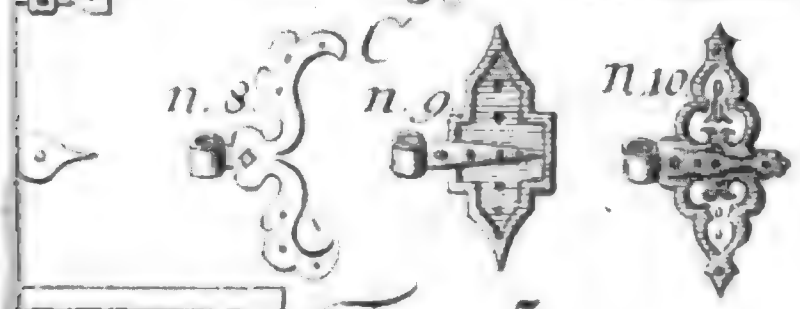
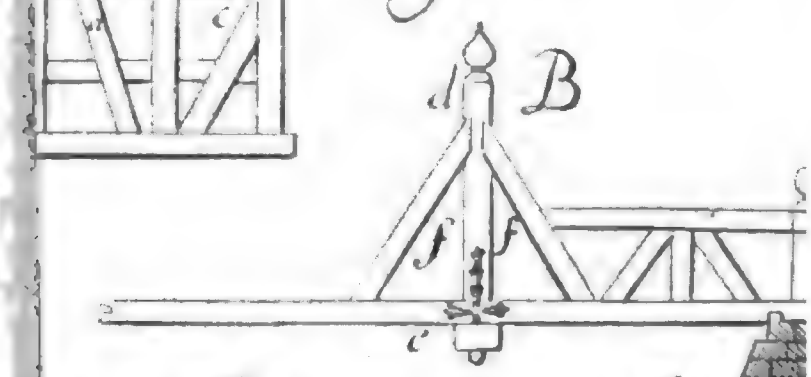


Fig. 5.



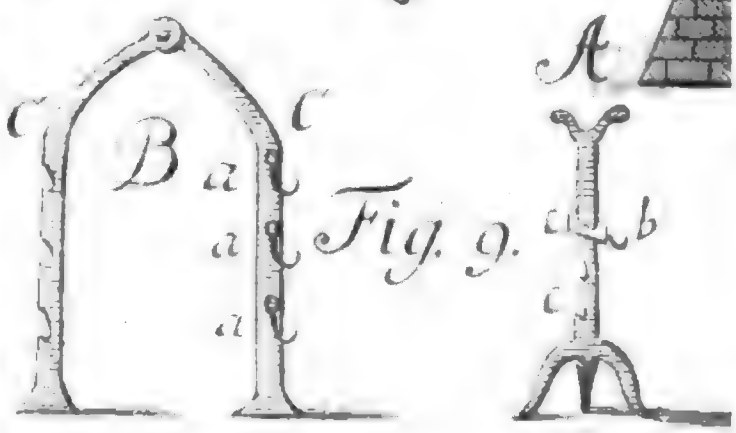


Fig. 9.

Land- und Hauswirthschaffts-Verricht- und Anmerckungen im December oder Christ-Monat.

Auf dem Felde. Wer einen starcken Feldbau hat, kan nun Mist auf die Felder führen, und Zeilen-weise auf Hauffen schlagen lassen. Man muß auch nun die Felder offt besuchen, um das Schnee-Wasser, so sich um diese Zeit von vielem Regen oder Schnee zu sammlen pfleget, abzulassen, oder demselben zum Ablauff zu räumen. Gleicher Gestalt kan man um diese Zeit denen Wasser-Güssen an Abhängen fürbauen, daß dieselbe das beste Erdreich nicht wegführen, oder die Felder ausöden, wie sonsten derselben Gewohnheit ist, sondern, daß sie in gewissen Löchern, oder den äussersten Enden und Gräben das gute Erdreich vielmehr zurücke lassen müssen; zu welchem Ende man an gehörigen Orten, wo es vonnöthen, Bäume über zwerch legen und verpfählen kan, welche die Erde vor sich behalten, und das leichte Wasser dennoch über sich ablauffen lassen. Jetzt kan man Brau- und Maltz-Holtz anführen, auch sonsten die nothwendigsten Bau-Fuhren bey guter Winter-Bahn verrichten lassen. Und endlich noch die Zäune und Gehäge ausbessern. Die dazu gehauene Weiden-Ruthen bindet man Büschel-weise zusammen, stellet sie auf, und lässet sie also drey Wochen an einem trockenen Orte stehen; wenn sie denn genug angezogen und zähe worden, werden sie wieder eingeweichet und verbrauchet.

Im Lust-Garten muß man nun immerzu fleißig auf das Gewächs-Haus, und die darinnen befindliche Bäume und Gewächse sehen, damit, wo etwan an einem oder dem andern Schaden entstehet, solchem bey Zeiten wieder geholffen werden möge. Damit sie auch nicht erfrieren, muß man bey kaltem Wetter einheitzen, und dahero eine Schüssel voll Wasser dabey setzen, wenn solches frieret, so ist es Zeit einzuheitzen. Bey einfallendem gelinden Thau-Wetter aber kan man am Tage etwan drey oder vier Stunden die Fenster öffnen, damit frische Lufft hinein gehe. Wenn noch einige Gewächse das Begiessen nöthig haben, kan man mit lauem Wasser die Erde nur ein wenig, doch unberühret den Stamm und Zweige, benetzen; oder kan Schnee darzu legen. Wenn die Nelcken-Stöcke oder andere Gewächse mit rauhem Schimmel überzogen, soll man denselben bald wegmachen, weil sie sonsten leichte verderben. Man kan auch noch die Blumen-Saamen vollends aus- und reine machen, und an gehörigen Orten verwahren.

In den Küchen-Garten mag man nun gute Erde und den benöthigten Dünger anführen. Um den Advent kan man noch, wenn das Wetter dazu tauglich, Kresse und Petersilie säen, damit man solche im nächsten Frühling bey Zeiten haben könne. Gleicher Gestalt verpflantzet man noch, da es die Witterung zulässet, allerley Wurtzeln, um im nächsten Jahre Saat und Saamen davon zu haben. Man muß auch in dem Keller fleißig nach den eingesetzten Garten-Gewächsen sehen, was zu faulen anfänget, ausnehmen, reinigen, und nach und nach in der Küche verbrauchen, oder auch zum Theil wieder anders einlegen. Wenn zuweilen gelindes Wetter ist, soll man die Lufft-Löcher im Keller öffnen, daß frische Lufft hinein gehe. So muß man auch denen Mäusen, wo deren vorhanden, fleißig wehren. In diesem Monat blühet die Christ-Wurtzel oder schwarze Nieß-Wurtzel, und auch noch zu Zeiten die Ringel-Blumen und Borragen. Im übrigen kan man nun allerley Garten-Zeug, was etwan mangelt, einkauffen, ausschleiffen und verbessern lassen.

In dem Obst-Garten muß man dasjenige, was bey Aushau- und Ausputzung der Bäume in dem vorigen Monat zurück geblieben, nun vollends verrichten. Wenn die Hasen in den Baum-Garten kommen können, soll man die jungen Bäume, wie bereits im vorhergehenden Monat gedacht, so wohl vor denselben, als vor der Kälte noch wohl verwahren. Denen Bäumen, welche sonsten nicht feuchte stehen, kan man nun Schnee beyschlagen, wenn vorhero der Rasen umher geoffnet, und ein wenig guter Baum-Mist darauf gestreuet worden; doch muß es im Februario und Martio hinaus, wenn der Schnee zergangen ist, wieder geebnet werden. Jetzt pfleget man auch noch die Gruben in denen Gärten zu machen, worein man die Wildlinge im Frühling einsetzen will. Sie werden drey Schuh breit, und drey Schuh tieff gemachet, und zwey Schuh tieff mit guter Gassen-Erde, faulem Holtz und ausgepreßten Obst-Träbern, so mans hat, unter einander gemenget, angefüllet. In diesem und folgenden zwey oder drey Monaten muß man sonderlich die Raupen-Nester, und das überbliebene noch an denen Aesten hängende Laub von den Bäumen abzunehmen gelissen seyn. Man soll aber auch solches Laub fleißig zusammen rechen, und, was von den Raupen beschmeisset, entweder stracks verbrennen, oder ins Wasser werffen, das andere kan man zum Unterstreuen gebrauchen; ja, welches recht sauber und trocken zusammen kommen, dient den Ziegen und Böcken auch des Winters zur Nahrung. Bäume, so vom Alterthum oder sonsten moosig sind, kan man auch noch bey feuchtem und nicht allzu kaltem Wetter gehörig abschaben und säubern. Im übrigen muß man noch immer der Kern-Sammlung von allerley gutem und edlen Winter-Obst eingedenck verbleiben, und solche an einem temperirten und luftigen Ort wohl verwahren.

In den Wein-Bergen und Wein-Gärten mag man, wo es noch nicht geschehen, bey offenem Wetter misten und sencken. Bey Frost-Wetter aber die Pfähle schärffen oder spitzen, auch den Abgang mit neuen ersetzen. So können auch den Winter durch, ehe der Schnitt in den hohen oder ungedeckten Gebürgen

den beyden Winter-Monaten ein jeder sorgfältiger Haus-Wirth allerhand nothiges Werckzeug, Gefässe, Schiff und Geschirre, durch den Schirr-Meister und Handwercks-Leute ausbessern und von neuem machen lassen, auch das benöthigte Eisenwerck an Sensen, Eichela, Spaten, Schüppen, Beilen, Aexten, Radehacken, Spitz-Hacken, Hämmern und dergleichen, in Vorrath anschaffen. Fisch-Netze und Vogel-Garne von neuem stricken, und die alten ausbessern; auch allerley Körbe und Fisch-Reussen von feinen Weiden-Zähen machen lassen. In den Scheunen muß man mit dem Dreschen fortfahren, insonderheit aber um Weyhnachten die Erbsen ausdreschen lassen, damit das Stroh denen Kühen und Lämmern um solche Zeit gegeben werden könne. Das Getraide muß man auf den Böden fleißig wenden; die Keller und Gewölbe vor der Kälte verwahren; die Fässer, wenn der Most oder neue Wein verjohren, abwischen und reine machen; die schwachen Weine im Abnehmen des Monds, und wenn der Wind von Mitternacht wehet, ablassen; mit dem Maltz-Machen und Brauen fleißig fortfahren; das Obst alle vierzehen Tage besehen und durchlesen, auf daß eines von dem andern nicht angestecket werde. So hat man auch nun gute Achtung auf Feuer und Licht zu geben, sonderlich in den Ställen. Ein verständiger und kluger Haus-Vater oder Haushalter hat endlich nunmehro bey Schliessung des Jahrs den gehörigen Uberschlag zu machen, was er im Vorrath an Geld und Getraide übrig hat, auch zuzusehen, wo bey Ereignung die Ubermasse oder der Mangel stecken möchte.

Vor die Küchen kan man nun Wachholder-Brantewein brennen, auch Schlehen-Brantewein und Schleen-Eßig machen, die auch zur Artzeney dienen können.

Die Artzeney und Lebens-Ordnung betreffend. In diesem Monat soll man sich fein warm halten, warme wohlgewürtzte Speisen, auch allerhand das Hertz und den Magen stärckende Kräuter und Wurtzeln gebrauchen; ingleichen sich des Kalb- und Ziegen-Fleisches, junger Tauben, Hechte, Gründlinge und dergleichen bedienen; hingegen vor starcken unverdaulichen Speisen, sonderlich Fischen, so ein weich Fleisch haben, hüten; auch alljukaltes Getränckе meiden, und dagegen öffters guten alten Wein oder sonsten gut rein gewärmtes Getränckе trincken, doch demselben nicht zu viel thun.

Die Witterungs-Vermuthungen sind folgende: So es in diesem Monat donnert, soll das Jahr viel Winde haben. Gelindes Wetter um Weyhnachten ist ein Vorbote, daß die Kälte lange hinaus währen werde; daher sagt man im Sprüchwort: Wenns nicht vorwintert, so nachwinterts gerne. Die Fischer haben von der Hecht-Leber dieses Merckmahl, welches ziemlich genau eintreffen soll: Wenn dieselbe gegen dem Gallen-Bläslein zu, das ist, von hinten breit, von vornen aber spitzig und schmal ist, so bedeutet es einen langen und harten Winter. Was im übrigen der Christ-Tag, nachdem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung geben soll, solches alles ist so ungereimt, und von der Tagewählerey so verdächtig, daß es keiner Erzehlung werth ist.

Anmerckungen von dem künfftigen Jahr-Gang und Gedeyen. Wenn in diesem Monat die Milch-Strasse schön weiß und hell scheinet, so hoffet man künfftig ein gutes Jahr. Die Ursache ist, weil ein kalt und trockener Christ-Monat der Saat, Kraut- und Baum-Gärten nützlich ist. Vor Weyhnachten thun die Regen sonsten nicht grossen Schaden, aber nachgehends sehr viel, wenn nemlich die Kälte recht kommt, und die nassen Gefröste einfallen, dadurch die Wurtzeln erfrieren. Grüne Weyhnachten und weisse Ostern gehen selten ohne Gefahr der Saat ab. Einige wollen berichten: Als ob in der Christ-Nacht die Weine in den Fässern sich bewegen, und so sie übergehen, soll ein gutes Wein-Jahr künfftig zu hoffen seyn. Die Wahrheit stehet auf der Erfahrung. Der Aberglauben von denen sogenannten zwölff Nächten, da man die künfftige Jahr-Witterung daraus schliessen will, ist ohne Grund.

E N D E.

Digitized by Google

Digitized by Google

Introduction 1
Chapter 1 Getting Started 3
Chapter 2 Working with Files 15
Chapter 3 Editing Text 27
Chapter 4 Formatting Documents 41
Chapter 5 Printing 55
Appendix A Keyboard Shortcuts 63
Appendix B Troubleshooting 71
Index 79

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

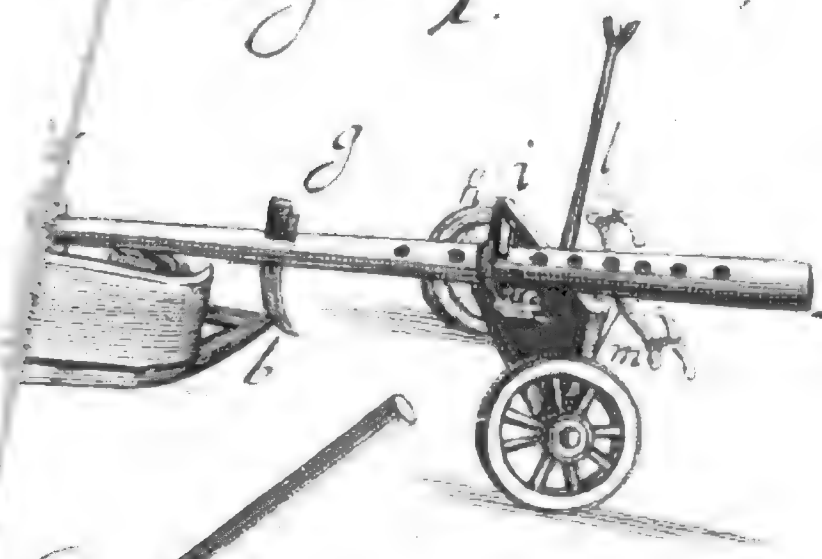
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

TAB. XII

Fig. 1.



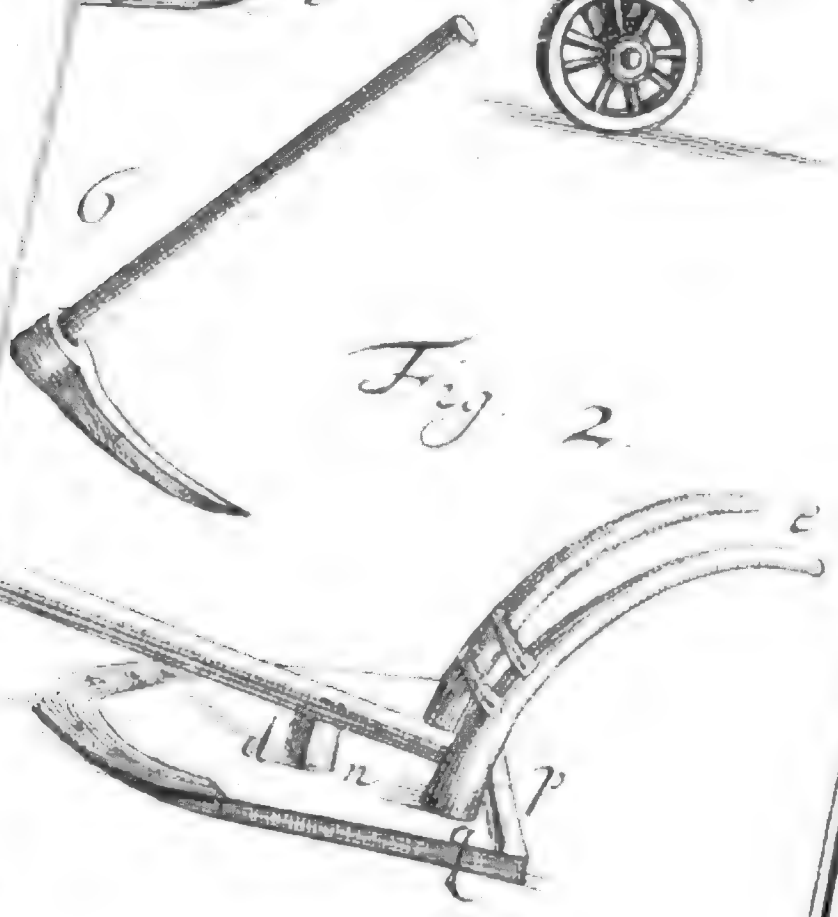


Fig. 2.

3.

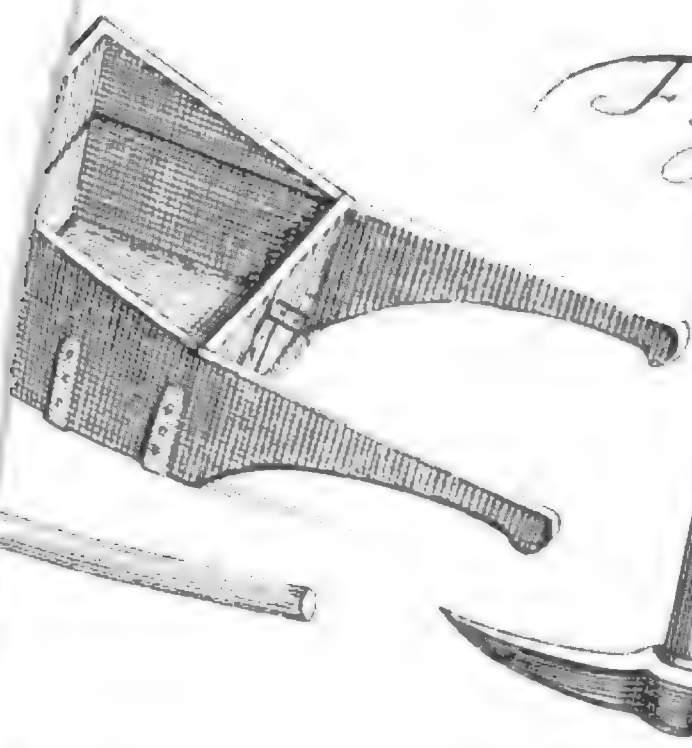
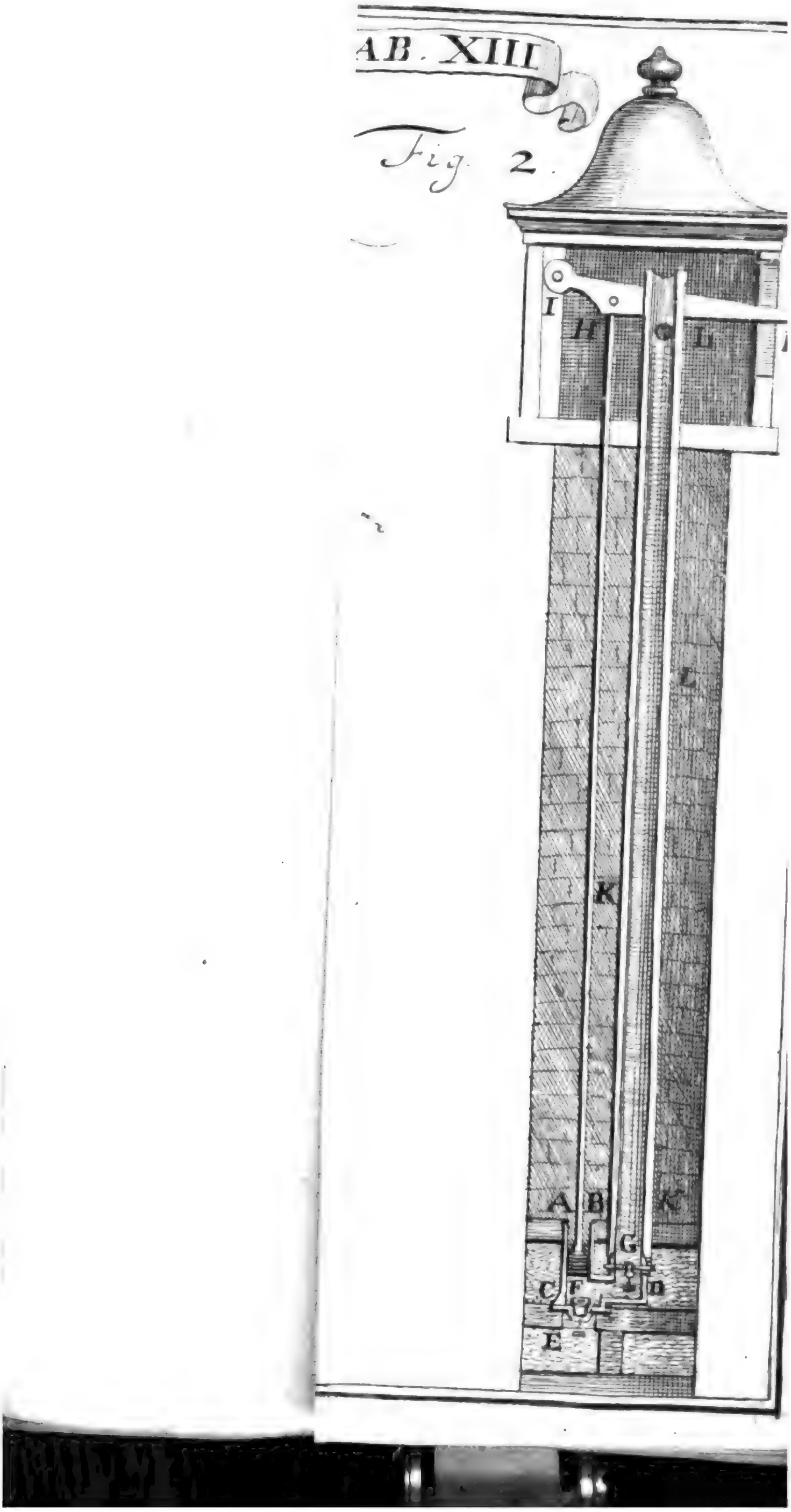


Fig. 5.

Digitized by Google

TAB. XIII.

Fig. 2.



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google